

Приложение 2.4
к дополнительной профессиональной программе
по профессии «Заготовитель продуктов и сырья»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Организация сбора и сбыта пищевых отходов

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	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Организация сбора и сбыта пищевых отходов

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы дополнительной профессиональной подготовки в соответствии с освоением основного вида профессиональной деятельности: организация сбора и сбыта пищевых отходов, и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Организовывать отдельный сбор пищевых отходов

ПК 4.2. Обеспечивать санитарно - гигиенические условия содержания тары и транспортных средств.

ПК 4.3. Определять пригодность пищевых отходов к дальнейшему использованию.

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 транспортных средств и тары к сбору пищевых отходов.

уметь:

- определять количество и качество пищевых отходов;

- транспортировать пищевые отходы;

- оформлять приемо-сдаточную документацию.

знать:

- виды пищевых отходов;

- источники заготовки и потребителей пищевых отходов;

- требования, определяющие пригодность пищевых отходов к дальнейшему использованию;

- организацию сбора и транспортировки пищевых отходов;

- санитарно-гигиенические требования к таре, транспорту, персоналу.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 104 часа, 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. 04.01 Порядок сбора, сбыта и использования пищевых отходов в кормлении всеядных и плотоядных животных	72	32	14	-	32	-
Производственная практика	32					40
Всего:	104	32	14	-	32	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 Виды пищевых отходов	Содержание учебного материала	6	
	1 Пищевые отходы. Виды пищевых отходов.	4	2
	2 Химический состав и калорийность пищевых отходов.		
	3 Источники заготовки и потребителей пищевых отходов.		
	4 Требования, определяющие пригодность пищевых отходов к дальнейшему использованию. Хранение пищевых отходов.		
Практическое занятие № 1 Определение количества и качества пищевых отходов.	2		
Тема 1.2 Нормативно-правовые документы, регламентирующие обращение с отходами в Российской Федерации	Содержание учебного материала	4	
	1 Нормативно-правовые документы, регламентирующие обращение с отходами в Российской Федерации.	2	2
	2 Федеральные законы, Кодексы и Постановления Правительства; санитарные нормы и правила; стандарты и технические условия.		
	Практическое занятие № 2 Изучение нормативно-правовых документов, регламентирующие обращение с отходами в Российской Федерации. Решение ситуационных задач.	2	
Тема 1.3 Организация сбора пищевых отходов	Содержание учебного материала	10	
	1 Организация сбора пищевых отходов. Тара для сбора пищевых отходов.	4	2
	2 Санитарно-гигиенические требования к таре. Расстановка тары.		
	3 Раздельный сбор пищевых отходов. Сортировка пищевых отходов.		
	4 Оборудование для измельчения пищевых отходов.		
	5 Техника безопасности при работе на оборудовании.		
	Практическое занятие № 3 Изучение устройства измельчителя пищевых отходов.	2	
	Практическое занятие № 4 Подготовка тары к сбору пищевых отходов. Оформление приемо-сдаточной документации.	4	

1	2	3	4
Тема 1.4 Термическая обработка пищевых отходов	Содержание учебного материала	4	
	1 Термическая обработка пищевых отходов.	2	2,3
	2 Методы термической обработки: проваривание, высушивание и очищение от примесей.		
	Практическое занятие № 5 Заполнение журнала регистрации подлежащих стерилизации пищевых отходов. Учет пищевых отходов.	2	
Тема 1.5. Вывоз и утилизация пищевых отходов.	Содержание учебного материала	6	
	1 Транспорт для перевозки пищевых отходов.	2	2,3
	2 Санитарно-гигиенические требования к транспорту и персоналу.		
	3 Утилизация отходов пищевых производств и охрана окружающей среды.		
	Практическое занятие № 6 Составление графика и маршрута движения автомобилей для вывоза пищевых отходов.	2	
Практическое занятие № 7 Изучение порядка подготовки транспортных средств к сбору пищевых отходов.	2		
Тема 1.6 Ветеринарно-санитарный контроль за использованием пищевых отходов при кормлении животных	Содержание учебного материала	2	
	1 Ветеринарно-санитарные правила о порядке сбора пищевых отходов и использовании их для корма скота.	2	2,3
	2 Действия ветеринарного врача при обнаружении недоброкачественного корма и нарушений в кормлении животных.		
	3 Контроль санитарного состояния мест хранения кормов.		
Учебная практика. Виды работ: - организация сбора пищевых отходов; - подготовка тары к сбору пищевых отходов; - подготовка транспортных средств к месту сбора пищевых отходов; - определение количества и качества пищевых отходов; - сортировка пищевых отходов; - выполнение термообработки пищевых отходов; - измельчение пищевых отходов с использованием специального оборудования; - оформление приёмо-сдаточной документации на сбор и сбыт пищевых отходов; - учет пищевых отходов.		40	2,3
Производственная практика. Виды работ: - ознакомление с пунктом приема пищевых отходов;		32	3

<ul style="list-style-type: none">- требования безопасности труда и противопожарных мероприятий при работе;- подготовка тары к сбору пищевых отходов;- подготовка транспортных средств к сбору пищевых отходов;- транспортировка пищевых отходов;- участие в организации сбора пищевых отходов;- сортировка пищевых отходов;- термообработка пищевых отходов;- измельчение пищевых отходов;- учет пищевых отходов;- оформление приемо-сдаточной документации.		
--	--	--

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 4.1. Организовывать раздельный сбор пищевых отходов.	-точность определения видов пищевых отходов; -организация раздельного сбора пищевых отходов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями; -соблюдение санитарно-гигиенических требований при подготовке тары для сбора пищевых отходов; -точность определения количества пищевых отходов; -точность определения качества пищевых отходов; -правильное ведение учета пищевых отходов; -правильное оформление первичных документов в соответствии с требованиями к унифицированным формам. - правильность выполнения технологических операций по сбору и транспортировке пищевых отходов.	Оценка выполнения видов работ по производственной практике, устный опрос, оценка выполнения самостоятельной работы, экзамен (квалификационный)
ПК 4.2. Обеспечивать санитарно-гигиенические условия	-соблюдение санитарно-гигиенических требований при подготовке тары для сбора пищевых отходов;	Оценка выполнения видов работ по учебной и производственной

1	2	3
содержания тары и транспортных средств	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдение санитарно-гигиенических требований при подготовке транспортных средств для сбора пищевых отходов; -точность определения санитарно-гигиенических условий содержания тары и транспортных средств. 	практике, устный опрос, оценка выполнения самостоятельной работы, экзамен (квалификационный)
ПК 4.3. Определять пригодность пищевых отходов к дальнейшему использованию	<ul style="list-style-type: none"> -точность определения видов пищевых отходов; -точность определения качества пищевых отходов; - правильность выполнения технологических операций по определению пригодности пищевых отходов к дальнейшему использованию. 	Оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения видов работ по производственной практике, устный опрос, оценка выполнения самостоятельной работы, экзамен (квалификационный)