

Приложение 2.2
к дополнительной профессиональной программе
по профессии «Заготовитель продуктов и сырья»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья

2018 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе на основе федерального государственного образовательного стандарта, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года, №715 по профессии 35.01.12 Заготовитель продуктов и сырья

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Заводоуковский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Денисова С.В., преподаватель ГАПОУ ТО «Заводоуковский агропромышленный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы дополнительной профессиональной подготовки в соответствии с освоением основного вида профессиональной деятельности: закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья, и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Определять качество и количество заготавливаемых продуктов и сырья.

ПК 2.2. Обеспечивать условия хранения заготавливаемых продуктов и сырья.

ПК 2.3. Производить первичную обработку, преддаточную доработку, упаковку и транспортировку заготавливаемых продуктов и сырья.

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:

- подготовки помещений и тары для хранения закупаемых продуктов и сырья;
- оформления товарно-денежных документов, получения и сдачи денежной выручки;
- приема и учета закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;

уметь:

- определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;
- пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;
- определять качество продуктов и сырья во время хранения;
- готовить растворы моющих и дезинфицирующих средств;
- сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
- вести учетную документацию и оформлять приемосдаточную документацию.

знать:

- виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- факторы влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения;
- государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
- способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- системы перевода единиц измерения;
- ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 116 часов, в том числе учебной и производственной практики – 80 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура и содержание профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на основе междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Учебная, часов	Производственная (по профилю), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
		Всего, часов	в т. ч., лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7
МДК. 02.01 Порядок закупки и хранения различных видов сельскохозяйственной продукции и сырья	76	36	14	-	40	-
Производственная практика	40					40
Всего:	116	36	14	-	40	40

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Количество часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1.1 Отраслевая структура сельского хозяйства.	Содержание учебного материала		1	
	1	Значение заготовок сельскохозяйственной продукции и сырья.	2	1,2
	2	Действующий порядок организации закупки. Определение терминов: поставки, заготовитель.		
3	Организационная структура потребительской кооперации в России.			
Тема 1.2 Классификация сельскохозяйственных продуктов и сырья	Содержание учебного материала		2	
	1	Основа классификации.	2	1,2
	2	Классификация сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения. Семейства, виды, разновидности и сорта. Виды ассортимента. Группы классификаций. Наименование продуктов и сырья.		
	3	Классификация зерновых культур, овощей, плодов.		
4	Классификация сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения. Основа классификации. Товароведная классификация. Учебная классификация. Наименование продуктов и сырья.			
Тема 1.3 Стандартизация и технические условия на сельскохозяйственные продукты и сырье	Содержание учебного материала		4	
	1	Понятие стандартизации, стандарта. Функции государственного комитета РФ по стандартизации.	2	2
	2	Виды и категории стандартов. Виды стандартов по содержанию и назначению. Основные цели и задачи стандартизации.		
	3	Сертификация. Цели и задачи сертификации. Стандарты на сельскохозяйственную продукцию и сырье.		
Практическое занятие № 1 Изучение стандартов на сельскохозяйственные продукты и сырье растительного и животного происхождения.		2		
Тема 1.4 Факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья	Содержание учебного материала		4	
	1	Определяющие и специфические показатели качества плодоовощной продукции.	2	2,3
	2	Показатели качества, характеризующие потребительские свойства продукции.		
3	Географические факторы. Технологические факторы. Сроки реализации. Условия приемки.			

1	2	3	4
	Практическое занятие № 2 Определение вида и качества закупаемой продукции растительного и животного происхождения.	2	
Тема 1.5 Способы и условия хранения закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья	Содержание учебного материала	4	
	1 Способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного происхождения. Нормативные документация.	2	2,3
	2 Биохимические процессы, происходящие в сырье при хранении.		
	3 Послеуборочное дозревание. Прорастание растительного сырья.		
	4 Состав растительного сырья при хранении. Условия хранения. Режимы хранения.		
	5 Способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья животного происхождения.		
	6 Ветеринарно – санитарные правила хранения продуктов животного происхождения. Условия хранения. Режимы хранения.		
	7 Вредители продуктов и сырья растительного и животного происхождения.		
	8 Хранение отдельных видов сельскохозяйственной продукции.		
	Практическое занятие № 3 Определение качества продуктов и сырья во время хранения	1	
Практическое занятие № 4 Организация приемки товаров по количеству и качеству. Расчет количественных потерь.	1		
Тема 1.6 Способы и единицы измерения количества закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья	Содержание учебного материала	2	
	1 Способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения.	2	2,3
	2 Отбор проб лекарственного растительного сырья фасованного (серия). Выборка партия продукции. Требования к оборудованию при отборе проб. Единицы измерения, меры веса. Справочник Единицы измерения продуктов.		
	3 Отбор образцов. Выборка партия продукции животного происхождения. Единицы измерения, меры веса. Справочник Единицы измерения продуктов. Нормативная документация.		
Практическое занятие № 5 Определение засоренности и примесей закупаемой продукции	2		
Тема 1.7 Система перевода единиц измерения объема	Содержание учебного материала	1	
	1 Системы измерений. Метрическая система измерений.	1	2,3
	2 Методы учета выпускаемой продукции.		

1	2	3	4
продукции	3 Объем продукции в натуральных и условно-натуральных единицах измерения		
Тема 1.8 Санитарно – технические требования к закупаемым продуктам и сырью	Содержание учебного материала	4	
	1 Общие требования к закупаемым товарам, продуктам.	2	2,3
	2 Санитарно – технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного происхождения и сырью животного происхождения.		
	3 Требования к безопасности мяса сельскохозяйственной птицы, продуктов его переработки, процессов их производства. Требования к сырому молоку, продуктам его переработки.		
Практическое занятие № 6 Использование нормативно-технической документации на закупаемую продукцию.	2		
Тема 1.9 Организация проведения погрузочно-разгрузочных работ	Содержание учебного материала	2	
	1 Правила проведения погрузочно-разгрузочных работ.	2	2,3
	2 Требования к организации погрузочно-разгрузочных работ.		
	3 Соблюдение техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.		
	4 Требования к погрузочно-разгрузочным площадкам, транспортным и пешеходным путям. Требования к укладке грузов.		
	5 Сопроводительная документация.		
Тема 1.10 Виды и назначение складов и приёмозаготовительных пунктов. Гарное хозяйство	Содержание учебного материала	2	
1 Назначение и функции складов, их классификация	2	2,3	
2 Склады и приемозаготовительные пункты.			
3 Требования к складским, помещениям и хранению пищевых продуктов. Складское оборудование.			
4 Весоизмерительные приборы.			
5 Техника безопасности при работе в складских помещениях.			
6 Рациональная схема размещения товаров.			
7 Санитарно-гигиенические требования к складам хранения.			
Тема 1. 11 Моющие и дезинфицирующие средства	Содержание учебного материала	2	
	1 Наименование моющих и дезинфицирующих средств.	2	2,3
	2 Состав моющих и дезинфицирующих средств.		
	3 Виды моющих и дезинфицирующих средств.		
	4 Соблюдение мер безопасности при использовании моющих и дезинфицирующих средств.		
	5 Правила использования моющих и дезинфицирующих средств.		

1	2	3	4
Тема 1. 12 Ценообразование на закупаемую продукцию и сырье растительного и животного происхождения	Содержание учебного материала	2	
	1 Системы и методы ценообразования. Ценообразование на сельскохозяйственную продукцию.	2	2,3
	2 Себестоимость сельскохозяйственной продукции как основа закупочной цены.		
	3 Формирование закупочных цен на сельскохозяйственную продукцию.		
	4 Отражение качества сельскохозяйственной продукции в закупочных ценах.		
	5 Калькулирование отпускных цен в заготовках.		
Тема 1. 13 Учетная документация. Оформление приемо- сдаточных документов. Договор контрактацции.	Содержание учебного материала	6	
	1 Учетная документация.	2	2,3
	2 Оформление приемо-сдаточных документов.		
	3 Договор контрактацции.		
	Практическое занятие № 7 Оформление договора купли-продажи, договора контрактацции.	2	
	Практическое занятие № 8 Заполнение акта о приемке сельскохозяйственных продуктов и сырья, расходно-приходной накладной, товарной накладной и счета-фактуры.	2	
Учебная практика. Виды работ: - ознакомление с предприятием; - изучение инструкций по охране труда и технике безопасности; - определение вида, количества и качества покупаемой продукции и сырья органолептическими методами; - работа с ГОСТ; - подготовка помещения и тары для хранения покупаемых продуктов и сырья; - подготовка моющих дезинфицирующих средств; - прием и учет покупаемой продукции и сырья растительного происхождения; - прием покупаемой продукции и сырья животного происхождения; - сортировка и упаковка продукции; - учет покупаемой продукции и сырья животного происхождения; - оформление приемо-сдаточной документации.	40	2,3	
Производственная практика. Виды работ: - знакомство с деятельностью предприятия; - ознакомление с требованиями безопасности труда и противопожарных мероприятий при работе на заготовительных базах; - изучение санитарных и ветеринарных требований к сырью;	40	3	

<ul style="list-style-type: none"> - производственная санитария, правила личной гигиены работающих; - определение качества и количества заготавливаемых продуктов и сырья; - обеспечение условий хранения заготавливаемых продуктов и сырья; - выполнение первичной обработки, предсдаточной доработки; - подготовка моющих дезинфицирующих средств; - обработка моющими средствами; - выполнение сортировки и упаковки заготавливаемых продуктов и сырья; - определение веса, объема заготавливаемой продукции с использованием весового оборудования; - прием и учет закупаемой продукции растительного и животного происхождения; - расчеты с поставщиками и оформление приемо-сдаточных документов на заготавливаемую продукцию. 		
--	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие кабинета товароведения.

Оборудование учебного кабинетаб

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- таблицы «Сроки сбора ЛРС»;
- раздаточный материал для проведения практических работ по разделу;
- плакаты «Классификация заготовок с/х продукции»; «Классификация дикорастущих плодов», «Классификация дикорастущих ягод», «Классификация грибов»;
- бланки документов по закупочной деятельности;
- технологические карты по хранению сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- карточки-задания;
- тестовые задания;
- посуда;
- ножи;
- ножницы;
- весы;
- микроскоп;
- сушилка для овощей и фруктов;
- термометр;
- вешала.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер,
- мультимедийное оборудование
- микрокалькуляторы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест- коллекционный участок сельскохозяйственных и лекарственных растений.

3.2. Информационное обеспечение программы профессионального модуля

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сорокина Н.Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья: учеб. Пособие для нач. проф. Образования/ – М: Издательский центр «Академия», 2014 – 347 с.

Дополнительные источники:

1. Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2009. – 387 с.

2. Барчук, Т.Н. Экономика заготовительного предприятия: задания для практических занятий и самостоятельной работы / Т.Н. Барчук. –М.: Маркетинг, 2009. – 199 с.

3. Березин, А.В. Материально-техническая база заготовительно-перерабатывающего комплекса: учеб. пособие / А.В. Березин, С.Р. Вахтин. М.,- 2009. – 259 с.

4. Иванова Т.Н., Житникова В.С., Левгерова Н.С. Технология хранения плодов, ягод и овощей: учебное пособие. – Орел: ОрелГТУ, 2009. – 341 с.

Интернет-ресурсы:

1. http://farmakognozia.ucoz.ru/lekciig/standartizacija_lrs_nov.doc
2. <http://www.dist-cons.ru/modules/study/book7/section1.html>
3. <http://www.comodity.ru/>
4. <http://ru.wikipedia.org>
5. <http://medicinalplants.ru/>

3.3. Кадровое обеспечение программы профессионального модуля

Реализация программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение слушателями профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 2.1. Определять качество и количество заготавливаемых продуктов и сырья.	- точное определение качества заготавливаемых продуктов и сырья в соответствии с ГОСТ; - точность определения количества заготавливаемой продукции и сырья с применением весового оборудования; - правильное определение происхождения продукции растительного и животного происхождения; - использование оборудования в соответствии с инструкциями по технике безопасности.	Оценка выполнения видов работ по производственной практике, устный опрос, оценка выполнения самостоятельной работы, экзамен (квалификационный)
ПК 2.2. Обеспечивать условия хранения заготавливаемых продуктов и сырья.	- правильное обеспечение условий хранения заготавливаемой продукции и сырья; - соблюдение правил техники безопасности при хранении заготавливаемой продукции и сырья; - точность определения условий хранения заготавливаемой продукции и сырья	Оценка выполнения видов работ по производственной практике, устный опрос, оценка выполнения самостоятельной работы, экзамен (квалификационный)
ПК 2.3. Производить первичную обработку, преддаточную доработку, упаковку и транспортировку	- соблюдение технологии обработки заготавливаемой продукции и сырья; - выполнение преддаточной доработки заготавливаемой продукции и сырья в соответствии с требованиями;	Оценка выполнения видов работ по производственной практике, устный опрос, оценка выполнения

1	2	3
заготавливаемых продуктов и сырья.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение требований техники безопасности и санитарных требований при заготовках продукции и сырья растительного и животного происхождения; - точность определения способов и методов транспортировки заготавливаемой продукции; - соблюдение требований техники безопасности и санитарных требований при транспортировке продукции и сырья растительного и животного происхождения; - точность определения вида и способов упаковки заготавливаемой продукции и сырья 	самостоятельной работы, экзамен (квалификационный)