

Приложение 2.5
к дополнительной профессиональной программе
«Заготовитель продуктов и сырья»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Учебной и производственной практики

2018 г.

1. Пояснительная записка

Учебная и производственная практики по профессии «Заготовитель продуктов и сырья», 3 разряд проводится в условиях профессиональной образовательной организации и базового предприятия.

Заготовитель продуктов и сырья работает на предприятиях по сбору и сдаче дикорастущего лекарственно-растительного сырья; закупке сельскохозяйственных продуктов и сырья; организации сбора и сдачи вторичного сырья, пищевых отходов; транспортировке грузов.

На учебную и производственную практики отводится 50% учебного времени от общего количества часов программы в соответствии с системой дуального обучения. Главным условием прохождения практики является оборудованное рабочее место на базовом профильном предприятии. Общее количество часов учебной практики – 160 часов; производственной практики – 152 часа.

Учебная и производственная практики по профессии «Заготовитель продуктов и сырья» организуется на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образовательного образования по профессии 35.01.12 Заготовитель продуктов и сырья, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года, №715.

2. Цель и задачи практик

Цель - закрепление и углубление теоретических знаний по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям, выработка профессиональных компетенций в соответствии с требуемыми профессиональными стандартами.

Задачи:

- Формировать умения выполнять работы по организации и осуществлению сбора и закупки продуктов и сырья различного происхождения у населения, в учреждениях и организациях.
- Определять качество заготавливаемой продукции и сырья.
- Осуществлять хранение готовой продукции и сырья с соблюдением санитарно-гигиенических норм.
- Вести документацию установленного образца.

3. Организация практик

Практическое обучение проходит в соответствии с учебным планом по профессии.

Базой обучения являются производственные цеха предприятия. Практика проходит под руководством мастеров - наставников предприятия. Практика должна обеспечивать целостность подготовки рабочего к выполнению основных трудовых функций, последовательность расширения круга формируемых умений и навыков, связь практики с теоретическим обучением.

В целях организованного проведения практики составляется следующая документация:

- план-график;
- календарно-тематический план;
- планы занятий;
- дневники;

- журнал о проведении инструктажа по безопасности труда и пожарной безопасности.

Перед началом обучения проводится вводный общий инструктаж, затем инструктаж на рабочем месте, текущий инструктаж, а в конце работы - заключительный инструктаж.

Контроль умений и навыков проводится по результатам наблюдений за их работой, собеседования и выполнения пробных работ.

При оценке умений и навыков необходимо учитывать следующие факторы: знание теоретических вопросов, необходимых для выполнения данного вида работы; рациональность организации труда на рабочем месте, соблюдение правил техники безопасности и гигиены труда; соблюдение технических и технологических требований и норм времени; качество выполняемой работы.

Формой отчетности является дневник, в котором описываются основные выполненные работы, дается описание оборудования, средств автоматизации, технологического процесса. К дневнику прилагается материал о выполнении индивидуального задания в форме аттестационного листа, а также, перечень необходимых работ для соблюдения технологического процесса. Результаты практик защищаются в ПОО, подтверждаются на итоговой аттестации при выполнении практических заданий (предполагается выезд на базовое предприятие).

Распределение бюджета времени и тематический план

№ п/п	Темы	Количество часов
1	2	3
Учебная практика		
УП.01 профессионального модуля ПМ.01 Сбор и сбыт дикорастущего растительного сырья		
1	Распознавание видов заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья.	6
2	Сортировка и упаковка дикорастущего лекарственно-растительного сырья.	6
3	Определение качества дикорастущего лекарственно-растительного сырья органолептическими методами.	6
4	Выявление непригодности для заготовки дикорастущего лекарственно-растительного сырья.	6
5	Переработка грибов, плодов и овощей.	6
6	Осуществление товарно-денежных операций. Оформление приемо-сдаточной документации.	12
Итого:		40
УП.02 профессионального модуля ПМ.02 Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья		
1	Определение вида, количества и качества закупаемой продукции и сырья органолептическими методами. Работа с ГОСТ.	6
3	Подготовка помещения и тары для хранения закупаемых продуктов и сырья. Подготовка моющих дезинфицирующих средств и обработка помещений и тары.	6
4	Прием и учет закупаемой продукции и сырья растительного происхождения.	4

1	2	3
5	Учет закупаемой продукции и сырья животного происхождения.	4
6	Оформление товарно-денежных документов	6
7	Ведение учетной документации и оформление приемо-сдаточной документации	6
8	Оформление договоров поставки продукции и контрактации	6
Итого:		40
УП.03 профессионального модуля ПМ.03 Организация сбора и сдачи вторичного сырья		
1	Определение однородности текстильных материалов и их пригодности к последующей переработке. Учет складироваемых текстильных материалов.	8
2	Определение однородности макулатуры и её пригодности к последующей переработке. Учет складироваемой макулатуры.	8
3	Определение однородности полимерного вторичного сырья и его пригодности к последующей переработке. Учет складироваемого полимерного вторичного сырья.	6
4	Определение пригодности заготовок лома металлов к последующей переработке. Учет складироваемых заготовок лома металлов.	6
5	Определение пригодности резины к последующей переработке. Учет складироваемой резины.	6
6	Определение пригодности боя стекла к последующей переработке. Учет складироваемого боя стекла.	6
Итого:		40
УП.04 профессионального модуля ПМ.04 Организация сбора и сдачи пищевых отходов		
1	Организация сбора пищевых отходов.	6
2	Подготовка тары к сбору пищевых отходов. Подготовка транспортных средств к месту сбора пищевых отходов.	6
3	Определение количества и качества пищевых отходов. Сортировка пищевых отходов. Выполнение термообработки пищевых отходов.	8
4	Измельчение пищевых отходов с использованием специального оборудования.	6
5	Оформление приемо-сдаточной документации на сбор и сбыт пищевых отходов.	8
6	Учет пищевых отходов.	6
Итого:		40
Всего по учебной практике:		160
Производственная практика		
ПП.01 профессионального модуля ПМ.01 Сбор и сбыт дикорастущего растительного сырья		
1	Изучение правил техники безопасности при заготовительных работах.	2
2	Сбор дикорастущего лекарственно-растительного сырья.	4
3	Контроль качества дикорастущего лекарственно-растительного сырья.	4
4	Сортировка дикорастущего лекарственно-растительного сырья.	4
5	Первичная обработка дикорастущего лекарственно-растительного сырья.	4
6	Упаковка дикорастущего лекарственно-растительного сырья.	4
7	Гербаризация лекарственно-растительного сырья.	2
8	Приведение сырья в стандартное состояние.	4

1	2	3
10	Приемка лекарственно-растительного сырья от поставщика и населения	4
11	Расчеты с поставщиками и оформление приемо-сдаточных документов на заготавливаемую продукцию.	4
Итого:		40
ПП.02 профессионального модуля ПМ.02 Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья		
1	Ознакомление с требованиями безопасности труда и противопожарных мероприятий при работе на заготовительных базах. Изучение санитарных и ветеринарных требований к сырью. Производственная санитария, правила личной гигиены работающих.	4
2	Определение качества и количества заготавливаемых продуктов и сырья.	4
3	Обеспечение условий хранения заготавливаемых продуктов и сырья.	4
4	Выполнение первичной обработки, предсдаточной доработки.	4
5	Подготовка моющих дезинфицирующих средств. Обработка моющими средствами.	4
6	Выполнение сортировки и упаковки заготавливаемых продуктов и сырья.	4
7	Определение веса, объема заготавливаемой продукции с использованием весового оборудования.	4
8	Прием и учет закупаемой продукции растительного и животного происхождения.	6
9	Расчеты с поставщиками и оформление приемо-сдаточных документов на заготавливаемую продукцию.	6
Итого:		40
ПП.03 профессионального модуля ПМ.03 Организация сбора и сдачи вторичного сырья		
1	Ознакомление с заготовительной базой. Изучение требований безопасности труда и противопожарных мероприятий при работе на заготовительных базах.	4
2	Ознакомление с видами и условиями хранения вторичного сырья.	4
3	Изучение порядка сбора и сбыта вторичного сырья на предприятии.	4
4	Оценка качества вторичного сырья. Оформление первичных документов на принимаемое вторичное сырье.	4
5	Приемка вторичного сырья.	4
6	Хранение складированного вторичного сырья. Учет складированного вторичного сырья. Оформление документации.	6
7	Заготовка вторичного сырья. Оформление приемо-сдаточной документации.	6
8	Транспортировка вторичного сырья.	4
9	Организация сбыта вторичного сырья.	4
Итого:		40
ПП.04 профессионального модуля ПМ.04 Организация сбора и сдачи пищевых отходов		
1	Ознакомление с пунктом приема пищевых отходов. Требования безопасности труда и противопожарных мероприятий при работе.	2
2	Подготовка тары к сбору пищевых отходов.	2
3	Подготовка транспортных средств к сбору пищевых отходов.	4

1	2	3
	Транспортировка пищевых отходов.	
5	Участие в организации сбора пищевых отходов.	4
6	Сортировка пищевых отходов.	4
7	Термообработка пищевых отходов.	4
8	Измельчение пищевых отходов.	4
9	Учет пищевых отходов. Оформление приемо-сдаточной документации.	4
Итого:		32
Всего по учебной практике:		152

4. Основное содержание учебной и производственной практики

ПМ.01 Сбор и сбыт дикорастущего растительного сырья

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- ассортимент, время сбора, показатели качества, условия и сроки хранения и транспортировки дикорастущих плодов, грибов и ягод;
- виды лекарственно-технического сырья, их характеристику, районы произрастания, общие правила сбора, сушки и обработки;
- требования к качеству лекарственно-технического сырья; его применение в медицине и промышленности;
- порядок приемки лекарственно-технического сырья на складах, базах;
- продукты переработки дикорастущего лекарственно-растительного сырья, плодов, грибов и ягод.

должны уметь:

- пользоваться гербариями и определителями для распознавания вида и фазы заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья;
- выявлять непригодное для заготовки дикорастущее лекарственно-растительное сырье;
- определять качество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья;
- заполнять приемо-сдаточную документацию на заготавливаемое дикорастущее лекарственно-техническое сырье и осуществлять денежные расчеты.

ПМ.02 Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья

При выполнении работ слушатель:

должны 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 накупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения.

должны уметь:

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

ПМ.03 Организация сбора и сдачи вторичного сырья

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- виды, условия хранения и транспортировки вторичного сырья: текстильных материалов, макулатуры, кости, резины, боя стекла, металлического лома и вторичного полимерного сырья;
- организацию заготовки и сбыта вторичного сырья;
- виды оформляемых документов.

должны уметь:

- определять однородность вторичного сырья и его пригодность к последующей переработке;
- вести учет складированного вторичного сырья.

ПМ.04 Организация сбора и сдачи пищевых отходов

При выполнении работ слушатель:

должны 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.

должны уметь:

- определять количество и качество пищевых отходов;
- транспортировать пищевые отходы;
- оформлять приемосдаточную документацию.

5. Информационное обеспечение обучения

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/lekciiig/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/>