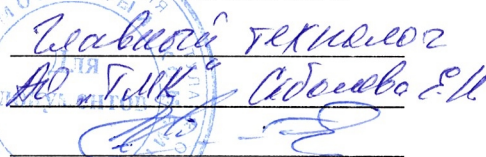


Министерство образования Тульской области
государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

СОГЛАСОВАНО

«24» июня 2021

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ТО
«ТСХК имени И.С. Ефанова»
Готов О.А.
«30» июня 2021
приказ № 4291-ОД

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПП.05

**ПМ 05 «Выполнение работ по рабочим профессиям:
«Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» и
«Заготовитель продуктов и сырья»**

по специальности

35.02.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Базовый уровень

Форма обучения очная

Тула, 2021

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю **«Выполнение работ по рабочим профессиям: «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» и «Заготовитель продуктов и сырья»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности: 35.02.06. – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

Разработчик: Грибова О.А., преподаватель ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

Принято на заседании педагогического совета
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики
2. Структура и содержание производственной практики
3. Условия реализации программы производственной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

**Паспорт рабочей программы производственной практики
профессионального модуля «Выполнение работ по рабочим профессиям:
«Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» и «Заготовитель
продуктов и сырья»**

1.1 Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики является составной частью ППССЗ СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», и является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по видам деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности (ПК 5.1-5.3), а также для подготовки студентов к осознанному и углубленному изучению профессионального модуля **«Выполнение работ по рабочим профессиям: «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» и «Заготовитель продуктов и сырья»**

При прохождении производственной практики обучающийся должен освоить соответствующие компетенции:

Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 04	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 07	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и	ЛР 9

безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения практики, формы отчетности.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

уметь:

- определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;
- правильно хранить принятую с/х продукцию, сырье и отпускать ее получателям;
- производить количественные и качественные измерения с/х продукции и сырья;
- подготовить транспортные средства для реализации с/х продукции и сырья;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках
- определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;
- пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;
- определять качество продуктов и сырья во время хранения;
- сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
- вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию;

знать:

- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила определения качества сдаваемой и принимаемой с/х продукции;
- государственные стандарты и технические условия на с/х продукцию;
- методы взвешивания и измерения с/х продуктов и сырья;
- способы хранения с/х продукции и сырья;
- правила оформления документации установленного образца
- факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;

- санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения;
- санитарно-технические требования транспортировки закупаемых продуктов и сырью растительного и животного происхождения;
- государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
- ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения.

иметь практический опыт:

- выбора и использования различных методов оценки и контроля количества и качества с/х сырья и продукции;
- выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем;
- выбора и использования различных методов оценки и контроля количества и качества сырья и с/х продукции на этапе переработки;
- выполнения предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (оформление установленной документации)
- подготовки помещений и тары для хранения закупаемых продуктов и сырья;
- оформления товарно-денежных документов, получения и сдачи денежной выручки;
- приема и учета закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГПОУ ТО «ТСХК имени И.С. Ефанова.» Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики профессионального модуля «Выполнение работ по рабочим профессиям: «Приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья» и «Заготовитель продуктов и сырья»

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 144 часа.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики является лаборатория ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова», оснащенная необходимыми средствами для проведения практики.

2. Структура и содержание производственной практики профессионального модуля «Выполнение работ по рабочим профессиям: «Приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья» и «Заготовитель продуктов и сырья»

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	144
В том числе:	
практические работы	114
лабораторные работы	30
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет
Форма контроля и оценки	Отчет по практике

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы по практике	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1 Тема 1.1	Практическая работа. Инструктаж по технике безопасности Изучение организационно-хозяйственной характеристики организации — базы практики	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
Раздел 1 Тема 1.1	Практическая работа Определение правил и организация приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна.	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
Раздел 1 Тема 1.1	Практическая работа Подготовка оборудования для отбора точечных проб	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
Раздел 1 Тема 1.1	Практическая работа Осуществление отбора точечных проб. Формирование объединенной, средней и среднесуточной проб.	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
Раздел 2 Тема 2.1	Практическая работа Выделение навесок для анализа. Осуществление взвешивания и приемки муки, крупы.	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
Раздел 2 Тема 2.1	Лабораторная работа. Определение качества муки и крупы	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
Раздел 2 Тема 2.1	Практическая работа Организация приема масличного сырья в соответствии с ГОСТ	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
Раздел 2 Тема 2.1	Практическая работа Определение качества масличного сырья. Организация приема и оценки качества растительного масла.	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
Раздел 2 Тема 2.1	Практическая работа Организация и проведение приемки и сортировки картофеля и овощей. Оценка качества принимаемой овощной продукции в соответствии с требованиями	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
Раздел 2 Тема 2.1	Практическая работа Организация и проведение приемки плодов и ягод. Взвешивание сырья.	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
Раздел 2 Тема 2.1	Лабораторная работа. Оценка качества сдаваемой плодовой продукции в соответствии с требованиями к качеству свежих фруктов и ягод.	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
Раздел 2	Практическая работа Организация и проведение приемки и оценка качества продуктов	6	ПК 5.1-5.8

Тема 2.1	переработки технических культур: сахара, крахмала, патоки.		ОК 1-9
Раздел 3 Тема 3.1	Практическая работа Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству молока.	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
Раздел 3 Тема 3.1	Лабораторная работа. Определение сортности молока. Определение физико-химических свойств молока, расчет с поставщиками.	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
Раздел 3 Тема 3.1	Практическая работа Прием и сортировка молока для маслоделия и сыроделия в соответствии с требованиями, предъявляемыми к сырью, согласно государственным стандартам и техническим условиям	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
Раздел 3 Тема 3.1	Практическая работа Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
Раздел 3 Тема 3.1	Практическая работа Организация закладки и режимов хранения зерна в соответствии с его качеством.	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
Раздел 2 Тема 2.1	Практическая работа Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы как основных условий, определяющие её сохранность.	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
Раздел 2 Тема 2.1	Практическая работа Оформление и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки.	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
Раздел 2 Тема 2.1	Практическая работа Организация закладки и режима хранения картофеля, овощей, плодов и ягод в соответствии с требованиями к их качеству.	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
Раздел 3 Тема 3.1	Практическая работа Организация хранения молока и молочных продуктов в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
Раздел 3 Тема 3.1	Лабораторная работа. Определение дефектов и пороков молока и молочных продуктов.	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
Раздел 3 Тема 3.1	Практическая работа Организация режимов хранения мяса и мясопродуктов. Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами.	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
Раздел 3 Тема 3.1	Лабораторная работа. Технология хранения яиц. Микробиологические процессы, протекающие при хранении яиц и яйцепродуктов. Определение степени свежести яиц	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
	Итого	144	

3. Условия реализации программы практики

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация производственной практики по профессиональному модулю предполагает наличие учебного кабинета технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебно-методической документации, комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор, экран.

Оборудование лаборатории:

посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебных программ, справочной и производственной литературы, учебно-наглядных пособий.

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Мищенко В.А., Мищенко Л.В. Организация заготовок и переработки сельскохозяйственной продукции. - М.: Изд-во Гревцова, 2013. 344с.
2. Журавлев А.П. Послеуборочная обработка, хранение зерна и продуктов его переработки : учебное пособие / А.П. Журавлев. – Кинель, 2019. – 164с
3. Технология переработки растениеводческой продукции : учеб. для студентов средних специальных учебных заведений / [Н. М. Личко и др.] ; под ред. Н. М. Личко. - М. : КолосС, 2018. – 582
4. . Технология переработки продукции растениеводства : учеб. для студентов вузов / [Н. М. Личко и др.] ; под ред. Н. М. Личко. - М. : КолосС, 2018 – 615
5. Химическая экспертиза сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учебно-методический комплекс / М-во образования и науки Рос. Федерации, Чуваш. гос. пед. ун-т им. И. Я. Яковлева ; [сост. О. В. Кольцова]. - Чебоксары : ЧГПУ, 2017. - 21 с
6. Бутов, А. В. Удобрения и заболеваемость клубней при хранении / А. В. Бутов // Картофель и овощи. - 2017. - № 1. - С. 7 : 2 табл.
7. Васильева, И. Г. Эффективность хранения сельскохозяйственных продуктов на объектах общественного питания : [на примере картофеля с момента его подготовки к хранению до отгрузки потребителю] / И. Г. Васильева // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2019. - №8. - С. 19-21. - Библиогр.: с. 21.

Дополнительные источники:

1. Сатарова, Т. Г. Препарат для защиты клубней картофеля во время хранения : [о действии биопрепарата «Дельфин» на возбудителя фитофтороза

картофеля] / Т. Г. Сатарова, Л. К. Каменек // Защита и карантин растений. - 2009. - № 2. - С. 50.

2. Фунгициды и регуляторы роста при возделывании и хранении картофеля / А. А. Молявко [и др.] // Защита и карантин растений. - 2009. - № 11. - С. 29-30 : 3 табл

Интернет-ресурсы:

Постановление Госкомстата РФ от 29.09.1997 N 68 "Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья"http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_27937/?frame=4

Периодические издания (отечественные журналы):

Журнал «Редакция журнала хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики
 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий и приема отчетов, а также сдачи обучающимися зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства	Выбор и использование различных методов оценки и контроля количества и качества с/х сырья и продукции; знание факторов, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
2. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья	Выбор и реализация технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем; знание способов хранения с/х продукции и сырья	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
3. Контролировать состояние с/х продукции и сырья в период хранения	Подготовка помещений и тары для хранения закупаемых продуктов и сырья;	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки	Выбор и использование различных методов оценки и контроля количества и качества сырья и с/х продукции на этапе переработки	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции	Выполнение предпродажной подготовки и реализация сельскохозяйственной продукции (оформление установленной документации); оформление товарно-денежных документов, получение и сдача денежной выручки; прием и учет закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения; использование весового оборудования и других средств измерения;	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике

	использование нормативно-технической документации на закупаемую продукцию; определение качества продуктов и сырья во время хранения; знание методов взвешивания и измерения с/х продуктов и сырья; знание правил оформления документации установленного образца	
6. Определять качество и количество заготавливаемых продуктов и сырья.	<p>Определение качества сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности; определение вида, количества и качества закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения; знание правил приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;</p> <p>правил определения качества сдаваемой и принимаемой с/х продукции;</p> <p>государственных стандартов и технических условий на с/х продукцию</p>	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
7. Обеспечивать условия хранения заготавливаемых продуктов и сырья.	Хранение принятой с/х продукции, сырья и отпуск ее получателям; проведение ветеринарно-санитарной экспертизы на холодильниках	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
8. Производить первичную обработку, предсдаточную доработку, упаковку и транспортировку заготавливаемых продуктов и сырья.	<p>Производство количественных и качественных измерений с/х продукции и сырья;</p> <p>подготовка транспортных средств для реализации с/х продукции и сырья; сортировка и упаковка закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>ведение учетной документации и оформление приемо-сдаточной документации; знание ценообразования на закупаемые</p>	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике

	<p>продукты и сырье растительного и животного происхождения. способов и условий хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>санитарно-технических требований к закупаемым продуктам и сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>санитарно-технические требований транспортировки закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>государственных стандартов и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;</p>	
--	--	--

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <p>определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;</p> <p>правильно хранить принятую с/х продукцию, сырье и отпускать ее получателям;</p> <p>производить количественные и качественные измерения с/х продукции и сырья;</p> <p>подготовить транспортные средства для реализации с/х продукции и сырья;</p> <p>проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках</p> <p>определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;</p> <p>пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;</p> <p>определять качество продуктов и сырья во время хранения;</p> <p>сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и</p>	<p>Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике</p>

животного происхождения; вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию;	
Знания:	
<p>правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья; правила определения качества сдаваемой и принимаемой с/х продукции; государственные стандарты и технические условия на с/х продукцию; методы взвешивания и измерения с/х продуктов и сырья; способы хранения с/х продукции и сырья; правила оформления документации установленного образца факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения; способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения; санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырья растительного и животного происхождения; санитарно-технические требования транспортировки закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения; государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения; ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения.</p>	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
Практический опыт	
<p>выбора и использования различных методов оценки и контроля количества и качества с/х сырья и продукции; выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем; выбора и использования различных методов оценки и контроля количества и качества сырья и с/х продукции на этапе переработки; выполнения предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (оформление установленной документации)</p>	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике

<p>подготовки помещений и тары для хранения закупаемых продуктов и сырья; оформления товарно-денежных документов, получения и сдачи денежной выручки; приема и учета закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения</p>	
<p>Промежуточная аттестация усвоенных знаний и освоенных умений</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>