Министерство образования и науки Калужской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Калужской области «Губернаторский аграрный колледж»

УТВЕРЖДЕНО:
решением педагогического
совета протокол № 1
«31» «августа» 2021 года

ПРОГРАММА

Профессиональной переподготовкипо профессии

11997 «Заготовитель продуктов и сырья»

Детчино,2021

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа обучения предназначена для переподготовки по профессии 11997 «Заготовитель продуктов и сырья» на базе ГБПОУ КО «Губернаторский аграрный колледж».

Цель реализации программы: формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности работников в области заготовки сырья и продуктов. Опыт работы не требуется.

Содержание рабочих программ учебных дисциплин разработано с учетом передового регионального и международного опыта в области организации и выполнения заготовительных работ.

Нормативная трудоёмкость обучения по программе -320 часов.

Программа разработана на основанииФедерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (ред. от 13.07.2015) (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015);

Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 35.01.12 Заготовитель продуктов и сырья, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года, № 715;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 г. "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам";

Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 - 94).

Теоретическое и практическое обучение проводится в лабораториях и учебных кабинетах ГБПОУ КО «Губернаторский аграрный колледж».

Итоговая аттестация обучающихся в соответствии с профессиональными требованиями и квалификационной характеристикой по профессии 11997«Заготовитель продуктов и сырья» проводится в форме

квалификационного экзамена комиссией ГБПОУ КО «Губернаторский аграрный колледж».

По результатам экзамена выдается документ установленного образца.

Разработчик программы: Пулина Г.Н. – преподаватель ГБПОУ КО «Губернаторский аграрный колледж».

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ПРОФЕССИЯ- 11997«Заготовитель продуктов и сырья»

Область профессиональной деятельности:

- выполнение работ по организации и осуществлению сбора и закупки продуктов и сырья различного происхождения у населения, в учреждениях и организациях.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- дикорастущее лекарственно-растительное сырье;
- сельскохозяйственные сырье и продукция;
- вторичное сырье;
- пищевые отходы;
- технологические процессы сбора, закупки и сдачи продуктов и сырья различного происхождения.

Заготовитель сырья и продуктов готовится к следующим видам профессиональной деятельности (ВПД): сбор и сдача дикорастущего лекарственно-растительного сырья; закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья; организация сбора и сдачи вторичного сырья;

организация сбора и сдачи пищевых отходов; организация раздельного сбора пищевых отходов.

Слушатель, успешно завершивший обучение по данной программе, должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве заготовителя сырья и продуктов отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Профессиональной переподготовки по профессии 11997«Заготовитель продуктов и сырья»

Содержание	Количество часов		
	Всего	в том числе	
		Теоретич. занятия	ЛПЗ
1. Профессиональный компонент	**98**	**72**	**26**
Организация и технология заготовок сельскохозяйственной продукции и сырья	30	24	6
Товароведение животного, пушно-мехового и вторичного сырья	12	8	4
Товароведение сельскохозяйственной продукции и сырья	20	14	6
Товароведение растительного сырья	8	4	4
Бухгалтерский учет	6	4	2
Основы экономики	6	4	2
Охрана труда	6	6	-
Охрана окружающей среды	2	2	-
Основы права	4	4	-
Психология и этика деловых отношений	2	2	-
Прикладная информатика	2	-	2
2. Производственное обучение	**76**	**-**	**76**
Консультации	**2**	2	-
Квалификационный экзамен	**4**	-	4
Итого:	**180**	**78**	**102**

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА

Наименование дисциплин	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Профессиональный компонент		**98**
Организация и технология заготовок сельскохозяйственной продукции и сырья	Сущность заготовок сельскохозяйственной продукции и сырья. Организация заготовительной деятельности. Характеристика, устройство и оборудование объектов заготовок сельскохозяйственной продукции и сырья. Организации сбора, обезвреживания и использования отходов, образующихся после утраты потребительских свойств товаров. Организация заготовоксельскохозяйственной продукции сырья. Технологические процессы на объектах заготовок сельскохозяйственной продукции и сырья. Организация сбыта сельскохозяйственной продукции и сырья.	24
Лабораторно-практическое занятие	Основные организационно-технические мероприятия по заготовке. Рекламно-информационная работа объектов заготовок, рекламные средства и их характеристика. Особенности режима и способы хранения кожевенного, пушно-мехового, растительного сырья, основных продуктов животноводства, плодоовощной продукции, меда. Ветеринарно-санитарные правила содержания складов сырья животного происхождения. Меры личной профилактики и общей санитарной гигиены на складе.	*6*
Товароведение животного, пушно-мехового и вторичного сырья	Основы товароведения кожевенного и шубно-мехового сырья. Основы товароведения пушно-мехового сырья. Основы товароведения вторичного сырья.	8
Лабораторно-практическое занятие	Приемка кожевенного и шубно-мехового сырья. Основы сортировки пушно-мехового сырья.	*4*
Товароведение сельскохозяйственной продукции и сырья	Основы санитарии и пищевой гигиены. Качество сельскохозяйственной продукции и сырья. Свежие овощи. Свежие плоды. Свежие грибы. Зерно, бобовые и масличные культуры. Молоко. Мясо, домашняя птица, животные жиры. Продукция пчеловодства. Яйца домашней птицы.	14

Лабораторно-практическое занятие	Распознавание видов семечковых, субтропических, тропических, косточковых плодов, ягод и орехоплодных плодов. Определение объединенной пробы и оценка качества свежих плодов. Распознавание видов грибов. Оценка качества. Определение живого веса скота. Определение категорий упитанности убойных животных, мясных туш, мяса домашней птицы.	*6*
Товароведение растительного сырья	Классификация свежих овощей, их пищевая ценность.Характеристика основных групп овощей:клубнеплоды, корнеплоды, капустные, тыквенные, томатные, луковые. Классификация, отличительные признаки, хозяйственно-ботанические сорта, применение.Требования к качеству, болезни и повреждения, упаковка, маркировка, хранение.	4
Лабораторно-практическое занятие	*Распознавание видов клубнеплодов, корнеплодов, луковых, тыквенных,томатных, капустных овощей. Определение объединенной пробы и оценка качества свежих овощей.*	*4*
Бухгалтерский учет	Понятие о бухгалтерских документах, их роль и значение. Реквизиты документов. Порядок составления документов и требования, предъявляемые к их содержанию. Порядок проверки документов в бухгалтерии. Хранение документов.	4
Лабораторно-практическое занятие	Составление приемных квитанций и ведомостей закупок на разные виды закупаемой продукции. Составление актов на сортировку и переработку сельскохозяйственной продукции.Составление авансовых отчетов заготовителей.	*2*
Основы экономики	Сущность, функции и принципы оплаты труда. Формы и системы оплаты труда. Тарифная система оплаты труда. Номинальная и реальная заработная плата. Выплаты стимулирующего и компенсирующего характера. Государственное регулирование заработной платы. Отражение организацией оплаты труда работников в коллективном договоре.Показатели качества продукции. Коэффициент сортности, зачетный вес, выход чистого волокна. Определение потерь из-за снижения качества продукции.Роль и содержание системы управления качеством продукции.Влияние качества закупаемой продукции на конечные результаты работы заготовительной отрасли.	4
Лабораторно-практическое занятие	Начисление заработной платы при сдельной и повременной формах оплаты труда (по образцу).	*2*
Охрана труда	Цель, принципы и направления государственной политики в области охраны	6

	труда. Система управления охраной труда в организации.Классификация опасных и вредных производственных факторов по природе действия. Средства защиты работающих: определение, виды, классификация средств коллективной защиты и средств индивидуальной защиты.	
Охрана окружающей среды	Нормативные правовые акты по охране труда. Классификация по сфере действия подзаконных актов, норм и правил по охране труда. Перечень видов нормативных правовых актов, содержащих требования охраны труда.Система управления охраной труда в организации.	2
Основы права	Система органов государства.Взаимоотношения личности и государства. Основные права, свободы и обязанности граждан.Понятие и сущность административного права, его место в правовой системе государства. Административно-правовые нормы. Административно-правовые отношения. Субъекты административного права. Понятие, сущность и виды административной ответственности. Понятие административного правонарушения и его виды. Меры административной ответственности, понятие и виды.	4
Психология и этика деловых отношений	Понятие о психике и психологии. Структура психики. Связь между психикой и мозгом.Понятие о психических процессах: ощущение, восприятие, память, воображение, мышление и речь, внимание, воля, чувства и эмоции.Роль психических процессов в профессиональной деятельности заготовителя продуктов и сырья.	2
Прикладная информатика		
Лабораторно-практическое занятие	Создание, редактирование и форматирование документов. Автоматизация работы с текстом (автозамена, автотекст, тезаурус, проверка орфографии)	2
	Производственное обучение	**76**
	Изучение основных характеристик работ заготовительной деятельности. Оформление инструкций заготовителя продуктов и сырья. Изучение различных видов оборудования для охлаждения плодохранилищ и овощехранилищ. Изучение основных пищевых инфекций, их возбудителей. Изучение основных симптомов пищевых отравлений, их профилактика и лечение. Изучение основных видов и классификации рыбных консервов. Определение дефектов упаковки продуктов питания. Изучение основных источников загрязнения окружающей среды.	

	Изучение способов борьбы и меры предотвращения загрязнения окружающей среды. Сбор и сушка растительного сырья. Оформление гербария. Изучение способов определения качества продуктов. Изучение классификации продовольственных товаров. Изучение организационно-технических мероприятий при приемке продовольственных товаров. Изучение возможных рисков при отпуске продовольственных товаров. Ознакомление с правилами техники безопасности, охраны труда. Ознакомление с производственными процессами на предприятии в целом и в отдельных цехах. Ознакомление с местами хранения готовой продукции и сырья, с холодильным оборудованием предприятия. Ознакомление с видами тары и весоизмерительными приборами предприятия Составление характеристики конкретной организации, краткое описание ее истории Ознакомление с правилами личной гигиены работников предприятия. Ознакомление с санитарными правилами и нормами производства. Ознакомление с санитарными- эпидемиологическими требованиями к процессу хранения и производства продукции. Изучение температурных требований к процессу приготовления и хранения продукции и сырья. Изучение способов защиты персонала при санитарной обработке помещений. Ознакомление с моющими и дезинфицирующими средствами, применяемыми на производстве. Анализ объема и ассортимента выпускаемой продукции. Изучение способов определения качества продуктов и сырья. Ознакомление с основными видами дефектов и брака продуктов и сырья. Изучение основных характеристик выпускаемой продукции. Ознакомление с условиями и режимами хранения выпускаемой продукции. Ознакомление со способом отпуска продукции со склада. Изучение возможных рисков при хранении продукции.	

	Изучение технологии сбора дикорастущего лекарственно-растительного сырья. Изучение технологии сортировки и упаковки дикорастущего лекарственно-растительного сырья. Изучение технологии подготовки помещений и тары для хранения закупаемых продуктов и сырья. Изучение принципов оформления товарно-денежных документов, получения и сдачи денежной выручки. Изучение алгоритма приема и учета закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения. Изучение алгоритма оформления приемо-сдаточной документации на сдаваемое вторичное сырье. Изучение способов складирования, хранения и транспортировки заготавливаемого вторичного сырья. Изучение технологии подготовки транспортных средств и тары к сбору пищевых отходов.	
Консультации		**2**
КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН		**4**
	ИТОГО:	**180**

Условияреализации программы

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета социально – экономических дисциплин,

Мастерские: «Агрономия», «Сити – фермерство»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия;
- комплект инструментов, приспособлений;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения: ноутбук, интерактивная доска.

Оборудование мастерских и рабочих мест:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя
- комплект инструментов, приспособлений;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

Информационное обеспечение обучения в соответствии с темами курса.

1. Маврищев, В.В. Основы экологии / В.В. Маврищев. - Минск: Выш. шк., 2003.

2. Мищенко, В.А. Организация заготовок и переработки сельскохозяйственной продукции: учеб. пособие / В.А. Мищенко, Л.В. Мищенко. - Минск: Изд-во Гревцова, 2008.

3. Микулович, Л.С. Товароведение продовольственных товаров: учеб. пособие / Л.С. Микулович. - Минск: Выш. шк., 2010.

4. Цуранова, С.П. Психология и этика деловых отношений. Практикум : учеб. пособие / С.П. Цуранова, И.М. Павлова, А.С. Вашкевич. - 4-е изд., стер. - Минск: РИПО, 2015

5. Шандриков, А.С. Информационные технологии: учеб. пособие / А.С. Шандриков. - Минск: РИПО, 2015.