

Министерство образования и науки Челябинской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Аргаяшский аграрный техникум»

Утверждаю  
Директор ГБПОУ  
«Аргаяшский аграрный  
техникум»  
О.В. Азарова

« 24 » августа 2020 г



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
Профессия 17282 «Приемщик сельскохозяйственных  
продуктов и сырья»**



Аргаяш

**Организация - разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Аргаяшский аграрный техникум»

**Разработчики:** Хакимова Ю.В. преподаватель ГБПОУ «Аргаяшский аграрный техникум»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ  
на заседании предметно-цикловой комиссии

---

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы .....	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника оп по рабочей профессии 15699 «оператор машинного доения» <b>Ошибка! Закладка не опре</b>	
3. Результаты обучения.....	6
4. Регламентация содержания и организация образовательного процесса .....	7
5. Организационно-педагогические условия реализации программы .....	8
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение <b>Ошибка! Закладка не опре</b>	
7. Материально-техническое обеспечение профессиональной программы профессионального обучения по рабочей профессии .....	13
8. Оценка качества освоения профессиональной программы профессионального обучения по рабочей профессии.....	14
9. Лист изменений и дополнений в программе .....	15

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

**1.1 Цель реализации программы:** подготовка слушателей по рабочей профессии: «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья».

Цель курса: профессиональное обучение по профессии «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья». Обучение теоретическим знаниям, навыкам и умениям, необходимым для выполнения работ по данной профессии.

Образовательная программа профессионального обучения, реализуемая ГБПОУ «Аргаяшский аграрный техникум» по рабочей профессии 17282 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе Федерального закона от 21.12.2012 г. ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации», приказ Министерства просвещения от 09.12.2019г №679 «Об утверждении перечня образовательных организаций - победителей конкурсного отбора на предоставление в 2020 году грантов из федерального бюджета в форме субсидий юридическим лицам в рамках реализации мероприятия «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)) национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» и размера предоставляемых грантов».

ОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки слушателя по данной ОП и включает в себя: учебный план, пояснительную записку к учебному плану, рабочие программы предметов и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки слушателей, а также

программы учебной и производственной практик и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

### **1.2 Требования к поступающему для обучения по программе:**

Обучение рабочей профессии: 17282 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» могут пройти следующие категории слушателей:

- студенты СПО, соответствующего профиля;

- лица имеющие среднее общее образование, не имеющие данной квалификации.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

### **1.3 Трудоемкость обучения**

Срок освоения ОП по рабочей профессии: 17282 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» в соответствии с учебным планом составляет 3 месяца.

Трудоемкость в часах, за весь период обучения: 330 часов, в том числе на теоретическое обучение отведено 56 часов, практическое обучение – 88 часов, самостоятельную работу – 144 часа; практику – 30 часов, консультации - 4 часа, квалификационный экзамен – 8 часов.

Программа реализуется с использованием ЭО и ДОТ (в уч.плане выделены красным цветом)

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОП ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ 17282 «ПРИЕМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ»**

### **2.1 Область и объекты профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по приёму сельскохозяйственных продуктов и сырья.

### **2.2 Основные трудовые функции**

Основными трудовыми функциями, входящими в профессиональный стандарт «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» являются: проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции; выбор и реализация технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем; выполнение предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (оформление установленной документации).

*Необходимые умения:*

- определение качества сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами и или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;
- правильное хранение принятой сельскохозяйственной продукцию, сырья и отпуск её получателям;
- производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;
- подготовка транспортных средств и транспортной накладной для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;
- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы на холодильниках.

*Необходимые знания:*

- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции;
- государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию;
- методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- способы устранения дефектов и причины и их возникновения;
- способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила оформления документации установленного образца.

### **3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ**

**3.1. Выпускник по программе профессионального обучения для получения рабочей профессии:** «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» в соответствии с целью программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими основными профессиональными компетенциями (ПК), соответствующим виду деятельности:

ПК 5.1 Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.

ПК 5.2 Создавать условия хранения принятой продукции и сырья.

ПК 5.3 Оформлять сопроводительную документацию.

следующими общекультурными компетенциями (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

#### **4. РЕГЛАМЕНТАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации программы профессионального обучения по рабочей профессии регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин (модулей), а также методическими материалами (фондами оценочных средств), обеспечивающими реализацию контроля освоения программы профессионального обучения:

##### **4.1 Учебный план**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			Лекции	ПЗ	Самост. работа	
1	2	3	4	5	6	7
1	Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья	74	23	44	7	экзамен
2	Приемка сельскохозяйственных продуктов и сырья	74	23	44	7	экзамен
3	Производственная практика	160		160		зачет
4	Консультации	4				
5	Квалификационный экзамен	<b>8</b>				экзамен
	Итого	<b>320</b>				

##### **4.2 Календарный график**



Срок обучения: 10 недель. Трудоемкость: 320 часов.

Форма получения образования: очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

Режим занятий: от 12 в неделю.

Подготовка и сдача квалификационного экзамена – 2 часа.

Объем часов от нормативного срока обучения: теоретический курс 1/3 часов; практический курс 2/3 часов.

## **5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Профессиональная программа профессионального обучения по рабочей профессии: «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» в соответствии с требованиями *ФГОС СПО*, обеспечена педагогическими кадрами, имеющими учёную степень и (или) опыт деятельности в соответствующей профессиональной области:

### 5.1. СПРАВКА

об обеспеченности дополнительной профессиональной программы профессионального обучения по рабочей профессии  
17282 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»

№ п/п	Предметы, дисциплины	Характеристика педагогических работников				
		ФИО, должность по штатному расписанию	Образование	Стаж педагогической работы	Основное место работы	Условия при влечения к педагогической деятельности
1	2	3	4	5	6	7
1	Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья		высшее		ГБПОУ «ААТ»	договор
2	Приемка сельскохозяйственных продуктов и сырья		высшее		ГБПОУ «ААТ»	договор
3	Производственная практика		высшее		ГБПОУ «ААТ»	договор
4			высшее		ГБПОУ «ААТ»	договор

№ п/п	Педагогические работники	Штатный, совместитель	Уровень образования
1		штатный	Высшее
2		штатный	Высшее
3		штатный	Высшее
4			

### 5.2 Сведения о местах проведения практик 17282 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»

№ п/п	Наименование вида практики в соответствии с учебным планом	Место проведения практики	Реквизиты и сроки действия договоров
1.	Производственная практика	Учебное хозяйство ГБПОУ «ААТ»	

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов:

*Основные источники:*

1. Асминкина. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции. Учеб, пособие для СПО (АйПиЭр Медиа) — 4 шт
2. Асминкина. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства. Учебное пособие для СПО (АйПиЭр Медиа)
3. Евтефеев, Ю. В. Основы агрономии : учеб. пособие / Ю.В. Евтефеев, Г.М. Казанцев. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 367 с.
4. Ториков В.Е., Мельникова О.В. Научные основы агрономии: учебное пособие. Изд.:Лань, 2019г., 348с.
5. Основы зоотехнии. Учебное пособие для СПО. Буканов А. Издательство:Феникс. 2020г, 300с.
6. Родионов Г. В., Остроухова В. И., Табакова Л. П. Технология производства и оценка качества молока производству продукции животноводства : учеб. пособие. С-Пб: Лань, 2020г, 140с.
7. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 204 с.
8. Солдатов А.П., Табакова Л.П. Технология производства молока и говядины. - М.: Агропромиздат, 1995.
9. Всяких А.С. и др. Технология производства продуктов животноводства. – М.: Агропромиздат, 1989.
10. *Интернет - ресурсы:*
11. ЭБС «Знаниум»
12. Свойства молочного сырья. [Электронный ресурс] URL: <http://www.produkt.by/Notice/show/105>
13. Молоко – питьевое. Технические условия. [Электронный ресурс] URL: <http://www.zakonprost.ru/content/base/107609>
14. [milkbranch.ru>publ/view/152.html](http://milkbranch.ru/publ/view/152.html)
15. [molzavod.com.ua>texmilk26.html](http://molzavod.com.ua>texmilk26.html)
16. [zaliv-luga.ru>stat-1.html](http://zaliv-luga.ru>stat-1.html)
17. [spec-kniga.ru>tehnohimicheski...veterinarno...na](http://spec-kniga.ru>tehnohimicheski...veterinarno...na)
18. [milktechno.com>index.php?option...view=article...](http://milktechno.com>index.php?option...view=article...)

## 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ

Сведения об обеспеченности образовательного специализированным  
и лабораторным оборудованием

№ п/п	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Оснащенность учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации образовательной программы
1.	Кабинет 203 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	<p>инструкционно- технологических карт</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- комплект учебных таблиц и схем</li> <li>- комплект нормативно-технических документов в области диагностирования и ремонта охраны труда</li> <li>- комплект плакатов</li> </ul>
2.	<b>Мастерская «Сельскохозяйственные биотехнологии»</b>	<p>Ноутбук Lenovo  Плита электрическая «Мечта» 211Ч, 2-х комфорочная  Водонагреватель ТЕРМЕКС Giro, 50 литров  Шкаф холодильный 800л 2 двери-купе,стекло 8 полок  Шкаф для лабораторной посуды двухстворчатый ЛК-800 ШЛП (800x450x2010) (ЛДСП,Серый)  Стол лабораторный ЛК-1200 СМ (1200x650x1320/850)(Сталь,Серый)(СPL,Серый)  Стол лабораторный ЛК-1200 СЛ (1200x600x750) (СPL,Серый)  Стол лабораторный ЛК 600  Игла лабораторная гистологическая  Микроскоп стереоскопический  Весы электронные  Мешалка магнитная  Стул НС  Прививочная лента 30 мм длина 160м  Секатор садовый  Ножовка садовая  Корзина для хранения с ручками 12,5*8,5*7,5 см  лейка 3л  Доска разделочная пластик  Линия по переработки молока  Доильная установка "Доюшка"  Комплект запорной арматуры из нержавеющей стали (краны,муфты,отводы,тройники,молокопровод)  Коробка стерилизационная  Скальпель брюшистый средней  Пинцет тупоконечный  Штатив для пробирок  Пипетка мерная 1-1-2-1  Пипетка мерная 1-1-2-5  Пипетка мерная 2-1-2-0,1  Пипетка мерная 3-2-2-10  Спиртовка лабораторная  Лоток металлический медицинский  Стакан Н-1-100 низкий с делением и носиком ХС</p>

		Стакан Н-1-250 низкий с делением и носиком ТС Стакан Н-1-1000 низкий с делением и носиком ТС Колба коническая с цилиндрической головкой КН-2-250-34,с делениями,ТС Колба коническая с цилиндрической головкой КН-2-500-34,с делениями,ТС Пробирка Банка 500 мл для реактивов из светлого стекла с делениями и навинчивающаяся п/п крышкой Палочка стеклянная Пенал для стерилизации пипеток 1-канальный дозатор 1000-мкл 1-канальный дозатор 100-мкл Наконечник 100-1000 Наконечник 0,5-250 Штатив мини для дозатора Фильтрующая насадка для шприца Фляга «Калитва» 40л алюм Фляга «Калитва» 25л алюм Подойник 12 л НЕРЖ .СТАЛЬ Миска 3,5л АМЕТ 1С2366 Анализатор молока ЭКСПЕРТ Стандарт Вискозиметр молока электронный Эксперт Соматос-03 Ph-метр Teslo 206 ph1 Прицеп цистерна на 300л Пикап
--	--	---

## **8. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ**

Оценка качества освоения программы включает текущую, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся. К текущей и промежуточной аттестации слушателей относится проведение устного и письменного опроса, контрольная работа, тестирования по курсу «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья», экзамен. К итоговой аттестации относят проведение комплексного экзамена по рабочей профессии.

В соответствии с требованиями профессионального обучения по рабочим профессиям оценка качества освоения слушателями образовательной программы включает промежуточную аттестацию и квалификационный экзамен слушателей.

### **8.1 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
--	--	---

<p>Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.</p>	<p>Показатель 1. Определяет качество и количество сельскохозяйственной продукции. Показатель 2. Соблюдает правила охраны труда при определении качества и количества продукции.</p>	<p>Квалификационный экзамен, защита лабораторных и практических работ, устный опрос, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
<p>Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемых продуктов и сырья.</p>	<p>Показатель 3. Производит первичную обработку продуктов и сырья. Показатель 4. Обеспечивает условия для сохранения заготавливаемой продукции. Показатель 5. Соблюдает правила охраны труда при обработке и хранении сельскохозяйственной продукции и сырья.</p>	<p>Квалификационный экзамен, защита лабораторных и практических работ, тестирование, устный опрос, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
<p>Оформлять сопроводительную документацию.</p>	<p>Показатель 6. Оформляет сопроводительную документацию.</p>	<p>Квалификационный экзамен, защита лабораторных и практических работ, тестирование, устный опрос, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p>

## 9. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ В ПРОГРАММЕ

№ измене ния	Номера изменённых		№ протокола /подпись ПЦК	Дата ввода изменений
	страниц	пунктов		