

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛТАЙСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(КГБПОУ «Алтайский агротехнический техникум»)**

РАССМОТРЕНО

На заседании Педагогического Совета
Протокол № 9 от « 24 » апреля 2023г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБПОУ «Алтайский
агротехнический техникум»


А.В. Осипова

« 26 » апреля 2023г.

**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
«Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»**

Троицкое,
2023

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	5
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	6
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	7
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	12
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1.1. Программа профессионального обучения по профессии/по должности «17282

Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»

1. Цели реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандартов по компетенции «Эксплуатация сельскохозяйственных машин»;

- профессиональным стандартом «Слесарь по ремонту сельскохозяйственных машин и оборудования» (утвержден приказом Минтруда России от 08 сентября 2014 г. № 619н);

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июля 2023 г. N 534

«Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 1-2 разряд.

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

В результате освоения программы профессионального обучения обучающийся должен освоить вид деятельности 17282 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья», а также

Владеть навыками:

Н .01 Приёмка продуктов растениеводства. Определение качества сдаваемой продукции и сырья: определение вида сырья, его сорта, состояния дефектности; проведение качественных и количественных измерений; сортировка по установленным признакам

Н .02 Организация хранения продуктов растениеводства (выбор способов хранения принятой сельскохозяйственной продукции и сырья)

Н .03 Оформление сопроводительных документов при приёмке и сдаче сырья и продуктов растениеводства

Уметь:

У .01 Проводить прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья по общепринятым методикам и соотносить его с требованиями стандартов

У .02 Определять качество принимаемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, класса, состояние дефектности, веса и размера

У .03 Хранить принятую продукцию и отпускать ее получателям, согласно определенным правилам и нормам

У .04 Оформлять установленную документацию для каждого вида сельскохозяйственного сырья и продукции

Знать:

З .01 Правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья

З .02 Правила определения качества сдаваемой продукции

З .03 Правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья

З .04 Государственные стандарты и технические условия

В результате освоения программы профессионального обучения формируются:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК .1. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 248 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 128 часов;

в том числе вариативной части 0 часов

самостоятельной работы обучающегося 12 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Результатом освоения программы профессионального обучения является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности 17282 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

3.1. Тематический план профессионального обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов междисциплинарного курса	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение профессионального		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов
			Всего, часов	в т.ч. практическая подготовка (лабораторные работы и практические занятия), часов	
1	2	3	4	5	6
ПК 5.1	Раздел 1. Приемщик сельскохозяйственной продукции	248	128	54	12

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем
Раздел 1. Приемщик сельскохозяйственной продукции		
ПМ.05.01 Освоение профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья		
Тема 1.1. Организация контроля качества зерна	Содержание учебного материала Значение рабочей профессии. Общие и профессиональные компетенции, которыми должен обладать приёмщик сельскохозяйственной продукции Виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения Зерновая масса как объект обработки и хранения Технология приемки и первичной обработки зерна Приём и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растениеводства Правила определения качества. Особенности определения качества продукции растениеводства Типы лабораторий, их назначение и место на предприятии. Требования к помещениям лаборатории Права, обязанности и ответственность работников лаборатории Лабораторное оборудование и нормативно-техническая документация Перечень лабораторной документации (журналов, карточек и пр.) Назначение отдельных видов лабораторных документов. Правила ведения лабораторной документации Нормативно-техническая документация на зерно и продукты его переработки – ГОСТы, ТУ. Учёт и хранение документов, проб зерна. Контроль госхлебинспекции по ведению лабораторной документации Элеваторная промышленность РФ. Задачи элеваторной промышленности. Структура элеваторной промышленности. Типы зернохранилищ. Зернохранилища, характеристики, требования. Обязанности работников лаборатории при приёмке зерна автотранспортом Обязанности работников лаборатории при приёмке зерна водным и железнодорожным	32

	транспортом. Порядок разрешения споров по вопросам качества между ХПП и поставщиками зерна. Порядок составления актов-рекламаций, коммерческих актов Контроль за размещением зерна в хранилищах	
	Практические работы (Практическая подготовка) 1. Приемка, послеуборочная обработка и формирование партий зерна. Очистка зерна. Сушка зерна. Активное вентилирование зерна. Обеззараживание хлебных запасов 2. Определение характеристик показателей качества злаковых культур и гречихи и стандартные методы их определения 3. Определение характеристик показателей качества бобовых культур и стандартные методы их определения 4. Определение характеристик качества масличных культур и стандартные методы их определения 5. Установление соответствия требованиям ГОСТ партий зерна 6. Определение средневзвешенного качества зерна 7. Контроль за проведением активного вентилирования зерна. Активное вентилирование зерна с целью сушки. Контроль качества реализуемых хлебопродуктов	14
	Самостоятельная работа: Системы измерений. Метрическая система измерений Система автоматического контроля и сигнализации. Правила управления подъемно-транспортным оборудованием и правила выполнения стропальных работ, перемещения и складирования груза	6
Тема 2.1. Методы определения качества зерна	Содержание учебного материала Правила определения качества сдаваемой продукции Способы и приемы безопасного выполнения работ при приемке сельскохозяйственной продукции Методы определения плёчатости зерна Понятие о стекловидности зерна. Консистенция эндосперма Значение стекловидности на крупных предприятиях Клейковина и её компоненты. Содержание	22

	клейковины в муке. Свойства клейковины Причины образования дефектов продукции и сырья. Способы устранения дефектов и причины их возникновения Дефекты продовольственной пшеницы Методы определения зараженности зерновых культур Вредители хлебных запасов Метод определения влажности зерна Натура зерна. Значение натуры зерна	
	Практические работы (Практическая подготовка) 8. Определение органолептических свойств зерна 9. Определение засоренности зерна 10. Определение пленчатости овса 11. Определение стекловидности пшеницы 12. Определение качества и количества клейковины 13. Определение основных видов дефектов овощей и плодов 14. Определение основных видов дефектов зерна 15. Определение содержания зерен пораженных головней и спорыньей 16. Определение зараженности и поврежденности зерна вредителями 17. Определение влажности зерна 18. Определение натуры зерна	22
	Самостоятельная работа: Бобовые культуры, правила приемки и хранение.	2
Тема 3.1. Правила приёмки и определения качества плодовоовощной продукции и масличных культур	Содержание учебного материала Оценка качества свежих плодов и овощей Классификация свежих плодов и овощей Болезни кочанной капусты и моркови Болезни свеклы Правила приёмки и оценки качества плодов и ягод Подготовка хранилищ. Ремонт хранилищ перед закладкой продукции Проведение дезинфекции хранилищ. Дератизация хранилищ	14
	Практические работы (Практическая подготовка) 19. Определение качества моркови и свеклы 20. Оценка качества капусты, лука и картофеля 21. Классификация дефектов и механических повреждений плодов и овощей	6

	Самостоятельная работа: Грибы и грибная продукция, правила приемки и хранения Орехи, правила приемки и хранения	4
Тема 4.1. Правила приёмки и определения качества семян масличных культур, комбикормов	Содержание учебного материала Стандарты на семена рапса для переработки на масло. Оценка качества комбикормов Порядок оформления установленной документации.	6
	Практические работы (Практическая подготовка) 22. Оценка качества масличного сырья и готового растительного масла 23. Расчёт питательности комбикормов 24. Заполнение лабораторной документации качества зерна при приемке 25. Документальное оформление по реализации зерна и зерновых продуктов 26. Документальное оформление оздоровительных мероприятий по хранению зерна 27. Документальное оформление количественно-качественного учета	6
	Самостоятельная работа:	
Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)	Тест ДЭ	6
УП.05.01 Практика для получения первичных профессиональных навыков		36
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.		
ПП.05.01 Производственная практика (по профилю.....)		72
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 отпуски растениеводческой продукции со склада.	
9. Знакомство с правилами заполнения приходно-расходной документации	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

4. Реализация программы профессионального обучения предполагает наличие учебных лабораторий:

- Технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории Технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции:

- Весы неавтоматического действия
- Весы лабораторные
- Лупа зерновая
- Комплект лабораторных сит
- Стол лабораторный
- Стул лабораторный
- Шкаф лабораторный
- Разборные доски
- Щуп для забора образца зерна
- Машина для первичной обработки зерна

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина, И. Ю. Суржанская, С. А. Богатырев. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 166 с. — ISBN 978-5-4488-1044-2, 978-5-4497-0958-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106016> .

2. Ваншин, В. В. Хранение зерна и пищевых продуктов. Характеристика зерновой массы, микрофлоры зерна и вредителей хлебных запасов: учебное пособие для СПО / В. В. Ваншин. — Саратов: Профобразование, 2020. — 202 с. — ISBN 978-5-4488-0568-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92200>

Дополнительные источники:

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия по профессиональному модулю ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих проводятся в учебном кабинете, практические работы в лаборатории Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. В период освоения профессионального модуля преподаватель организует индивидуальные и групповые консультации.

Изучению курса ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предшествует изучение дисциплины математического и естественнонаучного цикла и общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла: Процессы и аппараты пищевых производств, Автоматизация технологических процессов, Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих изучение по междисциплинарному курсу – среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства	Выполнение работ по использованию различных методов оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Решение задач профессиональной деятельности;	Ситуационная задача
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Выполнение работ в соответствии с профессиональной документацией;	Экспертное наблюдение выполнения практических работ