



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Перелюбский аграрный техникум»

 <p>Согласовано Генеральный директор ОАО «Сельхозтехника» Азарнов Н.В. « 29.08.2020 г. »</p>	 <p>Утверждаю Директор ГАПОУ СО «ПАТ» Нечаева Н.В. 29.08.2020 г. Приказ № 29 от 29.08.2020 г</p>
---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональный модуль **ПМ 03 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства**
Специальность 35.02.05 Агронмия
Квалификация выпускника Агроном
Нормативный срок обучения 3 года и 10 месяцев
Форма обучения Очная

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 03**
Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация
продукции растениеводства разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по
специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)
35.02.05. Агрономия, утвержденного Приказом Министерства образования и
науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 454 (зарегистрирован в
Министерстве юстиции Российской Федерации 26.06.2014 г. № 32871),
укрупнённой группы специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное
хозяйства.

Организация – разработчик : Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области «Перелюбский аграрный
техникум»

Рецензент: Азарнов Н.В.- Генеральный директор ОАО « Сельхозтехника»

Разработчик: Савенкова Т.Ю.- преподаватель специальных дисциплин.

Рассмотрено на заседании ПЦК специальных дисциплин.

Протокол № 1 от «28» 08 2020 г.

Председатель ПЦК Мол Солдатова Л.А.

Рекомендовано методическим Советом техникума

Протокол № 1 от «29» 08 2020 г.

Председатель методического совета ИМ Иванова Л.Г.

Рассмотрено и одобрено на педагогическом совете техникума

Протокол № 1 от «29» 08 2020 г.

Председатель педагогического совета ИМ Иванова Л.Г.

Рабочая программа согласована с социальным партнером:

Азарнов Н.В.-генеральный директор ОАО «Сельхозтехника»

«14» Сентября 2020г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы профессионального модуля	4-5
2. Результаты освоения профессионального модуля	6
3. Структура и содержание профессионального модуля	7-13
4. Условия реализации программы профессионального модуля	14-16
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	17-20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация** **продукции растениеводства**

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **35.02.05 Агронимия** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение.

ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации.

ПК 3.3 Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения.

ПК 3.4. Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и её транспортировку.

ПК 3.5. Реализовывать продукцию растениеводства.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области агрономии при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: определения и подтверждения качества продукции растениеводства;

уметь:- подготавливать объекты и оборудование для хранения продукции растениеводства к работе;

- определять способы и методы хранения;
- анализировать условия хранения продукции растениеводства;
- рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации

продукции растениеводства;

- определять качество зерна, плодоовощной продукции, технических культур в целях их реализации;

знать:- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства;

- технологии ее хранения;
- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства;
- характеристики объектов и оборудования для хранения продукции

растениеводства;

- условия транспортировки продукции растениеводства;

- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: Всего часов 371 часов

Из них на освоение:

МДК 03.01- 90 ч.

МДК 03.02 – 66 ч.

в том числе самостоятельная работа: 71 ч

МДК 03.01- 41 час

МДК 03.02 – 30 часов

в том числе практики

учебная 108 ч.

производственная 36 ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение
ПК 3.2	Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации
ПК 3.3	Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения
ПК 3.4	Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку
ПК 3.5	Реализовывать продукцию растениеводства
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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля ¹	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.5	Раздел 1. Транспортировка и хранение продукции растениеводства	203	90	30		41		72	
ПК 3.1-3.5	Раздел 2. Переработка продукции растениеводства	132	66	30		30		36	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	Всего:	371	156	60		71		108	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
Раздел 1. Транспортировка и хранение продукции растениеводства		131	
Тема 1.1. Общие методы и механизация хранения продукции растениеводства	Содержание	22(34)	
	1 Биологические основы хранения Лежкость и ее связь с периодами покоя.	2	2
	2 Дыхание как основной процесс жизнедеятельности при хранении	2	2
	3 Общие методы и механизация хранения Характеристика объектов и оборудование для хранения продукции растениеводства	2	2
	4 Подготовка объектов хранения Дезинфекция.	2	2
	5 Установка вентиляций, оборудования к сезону хранения	2	2
	6 Сроки хранения продукции растениеводства Требования к режимам хранения продукции растениеводства.	2	2
	7 Влияние агротехники и удобрений на хранение	2	2
	8 Способы размещения продукции растениеводства Характеристика хранилищ, буртов, холодильников по технологическим и экономическим показателям	4	2
	9 Стандарты на продукцию растениеводства Основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства	4	2
	Практические занятия	12	
	1 Определения товарного качества зерна	4	
	2 Определение товарного качества овощей и плодов	4	
	3 Определение товарного качества продукции технических культур с целью её реализации	4	
Тема 1.2. Транспортировка продукции растениеводства к месту хранения	Содержание	8	
	1 Технологии транспортировки продукции растениеводства Условия транспортировки продукции растениеводства.	2	2

	2	Потери при транспортировке и меры по их сокращению.	2	2
	3	Расчет потерь при транспортировке	4	2
4Тема 1.3. Хранение продукции растениеводства	Содержание		20(32)	
	1	Теоретические основы хранения продукции растениеводства Особенности, определяющие лежкость и сохраняемость продукции растениеводства.	4	2
	2	Послеуборочная товарная обработка продукции	2	2
	3	Хранение картофеля Потери при хранении картофеля и меры их сокращения. Лежкие сорта картофеля.	2	2
	4	Хранение капусты Сроки дифференциации точек роста, холодостойкость, интенсивность тепло- и влаговыделения. Лежкие сорта капусты. Оптимальные условия и технология хранения	2	2
	5	Хранение корнеплодов Оптимальные условия хранения корнеплодов. Потери при хранении корнеплодов и меры их сокращения	2	2
	6	Хранение лука и чеснока Особенности, определяющие сохраняемость луковиц. Продолжительность периода покоя, устойчивость к отрицательным температурам и пониженной влажности среды. Сорта и технология хранения	2	2
	7	Хранение плодовых овощей Дозревание и хранения томатов лежких сортов. Условия технологии хранения. Кратковременное хранение зеленных овощей в различных упаковках	2	2
	8	Хранение яблок, груш, винограда и цитрусовых Продолжительность послеуборочного дозревания, устойчивость к измененному составу газовой среды. Оптимальные условия и технология хранения лежких сортов. Потери и меры их сокращения	2	2
	9	Реализация продукции растениеводства на переработку и в розничную сеть с применением различных видов тары и упаковочного материала	2	2
	Практические занятия		12	
	1	Анализ условий хранения продукции растениеводства в стационарных хранилищах	2	
	2	Определение оптимальных условий хранения продукции растениеводства объектов хранения	2	
	3	Анализ режимов и сроков хранения продукции растениеводства	2	
	4	Расчет вместимости буртов хранилищ и потребности площади размещения	2	
	5	Расчет режимов хранения в холодильниках	4	
	Тема 1.4. Хранение зерна	Содержание		10 (16)
1		Состав зерновой массы, и характеристика ее компонентов. Факторы, определяющие интенсивность дыхания при хранении. Послеуборочное дозревание. Явления самосогревания и меры их предупреждения. Основы зерносушения	10	2
Лабораторные работы		6		
1		Определения качества зерна в лабораторных условиях	4	

Контрольная работа по разделу «Хранение продукции растениеводства»		2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Используя различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы, подготовить сообщения: <ul style="list-style-type: none"> - влияние физиологически активных препаратов на хранение продукции растениеводства, - современные пункты для послеуборочной обработки продукции, - материал, применяемый для упаковки продукции, - методы создания газовых сред при хранении; <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить схему влияния состава газовой среды на характер и интенсивность дыхания плодов и овощей 2. Выполнить расчет эффективности перевозок продукции на хранение, в контейнере 3. Написание докладов по товарной обработке продукции (по индивидуальному заданию преподавателя); 4. Выполнить расчет эффективности хранения продукции в хранилищах; 5. Составить таблицу о недостатках и преимуществу вертикальных вытяжных труб, применяемых при хранении; 6. Выполнить расчет снижения потерь при хранении за счет правильной закладки продукции; 7. Ознакомление со способами хранения сельскохозяйственной продукции в передовых хозяйствах района, области и их оценка 		41	
Учебная практика Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> - отбор на анализ средних образцов зерновых культур; - отбор на анализ средних образцов овощных культур; - отбор на анализ средних образцов кормовых культур; - отбор на анализ средних образцов картофеля; - разбор анализов средних образцов по фракциям, пользуясь стандартами; - контроль режимов хранения картофеля, овощей, кормовых культур в хранилищах; - планирование способов хранения сельскохозяйственных культур; - оценка хранилищ по технологическим показателям; - проектирование мест в хранилищах и камерах холодильников для хранения продукции; - выполнение расчетов потребности в таре и упаковочных материалах; - расчет потерь продукции растениеводства при транспортировке; - определение сохраняемости картофеля, овощей и плодов; - определение качества муки, крупы 		72	
Раздел 2. Переработка продукции растениеводства		66	
Тема 2.1. Предпродажная подготовка продукции растениеводства	Содержание	4	
	1 Подготовка продукции к переработке: сортировка, калибровка, мойка, измельчение.	4	2
Содержание		48	

Тема 2.2. Способы консервирования продукции растениеводства	1	Консервирование тепловой стерилизацией Зависимость температуры и времени стерилизации от кислотности сырья. Пастеризация. Горячий разлив	26	2	
	2	Способы приготовления различных видов консервов Натуральные овощные консервы. Закусочные консервы. Томатопродукты. Условия хранения и причины порчи		2	
	3	Консервирование сахаром Производство варенья, джема, повидла, мармелада, пастилы, цукатов		2	
	4	Консервирование быстрым замораживанием Виды установок. Условия хранения замороженной продукции		2	
	5	Сушка продукции растениеводства Солнечная, сублимационная сушка, на сушильных установках. Упаковка и хранение сушеных продуктов, маркировка, этикетирование		2	
	6	Микробиологические методы консервирования Общая характеристика методов консервирования. Квашение, соление, мочение		2	
	7	Способы хранения консервированной продукции Процессы, происходящие в перерабатываемой продукции растениеводства при хранении		2	
	Лабораторные работы		22		
	1	Определение кислотности в плодах и овощах	2		
	2	Определение содержание сухих веществ в продукции растениеводства рефрактометром	2		
	3	Технология производства комбикормов	2		
	4	Технология переработки зернобобовых культур	2		
	5	Технология переработки картофеля	2		
	6	Технология переработки сахарной свеклы	2		
	7	Технология переработки льна	2		
	8	Технология производства растительного масла	2		
	9	Технология хлебопекарного производства. Технология макаронного производства	2		
		10	Технология переработки зерна в крупу	2	
		11	Технология переработки зерна в муку	2	
Тема 2.3. Транспортировка и реализация готовой продукции	Содержание		6 (14)		
	1	Транспортировка продукции растениеводства Технологии транспортировки продукции растениеводства в упаковке. Условия транспортировки.	2	2	
	2	Реализация сельскохозяйственной продукции Каналы реализации. Способы реализации продукции растениеводства.	4		
	Лабораторные работы		8		

	1	Потери при транспортировке и меры по их сокращению.	2	
	2	Расчет потерь при транспортировке	2	
	3	Документация.	2	
	4	Определение возможного дохода от реализации готовой продукции.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к лабораторным работам и с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по разделу 1 1. Используя различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы, подготовить сообщения: - по методам и видам упаковки консервов, - о методах асептического консервирования; 1. Выполнить расчет по учету консервов в специальных массовых или объемных единицах; 2. Работа с документацией по санитарным требованиям: - применение безвредных консервантов при консервировании, - утилизация отходов после переработки, - получение и применение пищевых красителей, - способы пропитки материалов для упаковки готовой продукции; 3. Выполнить расчет по учету готовой продукции 4. Изучить способы переработки продукции растениеводства на предприятиях района, области; 5. Изучить способы утилизации отходов при консервировании плодов и овощей			30	
Учебная практика Виды работ - выполнение работ по переработке зерна в крупу; - расчет потерь продукции растениеводства при транспортировке; - ознакомление с переработкой продукции растениеводства в регионе; - определение качества квашеной капусты; - выполнение работ по производству маринованных плодов и овощей; - приготовление томатного сока и пюре и плодово-ягодных компотов; - ознакомление с организацией технологического контроля на предприятиях и определением качества готовой продукции; - составление документации по реализации продукции; - расчет потерь продукции растениеводства при транспортировке;			36	
Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю Виды работ - участие в переработке зерна в муку; - участие в определении качества муки и крупы; - участие в определении качества хлебопечения; - участие в производстве сушеной продукции; - участие в проведении работ по микробиологическим методам консервирования; - участие в определении качества соленых огурцов, томатов, томатной пасты, квашеной капусты, моченых яблок; - участие в варке варенья и джемов			36	

	Bcero	<i>371</i>	
--	--------------	------------	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации профессионального модуля имеются учебные аудитории для проведения занятий лекционного, семинарского типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

Лаборатория технологии хранения и переработки продукции растениеводства;

Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска ДК 32, мельница зерновая, комплект сит для анализа зараженности зерна, влагомер зерна калибровочная 100rF2, весы лабораторные компьютер

Лицензионное программное обеспечение: 1) Microsoft Office

2) Антивирусное программное обеспечение Kaspersky E

4.2. Информационное обеспечение обучения

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы, изданной за последние 5 лет, официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями (российскими журналами). Каждый обучающийся обеспечен доступом (удаленным доступом) к современным профессиональным базам данных. Обучающимся студентам предоставлена возможность доступа к информационным ресурсам сети Интернет.

4.2.1 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федоренко В.Ф. Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна. - 2-е изд. - М.: Юрайт. - 194 с. 2019

2. Курочкин А.А. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье: учебник для СПО. - М.: Юрайт. - 439 с. 2018

3. Никифорова, Т. А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства. Часть 2: учебное пособие / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 134 с. — ISBN 978-5-7410-1721-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/78845>

4.2.2. Нормативно - правовые акты <http://gost.ruscable.ru/>Каталог Еостов

4.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам», <http://window.edu.ru>.

2. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др
Федеральный портал Российское образование
<http://www.edu.ru/index.php?page id=242>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Перед изучением **ПМ.03 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства**, необходимо изучение модулей ПМ.01 «Реализация агротехнологий различной интенсивности», ПМ.02 «Защита почв от эрозии и дефляции, воспроизводство их плодородия» и изучение дисциплин: Основы агрономии; Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства; Микробиология, санитария и гигиена; Основы экономики, менеджмента и маркетинга и Метрология, стандартизация и подтверждение качества.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля **Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства** является освоение учебной практики для получения

первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

В процессе обучения по профессиональному модулю обучающимся оказываются консультации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модулю: Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение	<p>Определение способов и методов хранения продукции растениеводства в соответствии с технологиями;</p> <p>Обоснование различных технологий хранения;</p> <p>Определение требований к режимам и срокам хранения продукции растениеводства;</p> <p>Изложение характеристик объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка выполнения лабораторных и практических работ; - наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - оценка выполнения контрольных работ по темам МДК; - тестирование, устный (письменный) опрос; - оценка выполнения самостоятельной работы; - экзамен по МДК; - квалификационный экзамен по модулю
ПК 3.2 Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации	<p>Выполнение работ по подготовке объектов и оборудования к хранению продукции растениеводства;</p> <p>Обоснование технологий хранения продукции растениеводства;</p> <p>Определение режимов и сроков хранения продукции растениеводства;</p> <p>Изложение характеристик объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка выполнения лабораторных и практических работ; - наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - оценка выполнения контрольных работ по темам МДК; - тестирование, устный (письменный) опрос; - оценка выполнения самостоятельной работы; - экзамен по МДК; - квалификационный экзамен по модулю

<p>ПК 3.3 Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения</p>	<p>Контроль условий хранения продукции растениеводства;</p> <p>Определение требований к режимам и срокам хранения продукции растениеводства;</p> <p>Определение потерь при хранении и реализации продукции растениеводства; обоснование потерь</p> <p>Требования к условиям хранения продукции растениеводства и её реализации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка выполнения практических работ; - наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - оценка выполнения контрольных работ по темам МДК; - тестирование, устный (письменный) опрос; - оценка выполнения самостоятельной работы; - устный экзамен по МДК; - квалификационный экзамен по модулю
<p>ПК 3.4 Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и её транспортировку</p>	<p>Демонстрация навыков подготовки продукции растениеводства к переработке и подготовки её к реализации;</p> <p>Обоснование потерь при подготовке продукции к переработке, транспортировке, хранению и реализации продукции</p> <p>Определение потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства;</p> <p>Определение условий транспортировки продукции растениеводства;</p> <p>Определение способов консервирования и хранения продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка выполнения лабораторных и практических работ; - наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - оценка выполнения контрольных работ по темам МДК; - тестирование, устный (письменный) опрос; - оценка выполнения самостоятельной работы; - устный экзамен по МДК; - квалификационный экзамен по модулю
<p>ПК 3.5 Реализовывать продукцию растениеводства</p>	<p>Определение потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства; обоснование потерь;</p> <p>Определение условий транспортировки продукции растениеводства;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - тестирование, устный (письменный) опрос; - оценка выполнения самостоятельной работы; - экзамен по МДК;

		- квалификационный экзамен по модулю
--	--	--------------------------------------

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	- оценка выступлений с сообщениями, презентациями на занятиях по результатам самостоятельной работы; - наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной и производственной практиках; - оценка содержания портфолио студента
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области хранения, переработки и реализации продукции растениеводства	- наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных задач в области хранения, переработки и реализации продукции растениеводства.	- оценка выполнения практических работ на моделирование и решение нестандартных ситуаций
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.	- наблюдение и оценка деятельности студентов при подготовке сообщений, докладов; - наблюдение за использованием информационных технологий
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий	- наблюдение за формированием навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях

деятельности	профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися преподавателями и сотрудниками в ходе обучения.	- наблюдение за ролью обучающихся в группе;
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	- наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических занятиях, деловых играх - моделирования социальных и профессиональных ситуаций; - мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- проявление интереса к дополнительной информации по специальности, расширению кругозора; - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня; - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	- контроль выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; - открытые защиты и оценка творческих и проектных работ
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области хранения, переработки и реализации продукции растениеводства	- наблюдение за участием в учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах