

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Заготовитель продуктов и сырья

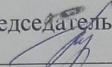
По специальности среднего профессионального образования

**35.02.06. Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

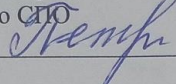
По программе базовой подготовки

2021 г.

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
подготовки квалифицированных
рабочих кадров от
« 30 » августа 2021 г.

Председатель МК
 Л.В. Турышева

Утверждаю: заместитель директора
по СТО

 Л.И. Петрова

Согласовано с работодателем



Рабочая программа разработана на основе: Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 36.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» базовой подготовки утвержденный приказом Министерством образования и науки РФ от 3 июня 2013 г. № 466
Зарегистрирован в Минюст России 4 июля 2014 г. Регистрационный № 32969

Организация-разработчик: **государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»**

Разработчики:

Каменских Наталья Юрьевна преподаватель

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Оглавление

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	5
2. Результаты освоения профессионального модуля	6
3. Структура и содержание профессионального модуля	7
4. Условия реализации профессионального модуля	12
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	14

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля ПМ 05 Заготовитель продуктов и сырья

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **35.02.06. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции** по программе базовой подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство и первичная обработка продукции растениеводства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

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

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

Знать:

- Правила закупки продуктов и сырья качественные признаки продуктов и сырья порядок сбора и сдачи вторичного сырья предприятиями, учреждениями и организациями;
- Правила, порядок сбора и сдачи дикорастущего лекарственно-растительного сырья и пищевых отходов;
- Правила расчетов за заготовленные продукты и сырье.

Уметь:

- Организовывать закупки сельскохозяйственных и других продуктов и сырья у населения.
- Организовывать сбор и сдачу на заготовительные пункты вторичного сырья, образующегося на предприятиях, в учреждениях и организациях.
- Организовывать сбор и сдачу дикорастущего лекарственно-растительного сырья.
- Организовывать сбор и сдачу пищевых отходов скотооткормочным хозяйствам.
- Проводить разъяснительную работу о значении заготавливаемых продуктов и сырья.
- Оформлять приемные квитанций или ведомостей в установленном порядке.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося 18 часов;

учебной и производственной практики ____108 часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Производство и первичная обработка продукции растениеводства, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.
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 в 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	Наименование разделов профессионального модуля	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарных курсов, час.					Практика, час.		
			обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			самостоятельная работа обучающегося		учебная	производственная (по профилю специальности)	
			всего	в т.ч. лабораторные и практические	в т.ч. курсовая работа (проект)	всего	в т.ч. курсовая работа (проект)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.3.	Заготовитель продуктов и сырья	54	36	18		18				
ПК 2.3	Учебная практика	72						108		

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
МДК 05.01	Заготовитель продуктов и сырья	36	
Тема 1	Организация заготовок сельскохозяйственной продукции	2	1
Тема 2	Организация заготовок лекарственного сырья	4	1
	<i>Практические работы:</i>		
	1. Описание растительного сырья содержащего витамины, полисахариды и эфирные масла	2	2
	2. Описание растительного сырья содержащего терпеноиды, алкалоиды и антрацены	2	2
	3. Описание растительного сырья содержащего карденолипиды	2	2
	4. Описание растительного сырья содержащего дубильные вещества, жиры и другие группы веществ	2	2
	Самостоятельная работа: Описание растительного сырья, подготовка презентации	9	1
Тема 3	Заготовки сельскохозяйственных продуктов растительного происхождения	4	1
	Практические работы		
	5. Изучение ГОСТов на заготавливаемые овощи, ягоды и фрукты	2	2
	6. Изучение ассортимента грибов и требований к заготавливаемым грибам	2	2
Тема 4	Заготовки сельскохозяйственной продукции животного происхождения	4	2
	<i>Практические работы:</i>		
	7. Изучение требований к заготавливаемой продукции молока, яиц, меда, мяса		
Тема 5	Организация заготовок животноводческого сырья	2	1
	Самостоятельная работа: Поиск рисунков, зарисовка, оформление практических работ	3	1
	<i>Практические работы:</i>		
	8. Изучение требований к заготавливаемому кожевенному сырью, овчине и шерсти	2	

Тема 6	Заготовки вторичного сырья		
	Практические работы:		
	9. Изучение вторичного заготавливаемого сырья	2	
	Содержание учебной практики УП 05		
Тема 1.	Введение в профессию. Знакомство с инструкцией «Заготовителя сырья». Знакомство с общими положениями, обязанностями, характеристикой работ заготовителя сырья	2	1
	Изучение особенности ревизии заготовки сельскохозяйственной продукции и сырья	2	2
	Ознакомление с методикой заготовки, сушки, сортировки и хранения растительного сырья	2	2
Тема 2	Этапы заготовки древесного сырья. Знакомство и оценка качества отходов от заготовки древесины Знакомство с характеристиками, свойствами отходов древесины	2	2
	изучение стандартов и технических условий на опил, стружку, зеленую поросль	2	2
	ознакомление с технологическим процессом утилизации, переработки и хранения отходов древесной заготовки	2	2
Тема 3	Изучение строения деревьев, кустарников, травянистой растительности изучение строения древесной растительности. Методика сбора коры и почек	4	2
	изучение строения травянистой растительности. Методика сбора листьев, соцветий и плодов	4	2
	изучение корневых систем растений. Ознакомление с методикой заготовки корней, корневищ и клубней	4	2
Тема 4	Освоение техники заготовки почек изучение внешнего вида и особенностей сбора сырья, заготавливаемого в виде почек (береза, сосна).	2	2
	сбор почек березы, сосны	2	2
	ознакомление с охранными мероприятиями при сборе почек.	1	2
	Ознакомление с технологией очистки, распознавания возможной примеси.	2	2
	ознакомление со способами сушки почек (воздушно-сухой метод, тепловая сушка)	1	2
Тема 5	Освоение техники заготовки коры освоение техники заготовки коры лиственницы, крушины	4	2

	ознакомление с охранными мероприятиями при заготовке коры деревьев	1	2
	ознакомление с технологией сушки, очистки и отделения от возможных примесей	1	2
Тема 6	Освоение техники заготовки и сушки корней, корневищ и клубней Ознакомление с видовым разнообразием лекарственного сырья, заготавливаемого в виде подземных органов	2	2
	Освоение техники заготовки, очистки, промывки корневых систем	6	2
	Освоение техники сушки корневых систем	4	2
Тема 7	Распознавание лекарственных растений Ознакомление с видовым составом растений, схожих с лекарственными растениями	4	2
	Оформление отчета – гербария лекарственных растений	2	2
	Освоение техники сбора листьев и травы лекарственных растений	4	2
	Распознавание и сбор лекарственного сырья	10	2
	Освоение техники сушки надземных частей растений	2	2
	Очистка от примесей, приведение сырья в надлежащий вид	2	2
Тема 8	Ознакомление с растениями, выращиваемыми для получения сырья в промышленных посадках Ознакомление с ассортиментом лекарственных растений, выращиваемых на промышленных посадках	3	2
	Ознакомление с технологией посева и выращивания некоторых лекарственных растений	3	2
Тема 9	Освоение методики заготовки плодов Ознакомление с видовым составом растений, заготавливаемых в виде плодов	2	2
	Освоение техники сбора плодов	3	2
	Освоение методики сушки и хранения высушенных плодов	1	2
Тема 10	Освоение методики заготовки сырья для промышленности Освоение методики заготовки и подготовки к приемке волокнистого сырья на примере льна.	6	2
	Ознакомление с правилами формирования и требованиями к заготовке корнеплодов для переработки на крахмал и сахар, и семян масличных культур	6	2
Тема 11	Освоение методики заготовки сырья, содержащего смолы и камеди Ознакомление с ассортиментом растительного сырья, содержащего смолы и камеди	3	2
	Освоение методики сбора сырья, его сушки и хранения	3	2
	Подведение итогов практики	3	2

	Упаковка собранного растительного сырья. Подготовка к хранению. Освоение правил хранения		
	Приготовление отваров, чаев, настоек и распознавание дефектов растительного сырья	2	2
	Оформление отчета по практике и гербария	1	2

4. Условия реализации профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебной лаборатории № 206 «Производство и первичная обработка продукции животноводства»

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест - мультимедийный проектор; - мультимедийный экран; - комплект учебно-методической документации; - комплект технологической документации; - наглядные пособия (раздаточный материал).
технические средства обучения: мультимедийная система, документ-камера, электронные пособия и презентации. -макеты буртов и траншей, плакаты, планшеты, стенды, таблицы, гербарии, на-туральные образцы, коллекции, приборы и оборудование. Оборудование лаборатории технохимического контроля производства: -рефрактометры, фотоэлектроколориметры, сушильный шкаф, стерилизатор, водяные бани, муфельная печь, центрифуги; -химическая посуда: колбы мерные, конические, пипетки, бюретки, воронки, мерные стаканы. Оборудование лаборатории « Микробиологии»: -сушильный шкаф, микроскопы, чашки Петри, предметные и покровные стек-ла,

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Федотова Н. В. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе / Н.В. Федотова. 1-е изд. – М.: Академия,2016 . – 336 с.

Дополнительная литература:

Сорокина Н.Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Д. Сорокина. – М.: Издательский центр «Академия», 2008 с.

Ресурсы сети Интернет

<http://www.plantz.ru/>

<http://fadr.msu.ru/rin/crops/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Программа профессионального модуля **ПМ 05. Заготовитель продуктов и сырья** реализуется в течение 1 семестра обучения. Организация учебного процесса и преподавание профессионального модуля в современных условиях должны основываться на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся.

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а так же самостоятельная работа обучающегося. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля. Для успешного освоения профессионального модуля **ПМ 02. Производство и первичная обработка продукции животноводства** каждый студент обеспечивается учебно- методическими материалами. Лекции формируют у студентов системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей. Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции. Самостоятельная работа студентов проводится внеаудиторных часов. Самостоятельная работа включает в себя работу с литературой, подготовку рефератов по выбранной теме, проведение исследований по курсовой работе, отработку практических умений и способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций. Оценка теоретических и практических знаний студентов осуществляется с помощью

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

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.

Практические занятия проводятся:

- в лаборатории;
- учебная практика- в аудитории или в полевых условиях

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.3 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.	Знание методов оценки и контроля качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.	Выполнение практических работ, экзамен

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии	-портфолио учащегося; -участие в конкурсах профессионального мастерства; -внешняя активность учащегося;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; – оценка эффективности и качества выполнения;	-отзывы, характеристики, рекомендации с мест практики;
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 использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные.	- подготовка рефератов (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	- подготовка мультимедийных презентаций;

	профессиональной деятельности.	
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.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	– соблюдение техники безопасности, демонстрация готовности исполнять воинскую обязанность с применением знаний по подготовке техники к работе.	- участие воспитательных мероприятий, посвященных соответствующим датам, конкурсах, военно-патриотических играх. - выполнение тестов по технике безопасности, соблюдения санитарно-гигиенических условий труда.

Разработчик:

ГБОУ СПО «КСХК»

(место работы)

_____ (занимаемая должность)

_____ (инициалы, фамилия)