

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Программы профессионального обучения по профессии:
«Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья».

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

Категории обучаемых:

программа профессионального обучения предназначена для лиц, желающих приобрести профессию «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья».

Продолжительность (трудоемкость) обучения:

168 академических часов. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Формы обучения:

Очная (с отрывом от работы), очно-заочная (с частичным отрывом от работы), заочная (без отрыва от работы). При реализации программы применяется форма организации образовательной деятельности, основанная на модульном принципе представления содержания образовательной программы и построения учебного плана, использовании различных образовательных технологий, в том числе дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

Режим занятий:

8 академических часов в день. Предусматривается возможность обучения по индивидуальному учебному плану (таблица 1) в пределах осваиваемой программы.

№ п/п	Наименование учебных модулей	Всего, час.	В том числе		Формы контроля
			лекции и	практические занятия	
1	Модуль 1. Общепрофессиональный курс	36	28	8	
1.1	Моделирование профессиональной деятельности: постановка и решение профессиональных задач. Профессиональное и личностное развитие	12	4	8	-
1.2	Контроль качества сельскохозяйственных продуктов и сырья. Государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию	16	16	-	-
1.3	Охрана труда и техника безопасности	8	8		-
2	Модуль 2. Профессиональный курс	86	70	10	6
2.1.	Технология хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья. Способы устранения дефектов и причины их возникновения	24	22	2	
2.2.	Методы оценки и контроля количества и качества сырья и сельскохозяйственной продукции	24	20	4	
2.3	Правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья. Методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья	16	12	4	
2.4	Способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья.	16	16		
2.5	Промежуточный контроль	6			6
3.	Модуль 3. Практическое обучение	32	0	32	
3.1	Правила оформления документации установленного образца (практикум). Практика: «Определение качества сельскохозяйственной продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями». «Определение вида сырья, его сорта и состояния дефектности».	16	-	16	
3.2	Самостоятельная работа. Количественные и качественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья (контрольная работа).	16		16	
5.	Консультации и подготовка к экзамену	6	6		
6.	Квалификационный экзамен	8			8
7.	ВСЕГО:	168	112	42	14