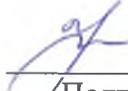


Министерство образования Красноярского края  
КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»

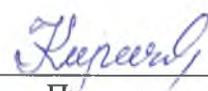
РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК  
специальных дисциплин  
Председатель ЦК

 / Наболь Р.А. /  
Подпись Ф.И.О.  
Протокол № 6  
от «29» 05 20 18.г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
по научно –методической работе

 / Кириченко Г.П. /  
Подпись Ф.И.О.  
от «30» 05 20 18.г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 03 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и ре-  
ализация продукции растениеводства**

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
**35.02.05 «АГРОНОМИЯ**

Уяр, 2018

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **35.02.05 Агрономия** (базовой подготовки)

**Организация-разработчик:** КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>14</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>16</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Реализация агротехнологий различной интенсивности

### 1.1. Область применения программы

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

1. Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение.
2. Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации.
3. Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения.
4. Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и её транспортировку.
5. Реализовывать продукцию растениеводства.

Рабочая 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **312 часов**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **174 часа**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **116 часов**;

самостоятельной работы обучающегося – **58 часов**;

учебной и производственной практики – **144 часа**.

## 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.	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 <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			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 1-5	Раздел 1. Транспортировка и хранение продукции растениеводства	170	68	24		30		72	
ПК 1-5	Раздел 2. Переработка продукции растениеводства	106	42	6		28		36	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	<b>Всего:</b>	<b>318</b>	<b>116</b>	<b>42</b>		<b>58</b>		<b>108</b>	<b>36</b>

### 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	4
<b>Раздел 1. Транспортировка и хранение продукции растениеводства</b>		<b>98</b>	
<b>МДК. 03.01. Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства</b>		<b>98</b>	
<b>Тема 1.1. Общие методы и механизация хранения продукции растениеводства</b>	<b>Содержание</b>	<b>28</b>	
	1 <b>Биологические основы хранения</b> Лежкость и ее связь с периодами покоя. Дыхание как основной процесс жизнедеятельности при хранении	16	2
	2 <b>Общие методы и механизация хранения</b> Характеристика объектов и оборудование для хранения продукции растениеводства		2
	3 <b>Подготовка объектов хранения</b> Дезинфекция. Установка вентиляций, оборудования к сезону хранения		2
	4 <b>Сроки хранения продукции растениеводства</b> Требования к режимам хранения продукции растениеводства. Влияние агротехники и удобрений на хранение		2
	5 <b>Способы размещения продукции растениеводства</b> Характеристика хранилищ, буртов, холодильников по технологическим и экономическим показателям		2
	6 <b>Стандарты на продукцию растениеводства</b> Основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства		2
	<b>Практические занятия</b>	12	
	1 Определения товарного качества зерна		
	2 Определение товарного качества овощей и плодов		
	3 Определение товарного качества продукции технических культур с целью её реализации		
<b>Тема 1.2. Транспортировка продукции растениеводства к месту хранения</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1 <b>Технологии транспортировки продукции растениеводства</b> Условия транспортировки продукции растениеводства. Потери при транспортировке и меры по их сокращению. Расчет потерь при транспортировке	4	

<b>Тема 1.3. Хранение продукции растениеводства</b>	<b>Содержание</b>		<b>40</b>	
	1	<b>Теоретические основы хранения продукции растениеводства</b> Особенности, определяющие лежкость и сохраняемость продукции растениеводства. Послеуборочная товарная обработка продукции	24	2
	2	<b>Хранение картофеля</b> Потери при хранении картофеля и меры их сокращения. Лежкие сорта картофеля.		2
	3	<b>Хранение капусты</b> Сроки дифференциации точек роста, холодостойкость, интенсивность тепло- и влаговыделения. Лежкие сорта капусты. Оптимальные условия и технология хранения		2
	4	<b>Хранение корнеплодов</b> Оптимальные условия хранения корнеплодов. Потери при хранении корнеплодов и меры их сокращения		2
	5	<b>Хранение лука и чеснока</b> Особенности, определяющие сохраняемость луковиц. Продолжительность периода покоя, устойчивость к отрицательным температурам и пониженной влажности среды. Сорта и технология хранения		2
	6	<b>Хранение плодовых овощей</b> Дозревание и хранения томатов лежких сортов. Условия технологии хранения. Кратковременное хранение зеленых овощей в различных упаковках		2
	7	<b>Хранение яблок, груш, винограда и citrusовых</b> Продолжительность послеуборочного дозревания, устойчивость к измененному составу газовой среды. Оптимальные условия и технология хранения лежких сортов. Потери и меры их сокращения		2
	8	Реализация продукции растениеводства на переработку и в розничную сеть с применением различных видов тары и упаковочного материала		2
	<b>Практические занятия</b>		16	
	1	Анализ условий хранения продукции растениеводства в стационарных хранилищах		
	2	Определение оптимальных условий хранения продукции растениеводства объектов хранения		
	3	Анализ режимов и сроков хранения продукции растениеводства		
4	Расчет вместимости буртов хранилищ и потребности площади размещения			
5	Расчет режимов хранения в холодильниках			
<b>Тема 1.4. Хранение зерна</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1	Состав зерновой массы, и характеристика ее компонентов. Факторы определяющие интенсивность дыхания при хранении. Послеуборочное дозревание. Явления самосогревания и меры их предупреждения. Основы зерносушения	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>		8	
1	Определения качества зерна в лабораторных условиях			

<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</b>  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</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Используя различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы, подготовить сообщения: <ul style="list-style-type: none"> <li>- влияние физиологически активных препаратов на хранение продукции растениеводства,</li> <li>- современные пункты для послеуборочной обработки продукции,</li> <li>- материал, применяемый для упаковки продукции,</li> <li>- методы создания газовых сред при хранении;</li> </ul> </li> <li>1. Составить схему влияния состава газовой среды на характер и интенсивность дыхания плодов и овощей</li> <li>2. Выполнить расчет эффективности перевозок продукции на хранение, в контейнере</li> <li>3. Написание докладов по товарной обработке продукции (по индивидуальному заданию преподавателя);</li> <li>4. Выполнить расчет эффективности хранения продукции в хранилищах;</li> <li>5. Составить таблицу о недостатках и преимуществу вертикальных вытяжных труб, применяемых при хранении;</li> <li>6. Выполнить расчет снижения потерь при хранении за счет правильной закладки продукции;</li> <li>7. Ознакомление со способами хранения сельскохозяйственной продукции в передовых хозяйствах района, области и их оценка</li> </ol>	30	
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отбор на анализ средних образцов зерновых культур;</li> <li>- отбор на анализ средних образцов овощных культур;</li> <li>- отбор на анализ средних образцов кормовых культур;</li> <li>- отбор на анализ средних образцов картофеля;</li> <li>- разбор анализов средних образцов по фракциям, пользуясь стандартами;</li> <li>- контроль режимов хранения картофеля, овощей, кормовых культур в хранилищах;</li> <li>- планирование способов хранения сельскохозяйственных культур;</li> <li>- оценка хранилищ по технолого-экономическим показателям;</li> <li>- проектирование мест в хранилищах и камерах холодильников для хранения продукции;</li> <li>- выполнение расчетов потребности в таре и упаковочных материалах;</li> <li>- расчет потерь продукции растениеводства при транспортировке;</li> <li>- определение сохраняемости картофеля, овощей и плодов;</li> <li>- определение качества муки, крупы</li> </ul>	72	

<b>Раздел 2. Переработка продукции растениеводства</b>		<b>55</b>	
<b>МДК 03.01. Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства</b>		<b>55</b>	
<b>Тема 2.1. Предпродажная подготовка продукции растениеводства</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1 Подготовка продукции к переработке: сортировка, калибровка, мойка, измельчение.	2	2
<b>Тема 2.2. Способы консервирования продукции растениеводства</b>	<b>Содержание</b>	<b>26</b>	
	1 <b>Консервирование тепловой стерилизацией</b> Зависимость температуры и времени стерилизации от кислотности сырья. Пастеризация. Горячий разлив	20	2
	2 <b>Способы приготовления различных видов консервов</b> Натуральные овощные консервы. Закусочные консервы. Томатопродукты. Условия хранения и причины порчи		2
	3 <b>Консервирование сахаром</b> Производство варенья, джема, повидла, мармелада, пастилы, цукатов		2
	4 <b>Консервирование быстрым замораживанием</b> Виды установок. Условия хранения замороженной продукции		2
	5 <b>Сушка продукции растениеводства</b> Солнечная, сублимационная сушка, на сушильных установках. Упаковка и хранение сушеных продуктов, маркировка, этикетирование		2
	6 <b>Микробиологические методы консервирования</b> Общая характеристика методов консервирования. Квашение, соление, мочение		2
	7 <b>Способы хранения консервированной продукции</b> Процессы, происходящие в перерабатываемой продукции растениеводства при хранении		2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
	1 Определение кислотности в плодах и овощах		
	2 Определение содержания сухих веществ в продукции растениеводства рефрактометром		
<b>Тема 2.3. Транспортировка и реализация готовой продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1 <b>Транспортировка продукции растениеводства</b> Технологии транспортировки продукции растениеводства в упаковке. Условия транспортировки. Потери при транспортировке и меры по их сокращению. Расчет потерь при транспортировке	6	
	2 <b>Реализация сельскохозяйственной продукции</b> Каналы реализации. Способы реализации продукции растениеводства. Документация. Определение возможного дохода от реализации готовой продукции.		

<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2.</b>  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.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по разделу 1</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Используя различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы, подготовить сообщения: <ul style="list-style-type: none"> <li>по методам и видам упаковки консервов,</li> <li>о методах асептического консервирования;</li> </ul> </li> <li>Выполнить расчет по учету консервов в специальных массовых или объемных единицах;</li> <li>Работа с документацией по санитарным требованиям: <ul style="list-style-type: none"> <li>применение безвредных консервантов при консервировании,</li> <li>утилизация отходов после переработки,</li> <li>получение и применение пищевых красителей,</li> <li>способы пропитки материалов для упаковки готовой продукции;</li> </ul> </li> <li>Выполнить расчет по учету готовой продукции</li> <li>Изучить способы переработки продукции растениеводства на предприятиях района, области;</li> <li>Изучить способы утилизации отходов при консервировании плодов и овощей</li> </ol>	<b>28</b>	
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение работ по переработке зерна в крупу;</li> <li>- расчет потерь продукции растениеводства при транспортировке;</li> <li>- ознакомление с переработкой продукции растениеводства в регионе;</li> <li>- определение качества квашеной капусты;</li> <li>- выполнение работ по производству маринованных плодов и овощей;</li> <li>- приготовление томатного сока и пюре и плодово-ягодных компотов;</li> <li>- ознакомление с организацией технологического контроля на предприятиях и определением качества готовой продукции;</li> <li>- составление документации по реализации продукции;</li> <li>- расчет потерь продукции растениеводства при транспортировке;</li> </ul>	<b>36</b>	
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю</b>  <b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в переработке зерна в муку;</li> <li>- участие в определении качества муки и крупы;</li> <li>- участие в определении качества хлебопечения;</li> <li>- участие в производстве сушеной продукции;</li> <li>- участие в проведении работ по микробиологическим методам консервирования;</li> <li>- участие в определении качества соленых огурцов, томатов, томатной пасты, квашеной капусты, моченых яблок;</li> <li>- участие в варке варенья и джемов</li> </ul>	<b>36</b>	
<b>Всего</b>	<b>318</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной лаборатории **Технологии хранения и переработки продукции растениеводства** (по ФГОС)

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- консервы;
- образцы упаковки: банки, коробки;
- макеты хранилищ;
- таблицы, плакаты, схемы, карты;
- портреты ученых;
- витрина с муляжами плодов, овощей и картофеля;
- стенд «Виды пленки».
- учебно-методическое обеспечение: инструкционные карты по выполнению лабораторных и практических работ, комплекты заданий, производственных ситуаций, контрольных вопросов, тестов.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Манжесов В. И., Попов И.А., Щедрин Д.С. Технология хранения растениеводческой продукции. – М.: КолосС, 2005. (Учебники и учебные пособия для средних специальных учебных заведений)

**Дополнительные источники:**

1. Скрипков Ю.Г. Прогрессивная технология хранения и переработки плодов и овощей. – М.: Агропромиздат, 1989
2. Филатов В.И., Баздырев Г.И., Обьедков М.Г. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства. – т М.: Колос, 1999.
3. Широков Е.П., Полегаев В.И. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации. Часть 1. Картофель, плоды, овощи: Учеб. пособие. – М.: Колос, 2000.

### **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.

#### **Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

**Мастера:** наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## 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
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"> <li>- экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных и практических работ;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка выполнения контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- тестирование, устный (письменный) опрос;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы;</li> <li>- экзамен по МДК;</li> <li>- квалификационный экзамен по модулю</li> </ul>
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"> <li>- экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных и практических работ;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка выполнения контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- тестирование, устный (письменный) опрос;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы;</li> <li>- экзамен по МДК;</li> <li>- квалификационный экзамен по модулю</li> </ul>

<p>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"> <li>- экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка выполнения контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- тестирование, устный (письменный) опрос;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы;</li> <li>- устный экзамен по МДК;</li> <li>- квалификационный экзамен по модулю</li> </ul>
<p>Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее 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"> <li>- экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных и практических работ;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка выполнения контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- тестирование, устный (письменный) опрос;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы;</li> <li>- устный экзамен по МДК;</li> <li>квалификационный экзамен по модулю</li> </ul>
<p>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"> <li>- экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- тестирование, устный (письменный) опрос;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы;</li> <li>- экзамен по МДК;</li> <li>- квалификационный экзамен по модулю</li> </ul>

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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; - экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной и производственной практиках; - оценка содержания портфолио студента
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	- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике
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
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
Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	- наблюдение за формированием навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
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;
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических занятиях, деловых играх - моделирования социальных

		и профессиональных ситуаций; - мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося;
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
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