

Департамент образования и науки Тюменской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Тюменской области

«Агротехнологический колледж»

СОГЛАСОВАНО

Главный агроном СПК «Садовод»
Ялуторовского района Тюменской области

/Кочетков А.А./

Главный зоотехник СПК «Садовод»
Ялуторовского района Тюменской области

/Булышева О.А./

«29» ноября 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 17282
ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ

по специальности
среднего профессионального образования

**35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

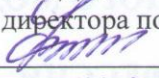
2016 г

Рабочая программа ПМ.05 Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности

35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «07» мая 2014г. № 455.

Рассмотрена на заседании
предметной цикловой комиссии
технологии и управления
Протокол № 10 от « 24 » июня 2016г.
Председатель ПЦК

 /А.Н. Черных/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УМР
 /Н.П. Туровина/
« 24 » июня 20 16 г.

Рабочую программу разработали:
Кочеткова С.Л., преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла
Кремлёв В.В., преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла
Черных А.Н., преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 5 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 28 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 30 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Выполнение работ по организации сбора и закупки продуктов и сырья у населения, на предприятиях, в учреждениях и на предприятиях»** (ПК):

ПК 5.1 Определять качество продукции и сырья растениеводства при приемке.

ПК 5.2 Определять качество продукции и сырья животноводства при приемке.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- осуществления приемки и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- определения качества сдаваемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья;
- оформления нормативной документации.

уметь:

- определять соответствие качества растениеводческой и животноводческой продукции и сырья требованиям нормативно-технической документации;
- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т. ч. некондиционной;
- производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;
- правильно хранить принятую сельскохозяйственную продукцию, сырье и отпускать ее получателям;

знать:

- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции;
- государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию;
- методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- способы устранения дефектов и причины и их возникновения;
- способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила оформления документации установленного образца.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 462 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 318 часов, включая обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 212 часов; самостоятельную работу обучающегося – 106 часов;
- учебной практики – 72 часа;
- производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и

общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---------------|--|
| 1 | 2 |
| ПК 4.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| ПК 5.1 | Определять качество продукции и сырья растениеводства при приемке |
| ПК 5.2 | Определять качество продукции и сырья животноводства при приемке. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК.3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля* | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
|-----------------------------------|---|--|---|---|--|-------------------------------------|--|----------------|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| | | | Всего, часов | в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т. ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов | в т. ч., курсовая работа (проект), часов | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 4.5, ПК 5.1 ОК 1-9 | Определение качества продукции и сырья растениеводства при приемке, оформление документации | 195 | 106 | 54 | | 53 | | 36 | |
| ПК 4.5, ПК 5.2 ОК 1-9 | Определение качества продукции и сырья животноводства при приемке, оформление документации | 195 | 106 | 52 | | 53 | | 36 | |
| ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 1-9 | Производственная практика (по профилю специальности) | 72 | | | | | | | 72 |
| | Всего: | 462 | 212 | 106 | | 106 | | 72 | 72 |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельные работы | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| МДК.05.01. Определение качества продукции и сырья растениеводства при приемке, оформление документации | | 159 | |
| Раздел 1. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растениеводства | | 41 | |
| Тема 1.1. Особенности приемки отдельных видов сельскохозяйственных продуктов и сырья | Содержание учебного материала | 14 | |
| | 1 Определение соответствия сырья по внешнему виду. | 2 | 2 |
| | 2 Требования при заполнении документации при приёмке сельскохозяйственных продуктов. | | 2 |
| | 3 Основания для расчёта с поставщиком. | | 2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа Рефераты на тему: Требования к приемке плодоовощной продукции. Требования к приемке дикоросов. | 12 | |
| Тема 1.2. Технология приемки зерна | Содержание учебного материала | 8 | |
| | 1 Схема технологического приема. | 2 | 2 |
| | 2 Оценка качества по средним пробам. | | 2 |
| | 3 Формирование партий зерна. | | 2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа Реферат на тему: Требования к приемке злаковых культур. | 6 | |
| Тема 1.3. Организация приёмки зерна в соответствии с ГОСТ | Содержание учебного материала | 7 | |
| | 1 Стандарт на поставляемое и заготавливаемое зерно. | 2 | 2 |
| | 2 Документы о качестве на зерно. | | 2 |
| | 3 Отгрузка зерна железнодорожным транспортом. | | 2 |
| | 4 Поступление зерна водным транспортом. | | 2 |
| | 5 Разногласия в оценке качества. | | 2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа Рефераты на тему: Стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию; | 5 | |
| Тема 1.4. | Содержание учебного материала | 2 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|--|---|-----------|---|
| Составление приемной квитанции и анализа-отвеса | 1 Ознакомление с формами приемной квитанции и анализа-отвеса. | 2 | 2 |
| | 2 Заполнение приемной квитанции. | | 2 |
| | 3 Заполнение анализа-отвеса. | | 2 |
| Тема 1.5. Взвешивание зерна | Содержание учебного материала | 6 | |
| | 1 Проверка исправности весового оборудования. | 2 | 2 |
| | 2 Взвешивание автомашин загруженных зерном. | | 2 |
| | 3 Заполнение журнала регистрации взвешивания грузов на автомобильных и вагонных весах. | | 2 |
| | Практическое занятие № 1 Организация приема картофеля, овощей в соответствии с ГОСТ. | 2 | |
| | Практическое занятие № 2 Организация приемки плодов в соответствии с ГОСТ. | 2 | |
| | | | |
| Тема 1.6. Научные основы очистки и сортирования семян | Содержание учебного материала | 4 | |
| | 1 Очистка семян. | 2 | 2 |
| | 2 Разделение по размерам и аэродинамическим свойствам. | | 2 |
| | 3 Разделение семян по форме, состоянию поверхности, механической прочности. | | 2 |
| | 4 Разделение семян по состоянию поверхности, удельному весу, по цвету. | | 2 |
| | Практическое занятие № 3 Анализ послеуборочной обработки зерна. | 2 | |
| Раздел 2. Определение качества сдаваемой продукции | | 44 | |
| Тема 2.1. Органолептические свойства зерна | Содержание учебного материала | 8 | |
| | Лабораторная работа № 1 Определение запаха, цвета и вкуса зерна в соответствии с ГОСТ. | 2 | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа Рефераты на тему: Правила определения качества сдаваемой продукции | 6 | |
| Тема 2.2. Засоренность зерна | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Лабораторная работа № 2 Определение засоренности зерна в соответствии с ГОСТ. | 2 | |
| Тема 2.3. Типовой состав зерна | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Лабораторная работа № 3 Определение типового состава зерна в соответствии с ГОСТ. | 2 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|----------|---|
| Тема 2.4. Пленчатость овса | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Лабораторная работа № 4 Определение пленчатости овса в соответствии с ГОСТ. | 2 | |
| Тема 2.5. Стекловидность зерна | Содержание учебного материала | 4 | |
| | 1 Понятие о стекловидности зерна. | 2 | 2 |
| | 2 Консистенция эндосперма. | | 2 |
| | 3 Значение стекловидности на крупных предприятиях. | | 2 |
| | Лабораторная работа № 5 Определение стекловидности пшеницы в соответствии с ГОСТ. | 2 | |
| Тема 2.6. Качество и количество клейковины | Содержание учебного материала | 6 | |
| | 1 Клейковина и её компоненты. | 2 | 2 |
| | 2 Содержание клейковины в муке. | | 2 |
| | 3 Свойства клейковины. | | 2 |
| | Лабораторная работа № 6 Определение качества и количества клейковины в соответствии с ГОСТ. | 2 | |
| | Лабораторная работа № 7 Определение качества и количества клейковины в соответствии с ГОСТ. | 2 | |
| Тема 2.7. Зараженность зерновых культур | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Практическое занятие № 4 Определение содержания головневых зерен в соответствии с ГОСТ. | 2 | |
| Тема 2.8. Правила определения влажности зерна | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 1 Влияние влажности на качество зерна. | 2 | 2 |
| | 2 Состояние зерна по влажности. | | 2 |
| | 3 Использование электровлагомера. | | 2 |
| | 4 Методы определения влажности зерна. | | 2 |
| Тема 2.9. Характеристика вредителей хлебных запасов | Содержание учебного материала | 4 | |
| | 1 Ущерб наносимый вредителями хлебных запасов. | 2 | 2 |
| | 2 Циклы развития вредителей. | | 2 |
| | 3 Характеристика наиболее опасных и распространенных вредителей. | | 2 |
| | Практическое занятие № 5 Правила определения зараженности и поврежденности зерна вредителями. | 2 | |
| Тема 2.10. | Содержание учебного материала | 4 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|--|--|-----------|---|
| Натура зерна | 1 Технологическое значение натуры. | 2 | 2 |
| | 2 Факторы, влияющие на величину натуры зерна. | | 2 |
| | 3 Литровая пурка. | | 2 |
| | Лабораторная работа № 8 Определение натуры зерна в соответствии с ГОСТ. | 2 | |
| Тема 2.11. Показатели качества овощей | Содержание учебного материала | 4 | |
| | 1 Понятие о качестве овощей. | 2 | 2 |
| | 2 Форма, размер, окраска, свежесть и внутреннее строение овощей. | | 2 |
| | 3 Механические и другие непаразитные повреждения. | | 2 |
| | 4 Повреждение болезнями и вредителями. | | 2 |
| | Практическое занятие № 6 Определение качества капусты и свеклы в соответствии с ГОСТ. | 2 | |
| Тема 2.12. Экспертиза качества свежих овощей | Содержание учебного материала | 4 | |
| | 1 Оценка овощей по общим и специфическим показателям. | 2 | 2 |
| | 2 Классификация дефектов овощей. | | 2 |
| | 3 Градации качества: стандартная, нестандартная, отход. | | 2 |
| | Практическое занятие № 7 Оценка качества корнеплодов, лука и картофеля. | 2 | |
| Раздел 3. Отбор проб, взвешивание и измерение продуктов и сырья растениеводства | | 36 | |
| Тема 3.1. Основные понятия и теоретические основы отбора проб | Содержание учебного материала | 6 | |
| | 1 Понятие о средней пробе | 2 | 2 |
| | 2 Правила отбора точечной пробы | | 2 |
| | 3 Составление среднесуточной пробы | | 2 |
| | 4 Выделение навески зерна | | 2 |
| | 5 Сроки хранения средних проб от партий зерна | | 2 |
| | Практическое занятие № 8 Классификация аппаратуры для отбора точечных проб | 2 | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовка сообщения на тему: Сортировка по установленным признакам сельскохозяйственных продуктов и сырья растениеводства. | 2 | |
| | | | |
| Тема 3.2. Выделение объединенной, | Содержание учебного материала | 6 | |
| | 1 Формирование объединенной пробы зерна | 2 | 2 |

| 1 | 2 | | 3 | 4 | |
|--|--|---|---|---|---|
| среднесуточной и средней пробы | 2 | Установление однородности качества зерна | | 2 | |
| | 3 | Принцип работы зернового делителя БИС-1 | | 2 | |
| | 4 | Определение средневзвешенного качества зерна | | 2 | |
| | Практическое занятие № 9 Отбор проб при погрузке (выгрузке) зерна, из мешков | | 2 | | |
| | Лабораторная работа № 9 Отбор точечных проб из автомобилей | | 2 | | |
| | Тема 3.3. Ознакомление с порядком взвешивания продукции и сырья | | 6 | | |
| | Содержание учебного материала | | 2 | 2 | |
| | 1 | Организация учёта поступления продукции | | 2 | 2 |
| | 2 | Определение обязанностей работников при приемке сельскохозяйственной продукции | | | 2 |
| | 3 | Технология взвешивания автомобилей | 2 | 2 | |
| | Практическое занятие № 10 Проведение взвешивания растениеводческой продукции и сырья с использованием различных марок весового оборудования | | | 2 | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовить сообщение на тему: Сортировка по установленным признакам сельскохозяйственных продуктов и сырья растениеводства. | | | 2 | |
| Тема 3.4. Зачистка партий зерна (сырья) в элеваторах, складах | Содержание учебного материала | | 2 | | |
| | 1 | Цели и задачи зачистки | 2 | | 2 |
| | 2 | Результаты хранения при зачистке | | | 2 |
| | 3 | Правила оформления акта на зачистку | | | 2 |
| Тема 3.5. Приемка зерна по количеству и качеству | Содержание учебного материала | | 4 | | |
| | 1 | Соблюдение требований о приемке зерна по количеству и качеству, прописанных в договоре о поставке | 2 | | 2 |
| | 2 | Протокол лабораторных исследований | | | 2 |
| | 3 | Рассмотрение случаев поставки некачественного зерна | | | 2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовить сообщение на тему: Способы и приемы безопасного выполнения работ при приемке сельскохозяйственной продукции. | | 2 | | |
| Тема 3.6. Общие требования по охране | Содержание учебного материала | | 4 | 2 | |
| | 1 | Лица, имеющие допуск к приёмке сельскохозяйственной продукции | 2 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|-----------|---|
| труда приёмщика сельхозпродукции | 2 Обязанности приемщика | | 2 |
| | 3 Опасные и вредные производственные факторы | | 2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовить сообщение на тему: Правила оказания первой помощи, пострадавшим при травматизме при приемке сельскохозяйственной продукции. | 2 | |
| Тема 3.7. Подготовка хранилищ для хранения овощей | Содержание учебного материала | 8 | |
| | 1 Ремонт хранилищ перед закладкой продукции | 2 | 2 |
| | 2 Проведение дезинфекции хранилищ | | 2 |
| | 3 Дератизация хранилищ | | 2 |
| | Практическое занятие № 11 Выбор химических способов обеззараживания зерна и зерновых складов от насекомых и клещей | 2 | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовить сообщения на темы: Система автоматического контроля и сигнализации, правила управления подъемно-транспортным оборудованием и правила выполнения стропальных работ, перемещения и складирования груза. Хранение принятой продукции растениеводства и отпуск ее получателям. | 4 | |
| Раздел 4. Способы устранения дефектов и причины их возникновения | | 26 | |
| Тема 4.1. Дефекты продовольственной пшеницы | Содержание учебного материала | 16 | |
| | 1 Повреждение пшеницы клопом-черепашкой | 4 | 2 |
| | 2 Головня пшеницы | | 2 |
| | 3 Морозобойное зерно | | 2 |
| | 4 Греющееся и проросшее зерно | | 2 |
| | 5 Микотоксичное зерно | | 2 |
| | Практическое занятие № 12 Классификация дефектов и механических повреждений плодов и овощей. | 2 | |
| | Практическое занятие № 13 Классификация повреждений плодов и овощей вредителями. | 2 | |
| | Практическое занятие № 14 Анализ повреждения плодов и овощей физиологическими заболеваниями. | 2 | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовить сообщение на тему: Способы устранения дефектов | 6 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|-----------|---|
| | сельскохозяйственной продукции и причины их возникновения. | | |
| Тема 4.2. Инфекционные заболевания овощных культур | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 1 Инфекционные болезни крестоцветных | 2 | 2 |
| | 2 Болезни моркови | | 2 |
| | 3 Грибные заболевания столовой свеклы | | 2 |
| | 4 Распространенные заболевания лука и чеснока | | 2 |
| Тема 4.3. Неинфекционные заболевания овощных культур | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 1 Солнечные ожоги овощей | 2 | 2 |
| | 2 Вершинная гниль плодов перца и томатов | | 2 |
| | 3 Растрескивание плодов томата | | 2 |
| | 4 Недостатки химических элементов, вызывающих заболевания | | 2 |
| Тема 4.4. Влияние условий хранения на сохранность продукции | Содержание учебного материала | 6 | |
| | 1 Характеристика условий и факторов влияющих на качество товаров при хранении. | 2 | 2 |
| | 2 Требования, предъявляемые к условиям хранения растениеводческой продукции. | | 2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовить доклад на темы: Требования к складским помещениям и оборудованию при хранении продукции растениеводства - зерновых культур. Требования к складским помещениям и оборудованию при хранении продукции растениеводства - плодовоовощных культур. Требования к складским помещениям и оборудованию при хранении продукции растениеводства – дикоросам. | 4 | |
| | | | |
| Раздел 5. Оформление установленной документации при приеме растениеводческой продукции и сырья | | 12 | |
| Тема 5.1. Порядок оформления уставной документации. Правила оформления документации на прием продукции растениеводства | Содержание учебного материала | 12 | |
| | 1 Порядок при оформлении уставной документации предприятий | 2 | 2 |
| | 2 Рассмотрение правил заполнения документации на прием продукции растениеводства | | 2 |
| | Практическое занятие № 15 Оформление документации, реестра отправки зерна и другой продукции с поля (типовая межотраслевая форма N СП-1). | 2 | |
| | Практическое занятие № 16 | 2 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|--|--|-----------|------|
| | Оформление товарно-транспортной накладной (зерно) (типовая межотраслевая форма N СП-31). | | |
| | Практическое занятие № 17 Оформление акта на сортировку и сушку продукции растениеводства (типовая межотраслевая форма N СП-12). | 2 | |
| | Практическое занятие № 18 Оформление акта приема грубых и сочных кормов (типовая межотраслевая форма N СП-17). | 2 | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовить доклад на темы: Требования к оформлению установленной документации. | 2 | |
| Учебная практика раздела. Виды работ. 1. Приемка сельскохозяйственной продукции и сырья. 2. Изучение оборудования для отбора проб. 3. Изучение правил отбора проб зерновых культур для анализа. 4. Изучение правил отбора проб овощных культур для анализа. 5. Изучение правил отбора проб технических культур для анализа. 6. Изучение способов определения качества зерновых культур. 7. Изучение способов определения качества овощных культур. 8. Изучение способов определения качества технических культур. 9. Изучение дефектов сельскохозяйственной продукции. 10. Изучение способов устранения дефектов сельскохозяйственной продукции. 11. Оформление установленной документации на продукцию растениеводства. | | 36 | 2, 3 |
| Производственная практика. Виды работ. 1. Знакомство с предприятием, являющимся базой практики. 2. Изучение устройства и принципа работы весового оборудования. 3. Изучение устройства и принципа работы измерителя деформации клейковины. 4. Изучение устройства и принципа работы диафаноскопа. 5. Изучение устройства и принципа работы мельницы лабораторной. 6. Изучение устройства и принципа работы нитратомера. 7. Изучение основных этапов приемки сельскохозяйственной продукции. 8. Изучение основных этапов отпуска растениеводческой продукции со склада. 9. Знакомство с правилами заполнения приходно-расходной документации. | | 36 | 2, 3 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|------------|---|
| МДК 05.02 Определение качества продукции и сырья животноводства при приемке, оформление документации | | 159 | |
| Раздел 1. Общие требования к сдаваемой продукции животноводства | | 21 | |
| Тема 1.1 Инструктаж по технике безопасности. Введение | Содержание учебного материала | 7 | |
| | 1 Инструктаж по технике безопасности и технике безопасности. | 2 | 2 |
| | 2 Введение. Основные термины. | | 2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовить презентацию на тему: Продукция животноводство, характеристика сдаваемой продукции. | 5 | |
| Тема 1.2 Общие сведения о продукции животноводства на предприятиях АПК | Содержание учебного материала | 1 | |
| | 1 Виды продукции животноводства на предприятиях АПК. | 1 | 2 |
| | 2 Основные ГОСТы приемки продукции животноводства. | | 2 |
| Тема 1.3 Органолептические свойства и микробиологические анализы. | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 1 Виды органолептических свойств. | 2 | 2 |
| | 2 Виды микробиологических анализов. | | 2 |
| | 3 Порядок проверки органолептических свойств. | | 2 |
| Тема 1.4 Методология контроля качества продукции животноводства | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 1 Основные определения. | 2 | 2 |
| | 2 Методология проверки качества. | | 2 |
| | 3 Основные методы отбора проб. | | 2 |
| Тема 1.5 Гигиенические требования к качеству продукции животноводства | Содержание учебного материала | 8 | |
| | 1 Краткая характеристика основных видов продукции. | 2 | 2 |
| | 2 Гигиенические нормативы. | | 2 |
| | 3 Требования по соответствию органолептических свойств. | | 2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовить реферат на тему: Правила организации ветеринарно-санитарного контроля. | 6 | |
| Тема 1.6 Виды мясной продукции животноводства | Содержание учебного материала | 1 | |
| | 1 Продукция животноводства. | 1 | 2 |
| | 2 Классификация продукции животноводства. | | 2 |
| Раздел 2. Прием мяса и мясной продукции | | 76 | |
| Тема 2.1 Прием | Содержание учебного материала | 2 | |

| 1 | 2 | | 3 | 4 |
|--|---|---|-----------|---|
| сельскохозяйственных продуктов и сырья мяса крупного рогатого скота | 1 | Характерные признаки свежего мяса. | 2 | 2 |
| | 2 | Внешний вид полуфабрикатов. | | 2 |
| | 3 | Основные правила приемки сельскохозяйственных продуктов. | | 2 |
| Тема 2.2 Общие сведения приемки мяса крупного рогатого скота | Содержание учебного материала | | 10 | |
| | 1 | Поступление мяса крупного рогатого скота на продовольственные склады. | 2 | 2 |
| | 2 | Порядок приемки мяса крупного рогатого скота. | | 2 |
| | Лабораторная работа № 1 Правила приемки мяса – телятины. | | 2 | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовить реферат на тему: Стандарты и технические условия на мясо и мясопродукты. | | 6 | |
| | | | | |
| Тема 2.3 Технические условия при приемке мяса телятины | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1 | Методы контроля качества. | 2 | 2 |
| | 2 | Технические требования мяса телятины. | | 2 |
| Тема 2.4 Определение качества и дефектов у мяса телятины | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1 | Ветеринарно-санитарные требования к мясу телятины. | 2 | 2 |
| | 2 | Органолептические свойства мяса телятины. | | 2 |
| | 3 | Методика проведения органолептических испытаний. | | 2 |
| Тема 2.5 Прием сельскохозяйственных продуктов и сырья мяса конины | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | 1 | Ветеринарно-санитарные требования к мясу конины. | 2 | 2 |
| | 2 | Органолептические свойства мяса конины. | | 2 |
| | 3 | Методика проведения органолептических испытаний. | | 2 |
| | Лабораторная работа № 2 Приемка мяса конины и жеребятины. | | 2 | |
| Тема 2.6 Технические условия при приемке конины и жеребятины | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | 1 | Методы контроля качества при приемке мяса конины. | 2 | 2 |
| | 2 | Технические требования мяса конины и жеребятины. | | 2 |
| | Лабораторная работа № 3 Изучение классификации, категорий и разделки туш мяса животных. | | 2 | |
| Тема 2.7 Правила приемки фасованного мяса и полуфабрикатов | Содержание учебного материала | | 6 | |
| | 1 | Органолептические свойства фасованного мяса. | 2 | 2 |
| | 2 | Методика проведения органолептических испытаний. | | 2 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|----------|---|
| | Лабораторная работа № 4 Определение качества и дефектов фасованного мяса и полуфабрикатов. | 4 | |
| Тема 2.8 Технические условия при приемке фасованного мяса и полуфабрикатов | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 1 Маркировка фасованного мяса. | 2 | 2 |
| | 2 Технические требования фасованного мяса. | | 2 |
| Тема 2.9 Прием сельскохозяйственных продуктов и сырья свинины | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 1 Классификация продукции свинины. | 2 | 2 |
| | 2 Органолептические свойства мяса свинины. | | 2 |
| | 3 Методика проведения органолептических испытаний. | | 2 |
| Тема 2.10 Правила приемки свинины | Содержание учебного материала | 4 | |
| | 1 Ветеринарно-санитарные требования к мясу свинины. | 2 | 2 |
| | 2 Правила приемки свинины. | | 2 |
| | Практическое занятие № 1 Определение качества и дефектов свинины. | 2 | |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| Тема 2.11 Технические условия при приемке свинины | 1 Органолептические свойства мяса свинины. | 2 | 2 |
| | 2 Методика проведения органолептических испытаний. | | 2 |
| | 3 Технические требования мяса свинины. | | 2 |
| | Содержание учебного материала | 6 | |
| Тема 2.12 Прием продуктов и сырья мяса баранины и козлятины | 1 Классификация сырья и продукции баранины. | 2 | 2 |
| | 2 Классификация сырья и продукции козлятины. | | 2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовить сообщение на тему: Порядок отбора проб и приемки продукции баранины и козлятины. | 4 | |
| | Содержание учебного материала | 4 | |
| Тема 2.13 Правила приемки баранины | 1 Ветеринарно-санитарные требования к мясу баранины. | 2 | 2 |
| | 2 Правила и методы приемки баранины. | | 2 |
| | Практическое занятие № 2 Определение качества и дефектов баранины. | 2 | |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| Тема 2.14 Технические условия при приемке баранины | 1 Органолептические свойства мяса баранины. | 2 | 2 |
| | 2 Методика проведения органолептических испытаний. | | 2 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|--|---|--|-----------|
| Тема 2.15 Правила приемки козлятины | 3 | Технические требования мяса баранины. | 2 |
| | Содержание учебного материала | | 4 |
| | 1 | Ветеринарно-санитарные требования к мясу козлятины. | 2 |
| | 2 | Правила приемки козлятины. | 2 |
| | Практическое занятие № 3 Определение качества и дефектов козлятины. | | 2 |
| | Содержание учебного материала | | 2 |
| Тема 2.16 Технические условия при приемке козлятины | 1 | Органолептические свойства мяса козлятины. | 2 |
| | 2 | Методика проведения органолептических испытаний. | 2 |
| | 3 | Технические требования мяса козлятины. | 2 |
| | Содержание учебного материала | | 16 |
| Тема 2.17 Прием сельскохозяйственных продуктов и сырья мяса птицы | 1 | Виды продукции птицы и мяса птицы. | 2 |
| | 2 | Дефекты продукции птицы. | 2 |
| | 3 | Ветеринарно-санитарные требования к мясу птицы. | 2 |
| | 4 | Органолептические свойства мяса птицы. | 2 |
| | Практическое занятие № 4 Правила приемки мяса птицы. | | 2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовить рефераты на темы: Требования к приемке продукции птицы. Требования к приемке яиц и методы определения свежести яиц. | | 12 |
| | Раздел 3. Прием молока и молочной продукции | | 20 |
| | Содержание учебного материала | | 2 |
| Тема 3.1 Классификация молочной продукции | 1 | Виды молочной продукции. | 2 |
| | 2 | ГОСТ 26809-89. П.1. Молоко и молочные продукты. | 2 |
| | Содержание учебного материала | | 18 |
| Тема 3.2 Правила приемки молока и молочной продукции | 1 | ГОСТ 26809-89. П.2. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. | 2 |
| | 2 | ГОСТ 26809-89. П.3. Подготовка проб предназначенных для определения физико-химических показателей. | 2 |
| | Практическое занятие № 5 Отбор проб молока | | 2 |
| | Практическое занятие № 6 | | 2 |
| | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|--|---|-----------|---|
| | Отбор проб сливок. | | |
| | Практическое занятие № 7 Отбор проб кисломолочной продукции. | 2 | |
| | Практическое занятие № 8 Отбор проб сметаны и творога. | 2 | |
| | Практическое занятие № 9 Отбор проб мороженого. | 2 | |
| | Практическое занятие № 10 Отбор проб сгущенного молока. | 2 | |
| | Практическое занятие № 11 Отбор проб сухих молочных продуктов. | 2 | |
| | Практическое занятие № 12 Отбор проб сыра. | 2 | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовить сообщения на темы: Правила приемки молочной продукции. Технологические требования молочной продукции. | 8 | |
| | Раздел 4. Прием рыбной продукции | 26 | |
| Тема 4.1 Технические условия при приемке живой рыбы | Содержание учебного материала | 12 | |
| | 1 Термины и определения. | 2 | 2 |
| | 2 Основные параметры и размеры живой рыбы. | | 2 |
| | 3 Технические требования живой рыбы. | | 2 |
| | 4 Органолептические и физико-химические показатели живой рыбы. | | 2 |
| | 5 Методы контроля качества живой рыбы. | | 2 |
| | Практическое занятие № 13 Правила приемки живой рыбы. | 2 | |
| | Практическое занятие № 14 Определение качества и дефектов живой рыбы. | 2 | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовить презентацию на тему: Приёмка живой рыбы. | 6 | |
| | Содержание учебного материала | 14 | |
| Тема 4.2 Технические условия при приемке мороженой рыбы | 1 Термины и определения. | 2 | 2 |
| | 2 Основные параметры и размеры мороженой рыбы. | | 2 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|--|-----------|-----|
| | 3 Технические требования мороженой рыбы. | | 2 |
| | 4 Органолептические и физико-химические показатели мороженой рыбы. | | 2 |
| | 5 Методы контроля качества мороженой рыбы. | | 2 |
| | Практическое занятие № 15 Правила приемки мороженой рыбы. | 2 | |
| | Практическое занятие № 16 Копченые рыбные товары. | 2 | |
| | Практическое занятие № 17 Соленые и маринованные рыбные товары. | 2 | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовить презентацию на тему: Технические условия при приёмке рыбы. | 6 | |
| | Раздел 5 Оформление установленной документации при приеме мясной продукции | 10 | |
| | Тема 5.1 Оформление документации | 2 | |
| | Содержание учебного материала | | |
| | 1 Порядок при оформлении уставной документации предприятий. | 2 | 2 |
| | 2 Рассмотрение правил заполнения документации на прием продукции животноводства. | | 2 |
| | Практическое занятие № 18 Заполнение товарно-транспортной накладной на мясную продукцию и молочную продукцию. | 4 | |
| | Практическое занятие № 19 Заполнение приходного ордера на отпуск мяса. | 2 | |
| | Практическое занятие № 20 Заполнение приходного ордера на отпуск молока. | 2 | |
| | Учебная практика раздела. Виды работ. 1. Знакомство с ветеринарно-санитарной экспертизой продукции животноводства. 2. Изучение приборов и оборудования для оценки качества продукции животноводства. 3. Определение основных видов дефектов мяса 4. Определение основных видов дефектов молока. 5. Оформление основной документация на животноводческую продукцию. | 36 | 2,3 |
| | Производственная практика. Виды работ. 1. Инструктаж по безопасности жизнедеятельности и санитарно-гигиеническим требованиям на предприятии. 2. Предубойная оценка упитанности животных. | 36 | 2,3 |

| | | |
|--|--|--|
| 3. Работа на предприятии по оценке качества продукции животноводства. | | |
| 4. Самостоятельная работа студента-практиканта по изучению оценки качества продукции животноводства (выполнение индивидуального задания, научных исследований и т.д.). | | |
| 5. Оформление отчета. | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Агрономии» и лаборатории технологий производства продукции растениеводства.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: демонстрационные плакаты, раздаточный материал;
- видеотека по курсу;

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедийное оборудование.

Оборудование лаборатории технологий производства продукции растениеводства:

- компьютер, мультимедийный проектор, экран, обучающие программы,
- печь муфельная,
- весы (электронные, аналитические),
- центрифуга,
- куллер,
- водяные бани,
- холодильники,
- сушильный шкаф,
- вытяжной шкаф,
- лабораторная посуда
- установки для титрования,
- фотоэлектроколориметр,
- рефрактометр,
- микроскопы,
- рН-метр,
- фарфоровая столовая посуда,
- разделочные доски и ножи,
- аппарат для отгонки ЛЖК,
- люминоскоп “Филин”,
- дистиллятор,
- электрические плитки,
- спиртовки.
- таблицы,
- плакаты,
- видеофильмы,
- презентации,
- муляжи,
- учебно-методические пособия.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Основы технологии производства и первичной переработки продукции животноводства: учеб. пособие / под ред. Л. Ю. Кисилева. – СПб.: Лань, 2013. – 448 с. (5)
- Тихомирова Н. А. Технология молока и молочных продуктов: технология масла: технолог. Тетр. / Н. А. Тихомирова. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 144 с.
2. Чижилова О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учеб. / О. Г. Чижилова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2017. – 199 с.
3. Коник Н. В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: учеб. пособие / Н. В. Коник. – М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2015. – 236 с.
4. Буйлова Л. А. Технология производства молочных консервов: учеб. и практикум / Л. А. Буйлова. – М.: Юрайт, 2017. – 206 с.

Дополнительные источники:

1. Азбука фермера / П. А. Андреев и др.; под ред. В. Н. Хлыстуна. – М.: Колос, 1994. – 608 с.
2. Гатаулина, Г. Г. Технология производства продукции растениеводства: учеб. / Г. Г. Гатаулина, М. Г. Обьедков, Е. В. Долгодворов. – М.: Колос, 1995– 448 с.
3. Антипова Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов: учеб. пособие / Л. В. Антипова. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 600 с.
4. Бессонова Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения: учеб. / Л. П. Бессонова – СПб.: ГИОРД, 2013. – 592 с.

Интернет-источники:

1. Complexdoc (нормативные документы)
2. Научная электронная библиотека. Сайт доступа: e-libray.
3. Банк рефератов. Сайт доступа: <http://www.stratum.pstu.ac.ru>
4. Электронная библиотека. Сайт доступа: <http://www.rba.ru>
5. Российская библиотека. Сайт доступа: <http://www.194.226.30.32/book.htm>
6. Фондовая библиотека президента России. Сайт доступа: <http://www.limin.urc.ac.ru>

Периодические издания:

1. Механизация и электрификация сельского хозяйства [Журнал].
2. Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья [Журнал].
3. Новое сельское хозяйство [Журнал].
4. Агротехника и агротехнологии [Журнал].

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию | - перечисление правил первичного документооборота, учета и отчетности; - ведение и оформление учетно-отчетной документации | Защита практических занятий. Экспертная оценка на практическом занятии |

| | | |
|--|--|---|
| | предприятия или его структурного подразделения в соответствии с заданными условиями. | |
| ПК 5.1 Выбирать и реализовывать технологии приёмки продукции растениеводства и животноводства | - выбор правильной технологии приема, сортировки сырья и продукции растениеводства; - проведение правильного контроля взвешивания или изменения сырья | Защита практических занятий. Экспертная оценка на практическом занятии. |
| 1 | 2 | 3 |
| | и сельскохозяйственной продукции; - определение качества сдаваемой растениеводческой продукции и принимаемого сельскохозяйственного сырья в соответствии с государственными стандартами и техническими условиями на продукцию. | Экспертная оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. Устный опрос. Тестирование |
| ПК 5.2 Выбирать и реализовывать технологии приёмки продукции растениеводства и животноводства | - выбор правильной технологии приема, сортировки сырья и продукции животноводства; - проведение правильного контроля взвешивания или изменения животноводческого сырья и сельскохозяйственной продукции; - определение качества сдаваемой животноводческой продукции и принимаемого сельскохозяйственного сырья в соответствии с государственными стандартами и техническими условиями на продукцию. | Защита практических занятий. Экспертная оценка на практическом занятии. Экспертная оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. Устный опрос. Тестирование |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | – демонстрация интереса к будущей профессии | -портфолио обучающегося; -участие в конкурсах профессионального мастерства; -внешняя активность обучающегося; |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения | – выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; – оценка эффективности и | -отзывы, характеристики, рекомендации с мест практики; |

| | | |
|--|--|---|
| профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | качества выполнения; | |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | – решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства продукции растениеводства; | - участие в учебных образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; |
| ОК 4. Осуществлять поиск и | – эффективный поиск | - подготовка рефератов |
| 1 | 2 | 3 |
| использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные. | (докладов, сообщений, по различной тематике) - участие в конкурсах профессионального мастерства; |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | – работа с компьютером, Демонстрация умений использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. | - подготовка мультимедийных презентаций; |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения | - участие в учебных образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий | – самоанализ и коррекция результатов собственной работы | - отзывы с места прохождения учебной, производственной практик |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | – организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля | - разработка плана личностного развития; - выполнение реферата. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | – анализ инноваций в области агротехнологий | - выступление с докладами по передовым технологиям возделывания сельскохозяйственных культур. |

Содержательная экспертиза программы профессионального модуля

**ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных
продуктов и сырья**

ФГОС СПО 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

представленной Государственным автономным профессиональным образовательным
учреждением «Агротехнологический колледж»

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

| № | Наименование экспертного показателя | Экспертная оценка | | | Примечание (или отсылка, если объем текста велик) |
|---|---|-------------------|-----|---------------------------|--|
| | | да | нет | заключение отсутствует | |
| Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля» | | | | | |
| 1 | Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВПД) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует ФГОС и расширяют требования ФГОС в соответствии с региональными требованиями работодателей). | да | | | |
| 2 | Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют ФГОС и расширяют требования ФГОС ¹ в соответствии с региональными требованиями. | да | | | |
| 3 | Формулировка пункта 1.1. «Область применения программы» в достаточной мере определяет специфику использования рабочей программы профессионального модуля в основном и дополнительном профессиональном образовании. | да | | | |
| Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» | | | | | |
| 1 | Основные показатели оценки результатов обучения сформулированы как характеристики деятельности обучающихся, по которым понятно какой результат получен или какое действие выполняется, и их можно оценить. | да | | | |
| 2 | Основные показатели оценки результатов обучения соответствуют профессиональным компетенциям и региональным требованиям. | да | | | |
| 3 | Основные показатели оценки результатов обучения в полной мере раскрывают специфику соответствующих ПК и ПК р. | да | | | |
| 4 | Комплекс форм и методов контроля и оценки предусматривает оценку результатов обучения при выполнении лабораторных работ, на практических занятиях, самостоятельной работы, прохождения учебной и производственной практик, в соответствии с тематическим планом (таблица раздела 3.2.). | да | | | |
| 5 | Основные показатели оценки результатов обучения соответствуют общим компетенциям | да | | | |
| 6 | Текст раздела 5 содержит в достаточной мере информацию об организации, средствах и проведении аттестации обучающихся. | да | | | |
| Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание программы профессионального модуля» | | | | | |
| 1 | Наименование разделов ПМ в табл. 3.1. выделено, отражает содержание всех профессиональных компетенций, региональных требований или соответствует МДК. | да | | | |
| 2 | Содержательное распределение по темам в таблице 3.2. дидактически соответствует разделам и | да | | | |

| № | Наименование экспертного показателя | Экспертная оценка | | | Примечание (или отсылка, если объем текста велик) |
|---|--|-------------------|-----|---------------------------|--|
| | | да | нет | заключение отсутствует | |
| | междисциплинарным курсам. | | | | |
| 3 | Почасовое распределение тем в таблице 3.2. по разделам и междисциплинарным курсам – оптимально. | да | | | |
| 4 | Содержательное распределение между «теорией», лабораторными работами и практическими занятиями (таблица раздела 3.2.) полностью соответствует основным показателям оценки результатов обучения (раздел 5). | да | | | |
| 5 | Почасовое распределение между «теорией», лабораторными работами и практическими занятиями (таблица раздела 3.2.) соответствует специфике основных показателей оценки результатов обучения (раздел 5). | да | | | |
| 6 | Уровень освоения учебного материала (таблица раздела 3.2.) определен с учетом формируемых умений в процессе выполнения лабораторных работ, практических занятий, получаемого опыта при прохождении учебной и/или производственной практик. | да | | | |
| 7 | Тематика домашних заданий самостоятельной работы раскрывается «диагностичными» формулировками, отражающими овеществленный результат учебно-познавательной деятельности обучающегося, который можно проверить и оценить. | да | | | |
| 8 | Содержание учебной практики (виды работ) соответствует основным показателям оценки результатов обучения (раздел 5) ³ . | да | | | |
| 9 | Содержание производственной практики (виды работ) соответствует основным показателям оценки результатов обучения (раздел 5). | да | | | |
| 10 | Имеется содержательное соответствие и преемственность учебной и производственной практик. | да | | | |
| 11 | Почасовое соотношение учебной и производственной практики – оптимально. | да | | | |
| 12 | Способ проведения производственной практики (концентрированный, рассредоточенный, комбинированный) не противоречит логике изложения содержания модуля. | да | | | |
| 13 | Объем времени достаточен для теоретической подготовки по МДК. | да | | | |
| 14 | Объем времени достаточен для получения практического опыта на учебной и/или производственной практиках. | да | | | |
| 15 | Тематика курсовых работ представлена в достаточном объеме, соответствует специфике и обеспечивает формирование профессиональных компетенций. | | | | Не предусмотрено |
| Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля» | | | | | |
| 1 | Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля | да | | | |
| 2 | Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля | да | | | |
| 3 | Перечень рекомендуемых основных и дополнительных источников содержательно достаточен для реализации | да | | | |

| № | Наименование экспертного показателя | Экспертная оценка | | | Примечание (или отсылка, если объем текста велик) |
|----|---|-------------------|-----|---------------------------|--|
| | | да | нет | заключение отсутствует | |
| | образовательного процесса | | | | |
| 4 | Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны | да | | | |
| 5 | Перечисленные источники из числа нормативно-правовых актуальны | да | | | |
| 6 | Требования к организации образовательного процесса в достаточной мере раскрывают особенности освоения программы ПМ. | да | | | |
| 7 | Перечисленные условия проведения занятий достаточны для организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся. | да | | | |
| 8 | Общие требования к организации образовательного процесса соответствуют модульно-компетентностному подходу | да | | | |
| 9 | Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля, определены с учетом требований к умениям и знаниям, установленным ФГОС | да | | | |
| 10 | Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров достаточны для качественного проведения занятий, учебной и/или производственной практик. | да | | | |

| | | |
|--|----|-----|
| ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ (следует выбрать одну из трех альтернативных позиций) | да | нет |
| Программа профессионального модуля может быть рекомендована к утверждению | да | - |
| Программу профессионального модуля следует рекомендовать к доработке | - | - |
| Программу профессионального модуля следует рекомендовать к отклонению | - | - |

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: нет

Эксперты: Кочетков Алексей Александрович, главный агроном СПК «Садовод»

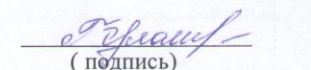
« 29 » Сентября 2016

Булычева Ольга Анатольевна, главный зоотехник СПК «Садовод» Ялutorовского района

« 29 » Сентября 2016




(подпись)


(подпись)