

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»




РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Технология хранения, транспортировки, предпродажной
подготовки и реализации продукции растениеводства

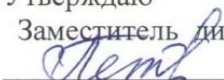
по специальности 35.02.05 Агрономия

базовой подготовки

2023 г.

Рассмотрена и одобрена на
заседании методической
комиссии агротехнологических
дисциплин
от «28» августа 2023 г.

Председатель МК
 Л.В.Турышева

Утверждаю
Заместитель директора
 Л.И. Петрова

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Хранение, транспортировки, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) 35.02.35. Агронимия среднего профессионального образования (далее– СПО) утвержденный приказом Министерством образования и науки РФ от 13 июля 2021 г. N 444.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский колледж агротехнологий и управления»

Составитель:

Швецова Екатерина Александровна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.05. Агрономия.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и выполнение работ по производству, первичной обработке, хранению и транспортировке 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 ее транспортировку.

ПК 3.5. Реализовывать продукцию растениеводства.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся 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 рабочей программы профессионального модуля:

всего 533 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 275 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 264 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося (очное отделение) 11 часов;
- учебной и производственной практики – 36 + 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности организация и выполнение работ по производству, первичной обработке, хранению и транспортировке 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

Перечень трудовых функций, элементы которых формируются в рамках профессионального модуля:

Код трудовой функции	Наименование
В/01.6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства
С/01.6	Организация испытаний растений на отличимость, однородность и стабильность

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 3.1 – 3.5	Раздел 1. МДК 03.01 Технология хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства	275	262	140	20	11	*	-	-
	Учебная практика	36						36	-
	Производственная практика	216							216
	Всего:	533							

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
МДК 03.01 Технология хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства			
Тема 1.1. Возникновение и развитие отраслей хранения	Содержание	2	ОК. 1
	1. История развития технологии хранения продукции растениеводства		
Тема 1.2. Теория и практика хранения продукции растениеводства	Содержание	16	ПК 3.1, ПК 3.3 ОК. 1-ОК.9
	1. Виды потерь. Борьба с потерями при хранении продукции	2	
	2. Факторы, влияющие на сохранность продукции. Принципы хранения продуктов	4	
	3. Задачи нормирования и система стандартизации	2	
	4. Сыпучесть, самосортирование, скважистость и сорбционные свойства зерновых масс	2	
	5. Теплофизические и массообменные свойства зерновой массы	2	
	6. Физиологические процессы, протекающие в зерне при хранении	2	
	7. Теоретические основы хранения плодоовощной продукции	2	
	Практические занятия	24	
	1. Показатели качества зерна	4	
	2. Методы определения качества продукции	4	
	3. Зараженность и поврежденность вредителями хлебных запасов	2	
	4. Классификация и структура стандартов	2	
	5. Кондиции и их виды, стандарты на злаковые и гречишные культуры	2	
	6. Оценка качества бобовых культур. Масличные культуры	2	
	7. Оценка качества картофеля и моркови столовой	2	
	8. Оценка качества свежих баклажанов и лука репчатого	2	
	9. Оценка качества свежих кабачков и белокочанной капусты	2	
	10. Оценка качества плодов	2	
Тема 1.3. Послеуборочная подготовка и хранение партий зерна продовольственного и фуражного назначения	Содержание	8	ПК 3.4, ПК.3.5 ОК. 1-ОК.9
	1. Приемка и послеуборочная обработка партий зерна. Обработка зерна в потоке	6	
	2. Наблюдение за зерновыми массами при хранении	2	
	Практические занятия	4	
	1. Контроль параметров, определяющих качество зерна	2	
	2. Отпуск зерна, учет его количества и качества	2	
Тема 1.4. Очистка и сушка зерновых масс	Содержание	6	ПК 3.1, ПК.3.3, ПК.3.4 ОК. 1-ОК.9
	1. Очистка партий зерна и семян от различных примесей. Классификация зерноочистительных машин	2	
	2. Сушка зерна. Классификация зерносушилок	2	
	3. Режимы сушки зерна и семян	2	
	Практические занятия	2	

	1	Контроль сушки зерна		
Тема 1.5. Вентилирование зерновых масс	Содержание		4	ПК 3.1 ОК. 1-ОК.9
	1	Виды вентиляции зерна. Техника вентиляции зерновых масс	2	
	2	Режимы и технология активного вентиляции зерновых масс	2	
Тема 1.6. Зернохранилища	Содержание		6	ПК 3.1 ОК. 1-ОК.9
	1	Классификация зернохранилищ и предъявляемые к ним требования	2	
	2	Типовые зернохранилища сельскохозяйственных предприятий. Типовые зернохранилища агропромышленных холдингов	2	
	3	Подготовка хранилищ к приемке зерна нового урожая	2	
Тема 1.7 Особенности приемки. Размещения, хранения и обработки семенного материала	Содержание		4	ПК 3.1- ПК.3.3 ОК. 1-ОК.9
	1	Приемка свежесобранного зерна, их размещение и хранение	2	
	2	Причины снижения посевных качеств семян при хранении.	2	
	Практические занятия		4	
	1	Обработка семенного зерна. Контроль качества семян при хранении		
Тема 1.8 требования, предъявляемые к качеству зерна	Содержание		12	ПК 3.3 ОК. 1-ОК.9
	1	Дефекты зерна в период вегетации. Порча зерна в процессе его подработки	4	
	2	Классификация показателей качества и порядок проведения анализов. Признаки свежести	4	
	3	Зерно, поврежденное вредителями и микроорганизмами	4	
	Практические занятия		18	
	1	Химический состав зерна и семян	2	
	2	Хлебопекарные свойства зерна	2	
	3	Состав и свойства клейковины	2	
	4	Факторы, влияющие на количество и качество клейковины	2	
	5	Характеристика сильных и ценных пшениц	2	
	6	Методы выявления «силы» пшеницы	2	
	7	Хлебопекарная оценка ржи	2	
	8	Мукомольная оценка зерна	2	
	9	Оценка макаронных достоинств	2	
	Тема 1.9 Хранение плодов и овощей	Содержание		
1		Виды тары и способы упаковки плодов и овощей	2	
2		Общая характеристика стационарных хранилищ	2	
3		Хранение продукции в условиях активного вентиляции	2	
4		Хранение продукции в измененной газовой среде и при пониженном давлении	2	
Практические занятия		4		
1		Полевое хранение овощей: типовые бурты и траншеи; модифицированные бурты и траншеи	2	
2		Подготовка хранилищ к приемке нового урожая	2	
Тема 1.10 Хранение плодоовощной продукции в охлажденном состоянии	Содержание		4	ПК 3.1 ОК. 1-ОК.9
	1	Характеристика способов охлаждения	2	
	2	Предварительное охлаждение плодоовощной продукции	2	
	Практические занятия		10	
	1	Типовые проекты холодильников и их конструктивные особенности	2	
	2	Способы охлаждения камер	2	

	3	Способы увлажнения воздуха в камерах холодильников	2	
	4	Холодильники с регулируемой газовой средой	2	
	5	Потери плодоовощной продукции при хранении	2	
Тема 1.11 Технология хранения картофеля, отдельных видов овощей, плодов и ягод	Содержание		14	ПК 3.1 ОК. 1-ОК.9
	1	Хранение картофеля и зеленых овощей	2	
	2	Хранение капусты и плодовых овощей	2	
	3	Хранение корнеплодов, лука и чеснока	2	
	4	Хранение яблок и груш	2	
	5	Хранение косточковых плодов	2	
	6	Технология хранения ягод	2	
	7	Хранение плодов тропических и субтропических культур	2	
Тема 1.12 Хранение и послеуборочная обработка табачного сырья	Содержание		4	ПК 3.1, ПК.3.3 ОК. 1-ОК.9
	1	Ботаническая и биологическая характеристика табачного сырья	2	
	2	Уборка и послеуборочная обработка табака	2	
	Практические занятия		4	
	1	Хранение табака и табачных изделий	2	
	2	Требования, предъявляемые к табаку и табачным изделиям	2	
Тема 1.13 Использование отходов хранения продуктов растениеводства	Содержание		6	ПК 3.1, ПК.3.3 ОК. 1-ОК.9
	1	Виды отходов зерновой массы и плодоовощной продукции	2	
	2	Использование отходов хранения и нестандартной продукции растениеводства	2	
	3	Охрана окружающей среды при хранении растениеводческой продукции	2	
Тема 1.14 Технологии переработки плодов и овощей	Содержание		8	ПК 3.1, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК.3.5 ОК. 1-ОК.9
	1	Научные принципы и методы консервирования	2	
	2	Характеристика этапов переработки плодоовощного сырья	2	
	3	Брак и дефекты консервов	2	
	4	Характеристика консервной тары	2	
	Практические занятия		18	
	1	Маринование овощей, плодов и ягод. Оценка качества	2	
	2	Технология производства натуральных овощных, обеденных и закусочных консервов. Оценка качества	2	
	3	Технология производства концентрированных томатопродуктов. Оценка качества	2	
	4	Технология производства плодово-ягодных и овощных соков. Оценка качества	2	
	5	Технология консервирования плодоовощного сырья с использованием сахара. Оценка качества	2	
	6	Биохимические способы консервирования овощей, плодов и ягод. Оценка качества	2	
	7	Производство консервированных продуктов из картофеля. Оценка качества	2	
	8	Технология производства быстрозамороженных плодов и овощей. Оценка качества	2	
	9	Сушка овощей, плодов и ягод. Оценка качества	2	
Тема 1.15 Послеуборочная обработка, хранение и предпродажная подготовка некоторой другой растениеводческой продукции	Содержание		8	ПК.3.1-ПК.3.5 ОК.1 — ОК.9
	1	Послеуборочная обработка чайного листа. Хранение чая	2	
	2	Хранение какао-бобов для реализации. Их первичная обработка при производстве шоколада	2	
	3	Комбикорма, их производство и хранение	2	
	4	Технология подготовки пряностей	2	
	Практические занятия		12	

	1	Требования, предъявляемые к качеству чая	2	
	2	Требования, предъявляемые к качеству какао-бобов	2	
	3	Требования, предъявляемые к качеству комбикормов	2	
	4	Требования, предъявляемые к качеству пряностей	2	
	5	Первичная обработка лубяных культур	2	
	6	Основы первичной обработки и хранения хмеля	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03. (при наличии, указываются задания)			11	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
<p>Создание презентаций по темам: «Введение. Цели и задачи отрасли хранения», «Зернохранилища», «Вредители хлебных запасов и меры борьбы с ними», «Методы хранения плодов и овощей. Полевое хранение», «Хранилища – холодильники», «Хранение зеленных овощей».</p> <p>Написание рефератов: «Потери продукта», «Режимы и способы хранения зерновых масс», «Активное вентилирование зерна», «Дефектное зерно, его хранение и использование», «Физические свойства и химический состав плодов и овощей»; «Хранение картофеля»; «Хранение плодовых овощей»;</p> <p>Приготовить доклады по темам: «Технология хранения корнеплодов сахарной свеклы». «Использование отходов хранения. Охрана окружающей среды.»</p>				
<p>Учебная практика Виды работ Выбор сроков и режимов хранения плодово - ягодной продукции Выбор сроков и режимов хранения масличных культур Выбор сроков и режимов хранения зерновых культур Выбор сроков и режимов хранения овощных культур Выбор сроков и режимов хранения корнеплодов Выбор сроков и режимов хранения плодовых, бахчевых и зеленных овощей Выбор сроков и режимов хранения лука и чеснока Выбор сроков и режимов хранения картофеля Изучение действующих стандартов и определение соответствия качества яблок их требованиям Изучение действующих стандартов и определение соответствия качества свеклы столовой их требованиям Изучение действующих стандартов и определение соответствия качества моркови столовой их требованиям Изучение действующих стандартов и определение соответствия качества картофеля свежего их требованиям Изучение действующих стандартов и определение соответствия качества пшеницы их требованиям</p>			36	
<p>Примерная тематика курсовых работ (проектов) (если предусмотрено) 1. Стандартизация и качество проекции растениеводства в сельском хозяйстве 2. Стандартизация зерна и семян на примере сельскохозяйственного или заготовительного предприятия 3. Стандартизация плодоовощной продукции на примере сельхозпредприятия или предприятия по хранению и переработке. 4. Влияние агротехнических приемов (сроки и способы сева нормы высева, способы обработки почвы, гербицидов и т д) на качество урожая зерновых культур 5. Формирование и реализация партий продовольственного зерна в сельхозпредприятиях. 6. технология послеуборочной обработки товарного зерна натоку в сельхозпредприятиях (на примере 2-3 основных культур) 7. Технология послеуборочной обработки семенного зерна натоку в сельхозпредприятиях. 8. Технология хранения и реализация товарного зерна в сельхозпредприятиях, хпп, элеваторе (2-3 культур).</p>				

<p>9. Технологии хранения и реализация семенного зерна в сельхозпредприятиях, хпп, элеваторе (2-3 культур).</p> <p>10. технология сушки товарного зерна.</p> <p>11. технология сушки семенного зерна.</p> <p>12. Защита хлебопродуктов от вредителей и в сельхозпредприятиях, на хпп или элеваторе.</p> <p>13. Уборка, подработка и хранение, реализация кукурузы.</p> <p>14. Уборка, подработка и реализация масличных культур (рапс, клещевина, подсолнечник, горчица).</p> <p>15. Уборка, подработка, хранение и реализация семян однолетних и многолетних трав.</p> <p>16. Технология получения, хранение и реализация семян овощных культур.</p> <p>17. Технология производства муки на мельнице сельскохозяйственного типа.</p> <p>18. технология производства муки на мельницах государственного типа.</p> <p>19. Технология хранения семенного и продовольственного картофеля:</p> <p>а) в буртах</p> <p>б) хранилищах</p> <p>20. Технология и режим хранения капусты.</p> <p>21. Технология и режим хранения и стандартизация лука, чеснока.</p> <p>22. Технология и режим хранения, стандартизация яблок, груш.</p> <p>23. Технология хранения и требования к качеству сахарной свеклы</p>		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) (если предусмотрено)	20	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Ознакомление с элеваторно – складским хозяйством хлебоприемного пункта</p> <p>Контроль состояния сырья и продукции растениеводства при хранении</p> <p>Контроль состояния сырья и продукции животноводства при хранении</p> <p>Предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства</p> <p>Предпродажная подготовка и реализация продукции животноводства</p> <p>Выбора технологии хранения в соответствии с качеством поступающего сырья и продукции растениеводства.</p> <p>Выбора технологии хранения в соответствии с качеством поступающего сырья и продукции животноводства.</p> <p>Анализ условий хранения и транспортировки овощных культур</p> <p>Анализ условий хранения и транспортировки зерновых культур</p> <p>Определение качества продукции растениеводства при хранении и транспортировке.</p> <p>Ознакомление с работой зерносушилок</p> <p>Ознакомление с работой зерноочистительных машин</p> <p>Изучение конструкций зернохранилищ сельскохозяйственного типа и составление плана размещения запасов зерна и семян</p> <p>Ознакомление с перечнем основных приборов и лабораторного оборудования для отбора проб и оценки качества зерна</p> <p>Подготовка зернохранилищ к приемке нового урожая.</p> <p>Ознакомление с типовыми проектами хранилищ и комплексов для хранения плодоовощной продукции</p>	216	
Всего	533	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебной лаборатории

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации по модулю;
- комплект специализированного оборудования по темам модуля.

Технические средства обучения: автоматизированные рабочие места, специализированное программное обеспечение, мультимедиапроектор.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бородин И.Ф. Автоматизация технологических процессов. – М.: КолосС, 2009.
2. Верещагин Н.И. Организация и технология механизированных работ в растениеводстве. – М.: КолосС, 2009.
3. Каюмов М.К. Технология производства продукции растениеводства. – М.: КолосС, 2009.
4. Манжесова В.И. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства: Учебное пособие / Под общ. ред. проф. В.И. Манжесова. – СПб.: Издательство «Лань», 2017. – 624 с.

Дополнительные источники:

1. Кондрашкина М.И. Лабораторно-практические занятия по растениеводству. – М.: КолосС, 2007.
2. Колпаков Н.А. Практикум по овощеводству. – М.: КолосС, 2009.

Периодические издания

Ресурсы сети Интернет

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля *«Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация»* является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При работе над курсовой работой (проектом) обучающимся оказываются консультации, обеспечивается доступ к ресурсам сети Интернет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Производство и первичная обработка продукции растениеводства» и специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, с обязательной стажировкой на сельскохозяйственных предприятиях, фермерских хозяйствах не реже 1 раза в 3 года, преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: опыт деятельности на сельскохозяйственных предприятиях, обязательная стажировка на сельскохозяйственных предприятиях, фермерских хозяйствах не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля результатов обучения	Оценка результатов обучения
ПК3.1 Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение	Определение способов и методов хранения продукции растениеводства в соответствии с технологиями; Обоснование различных технологий хранения;	тестирование, устный (письменный) опрос; оценка выполнения самостоятельной работы; экзамен по МДК; квалификационный экзамен по модулю	Верно подбирает способы и методы хранения продукции, в соответствии с заданными требованиями и возможностями. Знает эффективные способы подготовки хранилищ для закладки новой продукции
ПК 3.2 Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации	Определение требований к режимам и срокам хранения продукции растениеводства		Умеет определять качественные показатели продукции растениеводства. Владеет знаниями нормы потерь, а так же в соответствии с качеством продукции подбирает режимы и способы хранения.
ПК 3.3 Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения	Контроль условий хранения продукции растениеводства; Определение требований к режимам и срокам хранения продукции растениеводства; Определение потерь при хранении и реализации продукции растениеводства; обоснование потерь		Определяет способы подготовки транспортировки, и реализации продукции растениеводства. Знает способы сохранения продукции путем консервирования. Владеет знаниями о способе переработке, в соответствии с заданными качествами.
ПК 3.4 Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку	Демонстрация навыков подготовки продукции растениеводства к переработке и подготовки её к реализации; Обоснование потерь при подготовке продукции к переработке, транспортировке, хранению и реализации продукции Определение потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства; Определение условий транспортировки продукции растениеводства; Определение способов консервирования и хранения продукции		Умеет обосновывать и определять потери продукции при транспортировке, хранении и реализации сельскохозяйственной продукции
ПК 3.5 Реализовывать продукцию растениеводства	Определение потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства; обоснование потерь; Определение условий транспортировки продукции растениеводства		

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 результатов обучения	Оценка результатов обучения
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента	Демонстрирует устойчивый интерес к будущей специальности
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач - оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации	анализ результатов деятельности студентов	Умеет выбрать обосновать свой выбор методов и способов решения поставленных задач. Самостоятельно оценивает эффективность и качество выполнения задач
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей	мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике	Владеет навыками решения стандартных и нестандартных профессиональных задач
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации использование различных источников	экспертное наблюдение и оценка выполнения самостоятельной работы по подготовке докладов, рефератов, их презентации	Демонстрирует навыки по эффективному поиску необходимой информации
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией	наблюдение за работой обучающихся в глобальных, корпоративных и локальных информацион-ных сетях	Уверенно использует прикладные компьютерные программы в решении поставленных задач
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией - взаимодействие обучающихся с преподавателем в ходе обучения	наблюдение за ролью обучающегося в группе; портфолио наблюдение	Умеет организовать собственную деятельность, а так же эффективно взаимодействует с коллективом и преподавателем
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	оценка участия в деловых играх и моделировании социальных и профессиональ-ных ситуаций	Умеет брать на себя ответственность за ошибки в командной работе

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	оценка собственного продвижения, личностного развития	контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося, открытая защита творческих и проектных работ, защита результатов самостоятельной работы	Демонстрирует интерес к росту в профессиональной сфере, осознанно планирует свое будущее
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	анализ инноваций в области профессиональной деятельности	Оценка выступления на семинарах, учебно-практических конференциях и участие в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах	Мобильно перестраивается под разные рода задачи

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля результатов обучения	Оценка результатов обучения
Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства	Оперативный контроль качества выполнения технологических операций растениеводческими бригадами	тестирование, устный (письменный) опрос; оценка выполнения самостоятельной работы; экзамен по МДК; квалификационный экзамен по модулю	Знает требования к качеству продукции растениеводства для выполнения с ней определенных технологических операций
Организация испытаний растений на отличимость, однородность и стабильность	Принятие мер по устранению выявленных в ходе контроля качества технологических операций дефектов и недостатков Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций	тестирование, устный (письменный) опрос; оценка выполнения самостоятельной работы; экзамен по МДК; квалификационный экзамен по модулю	Демонстрирует умения по принятию мер в решении конкретных производственных задач