

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна  
Должность: Директор филиала  
Дата подписания: 26.07.2026 16:41:20  
Уникальный программный ключ:  
cba47a2f4681836e7546e75354c4938c48047168



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ**  
**УНИВЕРСИТЕТ –**  
**МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»**  
**(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)**

Калужский филиал

Технологический колледж



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего 17282 Приёмщик**  
**сельскохозяйственных продуктов и сырья**

Специальность 35.02.20 Технология производства, первичной  
переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Вид подготовки: базовая, на базе основного общего образования

Форма обучения - Очная

Калуга 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержденным приказом Министерством просвещения РФ от 16.08.2024 № 581 по специальности среднего профессионального образования 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Согласовано:

Руководитель технологического колледжа



О.А. Окунева

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

|                                                                                               |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...</b>                  | <b>3</b>  |
| 1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....</i> | <i>3</i>  |
| 1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>                    | <i>3</i>  |
| <b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>                               | <b>8</b>  |
| 2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>                                                | <i>8</i>  |
| 2.2. <i>Структура профессионального модуля .....</i>                                          | <i>9</i>  |
| 2.3. <i>Содержание профессионального модуля .....</i>                                         | <i>10</i> |
| <b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>                                   | <b>18</b> |
| 3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>                                         | <i>18</i> |
| 3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>                                             | <i>18</i> |
| <b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>                | <b>19</b> |

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»

#### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья».

Профессиональный модуль «ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» включен в обязательную часть образовательной программы 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| Код ОК, ПК                                                                                              | Уметь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Знать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Владеть навыками |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах | -                |
| ОК 03 Планировать и реализовывать                                                                       | определять актуальность нормативно-правовой                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | содержание актуальной нормативно-правовой документации;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -                |

|                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> | <p>документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p> | <p>современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта</p> |  |
| <p>ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>                                                                                                                                   | <p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности</p>                                                                                                                                                                                               |  |
| <p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на</p>                                                                                                                                                  | <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>правила оформления документов; правила построения устных</p>                                                                                                                                                                                                                           |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                                                                                                                                                     | по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | сообщений; особенности социального и культурного контекста                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
| ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения                                                                                                                                                                                                                         | сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения                                 |  |
| ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                                                            | соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях |  |
| ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на                                                                                                                                                                                                                                     | понимать общий смысл четко произнесенных                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | правила построения простых и сложных предложений на                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |

|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| государственном и иностранном языках                                                                     | высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности                                                     |                                                                                                                                                                                    |
| ПК 3.1 Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.   | определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; составлять план размещения продукции;                                                                                                                                                                                                                                                                                 | методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции; условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства; нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; порядок реализации продукции растениеводства и животноводства; | сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырье; составлять план размещения продукции; взвешивать или измерять продукцию и сырье;                     |
| ПК 3.2 Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья | соблюдать сроки и режимы хранения; производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;                                                                                                                                                                                                                                                      | технологии хранения сырья и сельскохозяйственной продукции; требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; методы микробиологического и                                                                                                                                                                      | участия в выборе методов и способов хранения продукции растениеводства и животноводства; выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем; |

|                                                                                                                     |                                                                                                              |                                                                                |                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
|                                                                                                                     |                                                                                                              | санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; |                                              |
| ПК 5.3 Оформлять сопроводительную документацию организации производства, первичной переработки и хранения продукции | вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной; готовить продукцию к реализации | правила первичного документооборота, учета и отчетности                        | ведения документации установленного образца; |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

| Наименование составных частей модуля                                                                                   | Объем в часах  | В т.ч. в форме практической подготовки |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------|
| Учебные занятия:                                                                                                       | <b>126 174</b> |                                        |
| в т.ч. теоретические занятия                                                                                           | 36 60          |                                        |
| практические занятия                                                                                                   | 90 60          | 60                                     |
| Самостоятельная работа                                                                                                 | <b>30 48</b>   | -                                      |
| Практика, в т.ч.:                                                                                                      | <b>144</b>     | <b>144</b>                             |
| учебная                                                                                                                | 72             | 72                                     |
| производственная                                                                                                       | 72             | 72                                     |
| Промежуточная аттестация, в том числе:<br><i>МДК 03.01 в формате экзамена</i><br><i>ПМ 03 квалификационный экзамен</i> | <b>6</b>       |                                        |
| Всего                                                                                                                  | <b>312 318</b> | <b>204</b>                             |

## 2.2. Структура профессионального модуля

| Код ОК,<br>ПК                                        | Наименования разделов<br>профессионального модуля                                                                                                       | Всего,<br>час. | В т.ч. в форме практической<br>подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: | Учебные занятия | Теоретические занятия | Практические занятия | Курсовая работа (проект) | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------|--------------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|--------------------------|------------------------|------------------|---------------------------|
| 1                                                    | 2                                                                                                                                                       | 3              | 4                                         | 5                        | 6               |                       |                      | 7                        | 8                      | 9                | 10                        |
| ОК. 01,<br>ОК.03-<br>07,<br>ОК.09,<br>ПК.5.1-<br>5.3 | Раздел 1. МДК 03.01<br>Выполнение работ по<br>профессии рабочего,<br>должности служащего 17282<br>Приемщик<br>сельскохозяйственных<br>продуктов и сырья | 312            | 204                                       | 138                      | 90              | 30                    | 60                   | -                        | 48                     | 72               | 72                        |
|                                                      | Учебная практика                                                                                                                                        | 72             | 72                                        |                          |                 |                       |                      |                          |                        | 72               |                           |
|                                                      | Производственная практика                                                                                                                               | 72             | 72                                        |                          |                 |                       |                      |                          |                        |                  | 72                        |
|                                                      | Промежуточная аттестация                                                                                                                                | 6              |                                           |                          |                 |                       |                      |                          |                        |                  |                           |
|                                                      | <b>Всего:</b>                                                                                                                                           | 318            | 204                                       |                          | 190             |                       |                      | -                        | 48                     | 72               | 72                        |

### 2.3. Содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем                                                                                                                  | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия                                                                                                                                                               | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>Раздел 1. МДК 03.01 Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья</b> |                                                                                                                                                                                                                                  | <b>312/204</b>                                                      |                                                                       |
| <b>МДК 03.01 Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья</b>           |                                                                                                                                                                                                                                  | <b>174/90</b>                                                       |                                                                       |
| <b>Тема 1. Виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения</b>                                | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                | <b>3/4</b>                                                          | <b>ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.3.1, 3.2</b>                           |
|                                                                                                                                              | Виды закупаемого сырья растительного происхождения.                                                                                                                                                                              | 1                                                                   |                                                                       |
|                                                                                                                                              | Виды закупаемого сырья животного происхождения.                                                                                                                                                                                  |                                                                     |                                                                       |
|                                                                                                                                              | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                          |                                                                     |                                                                       |
|                                                                                                                                              | <b>Практическое занятие № 1.</b> Определение вида закупаемого сырья                                                                                                                                                              | 1                                                                   |                                                                       |
|                                                                                                                                              | <b>Практическое занятие № 2.</b> Определение параметров закупаемого сырья                                                                                                                                                        | 1                                                                   |                                                                       |
| <b>Тема 2. Правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции</b>                                           | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                | <b>4/0</b>                                                          | <b>ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.5.1, 5.2</b>                           |
|                                                                                                                                              | Качество сельскохозяйственной продукции и сырья. Факторы влияющие на качество                                                                                                                                                    | 2                                                                   |                                                                       |
|                                                                                                                                              | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Составить перечень приборов необходимых для проверки качества закупаемой продукции<br>Используя сеть интернет подготовить видео о проверке качества сельскохозяйственной продукции | 2                                                                   |                                                                       |
| <b>Тема 3. Условия и способы хранения продуктов и сырья растительного и животного происхождения.</b>                                         | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                | <b>5/4</b>                                                          | <b>ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.3.1, 3.2</b>                           |
|                                                                                                                                              | Организация хранения зерно бобовых и технических культур.                                                                                                                                                                        | 2                                                                   |                                                                       |
|                                                                                                                                              | Организация хранения скоропортящейся продукции и сырья.                                                                                                                                                                          |                                                                     |                                                                       |
|                                                                                                                                              | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                          |                                                                     |                                                                       |
|                                                                                                                                              | <b>Практическое занятие № 3.</b> Определение факторов, влияющих на сохранность продукции                                                                                                                                         | 1                                                                   |                                                                       |
|                                                                                                                                              | <b>Практическое занятие № 4.</b> Выбор способа хранения продукции                                                                                                                                                                | 1                                                                   |                                                                       |

|                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                  | <b>Практическое занятие № 5.</b> Оценка убыли продукции при хранении                                                                                                                                                                                                                     | 1          |                                             |
| <b>Тема 4. Санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения. Способы устранения дефектов и причины и их возникновения</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>8/8</b> | <b>ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.3.1, 3.2</b> |
|                                                                                                                                                                                  | Санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного происхождения. Способы устранения дефектов и причины и их возникновения                                                                                                                                    | 2          |                                             |
|                                                                                                                                                                                  | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                  |            |                                             |
|                                                                                                                                                                                  | <b>Практическое занятие № 6.</b> Определение санитарно-технических требований к закупаемым продуктам и сырью животного происхождения                                                                                                                                                     | 1          |                                             |
|                                                                                                                                                                                  | <b>Практическое занятие № 7.</b> Определение санитарно-технических требований к транспортировке продуктов и сырья                                                                                                                                                                        | 1          |                                             |
|                                                                                                                                                                                  | <b>Практическое занятие № 8.</b> Подготовка дезинфицирующего раствора                                                                                                                                                                                                                    | 2          |                                             |
|                                                                                                                                                                                  | <b>Практическое занятие № 9.</b> Упаковка продукции и сырья                                                                                                                                                                                                                              | 1          |                                             |
|                                                                                                                                                                                  | <b>Практическое занятие № 10.</b> Дезинфекция и подготовка тары, обработка антисептическими растворами                                                                                                                                                                                   | 1          |                                             |
| <b>Тема 5. Государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения</b>                                            | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>5/4</b> | <b>ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.3.1-3.3</b>  |
|                                                                                                                                                                                  | Содержание Государственного стандарта и технических условий в области закупки продукции и сырья сельскохозяйственного производства                                                                                                                                                       | 1          |                                             |
|                                                                                                                                                                                  | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                  |            |                                             |
|                                                                                                                                                                                  | <b>Практическое занятие № 11.</b> Определение требований ГОСТ к зерновому плодово-ягодному сырью и продукции.                                                                                                                                                                            | 2          |                                             |
|                                                                                                                                                                                  | <b>Практическое занятие № 12.</b> Определение требований ГОСТ к молочной и мясной продукции и сырью                                                                                                                                                                                      | 2          |                                             |
|                                                                                                                                                                                  | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Изучить образцы товарных накладок и ведомостей по учету продукции<br>Произвести сравнительный анализ стоимости продукции, произведенной по ГОСТ и по ТУ<br>Вычертить диаграмму по составу молочной продукции изготовленной по ГОСТ и по ТУ | 3          |                                             |
|                                                                                                                                                                                  | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>8/6</b> |                                             |

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------|
| <b>Тема 6. Способы, методы и единицы измерения, взвешивания продуктов и сырья растительного и животного происхождения.</b> | Способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья. Система перевода единиц измерения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2            | <b>ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.3.1, 3.2</b> |
|                                                                                                                            | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |                                             |
|                                                                                                                            | <b>Практическое занятие № 13.</b> Определение качества закупаемой продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2            |                                             |
|                                                                                                                            | <b>Практическое занятие № 14.</b> Работа с весовым оборудованием                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2            |                                             |
|                                                                                                                            | <b>Практическое занятие № 15.</b> Ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1            |                                             |
|                                                                                                                            | <b>Практическое занятие № 16.</b> Определение цены образцов продукции и сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1            |                                             |
| <b>Тема 7. Приемка зерномучных продуктов и сырья</b>                                                                       | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>13/10</b> | <b>ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.3.1-3.3</b>  |
|                                                                                                                            | Ассортимент зерномучных продуктов и сырья принимаемых на хранение. Организации приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна. Осуществление отбора точечных проб. Оборудование для отбора точечных проб. Показатели качества зерна и методы их определения. Методы и условия хранения зерна. Приемка зерна, ведение учета массы и оформление сопроводительных документов. Показатели качества муки и методы их определения. | 2            |                                             |
|                                                                                                                            | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |                                             |
|                                                                                                                            | <b>Практическое занятие № 17.</b> Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Осуществление отбора точечных проб                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2            |                                             |
|                                                                                                                            | <b>Практическое занятие № 18.</b> Оценка качества зерна                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2            |                                             |
|                                                                                                                            | <b>Практическое занятие № 19.</b> Определение условий хранения зерна. Оформление сопроводительных документов                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1            |                                             |
|                                                                                                                            | <b>Практическое занятие № 20.</b> Оценка качества муки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2            |                                             |
|                                                                                                                            | <b>Практическое занятие № 21.</b> Определение условий хранения муки. Оформление сопроводительной документации                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1            |                                             |
|                                                                                                                            | <b>Практическое занятие № 22.</b> Ведение учета массы зерномучных продуктов при хранении                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1            |                                             |
|                                                                                                                            | <b>Практическое занятие № 23.</b> Определение условий хранения растительных масел и оценка качества растительных масел                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1            |                                             |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |                                            |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------|
|                                                         | <b>Практическое занятие № 24.</b> Проведение приемки и оценка качества продуктов переработки технических культур                                                                                                                                                                                                                                                         | 1           |                                            |
|                                                         | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Составить технологическую карту подготовки зерна к длительному хранению                                                                                                                                                                                                                                                    | 1           |                                            |
| <b>Тема 8. Приемка плодовоовощных продуктов и сырья</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>10/6</b> | <b>ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.3.1-3.3</b> |
|                                                         | Оценка качества и условия хранения плодовоовощных продуктов и сырья. Организация закладки и режима хранения плодов и овощей, в соответствии с требованиями к их качеству. Оформление установленной учетно-отчетной документации.                                                                                                                                         | 2           |                                            |
|                                                         | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |                                            |
|                                                         | <b>Практическое занятие № 25.</b> Способы и методы определения качества картофеля свежего продовольственного                                                                                                                                                                                                                                                             | 2           |                                            |
|                                                         | <b>Практическое занятие № 26.</b> Определение условий хранения картофеля свежего продовольственного. Оформление сопроводительных документов                                                                                                                                                                                                                              | 2           |                                            |
|                                                         | <b>Практическое занятие № 27.</b> Оценка качества свежих яблок                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1           |                                            |
|                                                         | <b>Практическое занятие № 28.</b> Определение условий хранения свежих яблок. Оформление сопроводительных документов                                                                                                                                                                                                                                                      | 1           |                                            |
|                                                         | <b>Практическое занятие № 29.</b> Определение качества свеклы столовой. Оформление сопроводительных документов                                                                                                                                                                                                                                                           | 1           |                                            |
|                                                         | <b>Практическое занятие № 30.</b> Определение качества лука репчатого. Оформление сопроводительных документов                                                                                                                                                                                                                                                            | 1           |                                            |
|                                                         | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Весовое оборудование и требование к нему<br>Ассортимент технических культур и сырья принимаемых на хранение<br>Способы и сроки хранения картофеля в зависимости от сортовых качеств<br>Способы и сроки хранения яблок в зависимости от сортовых качеств<br>Карантинные болезни растительных продуктов и методы обнаружения | 10          |                                            |
|                                                         | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>6/4</b>  |                                            |

|                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                         |              |                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------|
| <b>Тема 9 Правила приемки молока коровьего сырого в соответствии с ГОСТ 31449-2013. Технические условия</b> | Классификация молока коровьего сырого. Правила приема молока коровьего сырого. Требование к качеству. Транспортирование и хранение молока коровьего сырого                                              | 2            | <b>ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.3.1-3.3</b> |
|                                                                                                             | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                 |              |                                            |
|                                                                                                             | <b>Практическое занятие № 31.</b> Оценка качества молока коровьего сырого                                                                                                                               | 2            |                                            |
|                                                                                                             | <b>Практическое занятие № 32.</b> Оформление сопроводительных документов                                                                                                                                | 2            |                                            |
|                                                                                                             | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Условия и способы хранения жидких продуктов и сырья закладываемых на хранение<br>Организация ветеринарно-санитарного контроля молока и молочных продуктов | 4            |                                            |
| <b>Тема 10. Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие</b>                                     | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                       | <b>18/10</b> | <b>ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.3.1-3.3</b> |
|                                                                                                             | Организация и порядок сдачи-приемки скота и птицы на мясокомбинат Приемка скота по количеству и качеству мяса. Подготовка животных к убою методы убоя.                                                  | 2            |                                            |
|                                                                                                             | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                 |              |                                            |
|                                                                                                             | <b>Практическое занятие № 33.</b> Изучение технологической инструкции по приемке и предубойной подготовке скота                                                                                         | 1            |                                            |
|                                                                                                             | <b>Практическое занятие № 34.</b> Расчет общей живой массы животных. Нормы выхода                                                                                                                       | 2            |                                            |
|                                                                                                             | <b>Практическое занятие № 35.</b> Оформление документов при приеме и сдаче скота на мясокомбинат                                                                                                        | 1            |                                            |
|                                                                                                             | <b>Практическое занятие № 36.</b> Разделка говяжьих полутуш на отрубы в соответствии с ГОСТ Р 52601-2006                                                                                                | 2            |                                            |
|                                                                                                             | <b>Практическое занятие № 37.</b> Разделка свинины на отрубы в соответствии с ГОСТ 52986-2008                                                                                                           | 2            |                                            |
|                                                                                                             | <b>Практическое занятие № 38</b> Разделка птицы в соответствии с ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур торговые описания. Технические условия»                                                                    | 2            |                                            |
|                                                                                                             | <b>Практическое занятие № 39.</b> Критерии идентификации мяса и мясных продуктов                                                                                                                        | 2            |                                            |

|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                       |     |                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------|
|                                                                                                   | <b>Практическое занятие № 40.</b> Изучение ветеринарного клеймения мяса. Маркировка мяса                                                                                                                                                              | 2   |                                            |
|                                                                                                   | <b>Практическое занятие № 41.</b> Идентификация мяса и мясопродуктов                                                                                                                                                                                  | 1   |                                            |
|                                                                                                   | <b>Практическое занятие № 42.</b> Клеймение мяса                                                                                                                                                                                                      | 1   |                                            |
|                                                                                                   | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Требования по определению упитанности разных животных<br>Идентификация мяса животных<br>Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами                                          | 6   |                                            |
| <b>Тема 11. Оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                     | 4/2 | <b>ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.3.1-3.3</b> |
|                                                                                                   | Порядок заполнения документов по учету движения животных                                                                                                                                                                                              | 2   |                                            |
|                                                                                                   | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                               |     |                                            |
|                                                                                                   | <b>Практическое занятие № 43.</b> Оформление документов по учету движения животных                                                                                                                                                                    | 2   |                                            |
| <b>Тема 12. Холодильная обработка мяса</b>                                                        | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                     | 4/2 | <b>ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.3.1-3.3</b> |
|                                                                                                   | Виды охлаждения мяса. Охлаждение мяса. Способы замораживания. Их преимущества и сроки хранения                                                                                                                                                        | 2   |                                            |
|                                                                                                   | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                               |     |                                            |
|                                                                                                   | <b>Практическое занятие № 44.</b> Способы и методы определения температуры охлажденного мяса                                                                                                                                                          | 1   |                                            |
|                                                                                                   | <b>Практическое занятие № 45.</b> Способы и методы определения температуры замороженного мяса                                                                                                                                                         | 1   |                                            |
|                                                                                                   | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Холодильное оборудование для хранения замороженного и охлажденного мяса.<br>Стратегическое значение и ответственность за нарушение инструкций по хранению продукции сельскохозяйственного происхождения | 4   |                                            |
| <i>Теоретические занятия</i>                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                       | 30  |                                            |
| <i>Практические занятия</i>                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       | 60  |                                            |
| <i>Самостоятельная работа</i>                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                       | 48  |                                            |
| <i>Экзамен</i>                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                       | 6   |                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------|
| <p><b>Учебная практика</b><br/> <b>Виды работ:</b><br/> 1. Определение вида продукции по внешнему виду и органолептическим свойствам.<br/> 2. Определение веса, количества и объема продукции.<br/> 3. Определение качества зерновой и бобовой продукции.<br/> 4. Определение качества овощной и фруктовой продукции.<br/> 5. Определение качества другой продукции растительного происхождения.<br/> 6. Определение качества мяса.<br/> 7. Определение качества молочной продукции.<br/> 8. Определение качества другой продукции животного происхождения.<br/> 9. Оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья.<br/> 10. Оформление товарных накладных, учет продукции на складе.<br/> 11. Учет движения продукции и сырья на предприятии.<br/> 12. Наличный расчет посредством контрольно-кассового аппарата.<br/> 13. Выполнение безналичного расчета за закупленную продукцию и сырьё.<br/> 14. Сдача выручки в банк и службе инкассации.<br/> 15. Приёмка продуктов растениеводства.<br/> 16. Организация хранения продуктов растениеводства.<br/> 17. Оформление сопроводительных документов.<br/> 18. Приемка и транспортировка сельскохозяйственных животных и продукции.<br/> 19. Определение упитанности сельскохозяйственных животных.<br/> 20. Определение качества сырья и продуктов животноводства органолептическим и физикохимическим методом.<br/> 21. Определение способов хранения животноводческой продукции и сырья.<br/> 22. Оформление сопроводительных документов.</p> | 72 | ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.3.1-3.3 |
| <p><b>Производственная практика</b><br/> <b>Виды работ:</b><br/> 1. Инструктаж по технике безопасности и производственной санитарии.<br/> 2. Организация рабочего места.<br/> 3. Приемка по количеству и качеству продукции растениеводства и животноводства.<br/> 4. Оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья.<br/> 5. Оформление товарных накладных, учет продукции на складе.<br/> 6. Учет движения продукции и сырья на предприятии.<br/> 7. Наличный расчет посредством контрольно-кассового аппарата.<br/> 8. Выполнение безналичного расчета за закупленную продукцию и сырьё.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 72 | ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.3.1-3.3 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| 9. Сдача выручки в банк и службе инкассации.<br>10. Приемка и транспортировка сельскохозяйственных животных и продукции.<br>11. Определение упитанности сельскохозяйственных животных.<br>12. Определение качества сырья и продуктов животноводства органолептическим и физикохимическим методом.<br>13. Определение способов хранения животноводческой продукции и сырья.<br>14. Температурные режимы при хранении готовой продукции.<br>15. Технология хранения мяса и мясопродуктов.<br>16. Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы как основные условия, определяющие ее сохранность.<br>17. Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству молока.<br>18. Определение плотности молока, массовой доли жира.<br>19. Определение органолептических физико-химических свойств молока, расчет с поставщиком.<br>20. Организация хранения молока и молочных продуктов в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.<br>21. Оформление сопроводительных документов.<br>22. Оформление установленной учетно-отчетной документации. |            |  |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>6</b>   |  |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>318</b> |  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинеты агрономии и зоотехнии оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине модуля, интерактивная доска, комплект ноутбуков в количестве 30 штук с лицензионным программным обеспечением, комплекты дидактических материалов по всем темам курса, персональный компьютер преподавателя, доступ к сети Интернет и общему ресурсу отделения, учебная мебель, парты.

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория электротехники, технических измерений, механизации сельскохозяйственных работ, тракторов и автомобилей, сельскохозяйственных и мелиоративных машин оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зоны под вид работ: «Лаборатория ремонта электрооборудования», «Лаборатория ремонта двигателей», «Техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования», «Управление тракторами, самоходными сельскохозяйственными машинами и агрегатирование навесным и прицепным оборудованием», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Основные источники:

1. Косолапова Н.В. , Прокопенко Н.А. , Рыжова И.О. Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Уровень образования: Профессиональная подготовка рабочих и служащих Гриф: Рекомендовано ФГУ ФИРО в качестве учебного пособия Издание: 1-е изд. Вид издания: Учебное пособие ISBN издания: 978-5-7695-5950-1 Год выпуска:2019

2. Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции. Учебник Издательство: Троицкий мост 2018г. ISBN: 978-5-904406-07-3

3. Сорокина Н.Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н.Д. Сорокина.М.:Издательский центр "Академия",2018. ISBN 987-5-7695-4188-9

4. Хэнлон Дж.Ф. Упаковка и тара. Проектирование, технологии, применение. Издательство: Профессия Год: 2019 Количество страниц: 632 ISBN: 978-5-93913-049-3

5. Шумакова Е.А. Ботаника и физиология растений: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования Целевое назначение: Учебники и учеб. пособ.д/системы профтехобразов. ISBN: 978-5-4468-0121-3 Серия: Среднее профессиональное образование Издательство: Академия Год издания: 2018

##### **3.2.2. Дополнительные источники:**

1. Андреев Н. Н., Мударисов Ф. А. Учебное пособие Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья: практикум для студентов, обучающихся по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина. 2020 Количество страниц: 68

2. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 192 с. ISBN 9785-7695-9043-6

3. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-0070-4

4. Филин В.М. Оценка качества зерна крупяных культур на малых предприятиях. Учебное пособие для ССУЗов –М.:Издательство: ДеЛи принт, 2017. ISBN: 594343-040-7.

5. Нормативные документы:

ГОСТ Р 52554-2006. Пшеница. Технические условия.

ГОСТ Р 51808-2013. Картофель продовольственный. Технические условия.

ГОСТ Р 32285-2013. Свекла столовая.

ГОСТ 34314-2017. Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия.

ГОСТ 26574-2017. Мука пшеничная, хлебопекарная. Технические условия.

ГОСТ 31449-2013. Молоко коровье сырое. ТУ.

ГОСТ 34120-2017. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия.

ГОСТ 31476-2012. Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.

ГОСТ Р 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия.

ГОСТ 31797-2012.. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия.

ГОСТ Р 52986-2008. Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия.

ГОСТ Р 52703-2006. Мясо кур Торговые описания. Технические условия.

ГОСТ 31657-2012. Субпродукты птицы. Технические условия

ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия.

ГОСТ Р 54644-2011. Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 24896-2013. Рыба живая. Технические условия

### 3.2.3. Электронные образовательные ресурсы:

1. <http://docs.cntd.ru/document/902320395>
2. <http://docs.cntd.ru/document/1200083078>
3. <http://sudact.ru/law/prikaz-rosgoskhlebinspektii-ot-08042002-n-29ob/poriadok-ucheta-zerna-i-produktov/prilozhenie-1/>
4. <http://docs.cntd.ru/document/1200095684>
5. <http://docs.cntd.ru/document/1200103450>
6. <http://docs.cntd.ru/document/1200085835>
7. <http://docs.cntd.ru/document/1200095479>
8. <https://docs.cntd.ru/document/350341002?marker=6540IN>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код ПК, ОК                                                                                                     | Критерии оценки результата<br>(показатели освоённости компетенций)                                                                                                                                                                                                       | Формы контроля и<br>методы оценки                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01 <i>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</i> | <i>Распознаёт задачу и/или проблему в профессиональном контексте. Анализирует задачу и/или проблему и выделять её составные части. Определяет этапы решения задачи. Выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составляет</i> | <i>Квалификационные испытания, экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка</i> |

|                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>план действия. Определяет необходимые ресурсы.</p> <p>Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>решения ситуационных задач, оценка тестового контроля, устный опрос, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p> |
| <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> | <p>Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Применяет современную научную профессиональную терминологию.</p> <p>Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования. Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи. Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Выявляет источники финансирования. Презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.</p> <p>Определяет источники достоверной правовой информации. Составляет различные правовые документы. Находит интересные проектные идеи, грамотно их формулирует и документирует. Оценивает жизнеспособность проектной идеи, составляет план проекта.</p> |                                                                                                                          |
| <p>ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>                                                                                                                                                                     | <p>Организует работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                          |
| <p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>                                                                               | <p>Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке. Проявляет толерантность в рабочем коллективе</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                          |
| <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом</p>                                                            | <p>Проявляет гражданско-патриотическую позицию. Демонстрирует осознанное поведение. Описывать значимость своей специальности. Применяет стандарты антикоррупционного поведения.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                          |

|                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>Соблюдает нормы экологической безопасности. Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. Организует профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства. Организует профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. Эффективно действует в чрезвычайных ситуациях.</p>                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>                                                                                                     | <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы. Участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые). Пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p> |                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>ПК 3.1 Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.</p>                                                                                        | <p>Определяет качество и количество сельскохозяйственной продукции. Соблюдает правила охраны труда при определении качества и количества продукции.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>Квалификационные испытания, экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля, устный опрос, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p> |
| <p>ПК 3.2 Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья</p>                                                                                      | <p>Производит первичную обработку продуктов и сырья. Обеспечивает условия для сохранения заготавливаемой продукции. Соблюдает правила охраны труда при обработке и хранении сельскохозяйственной продукции и сырья.</p>                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>ПК 3.3 Оформлять сопроводительную документацию</p>                                                                                                                                                | <p>Оформляет сопроводительную документацию, установленную учетно-отчетную документацию.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                 |