

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области  
Министерство образования и науки Самарской области  
Министерство имущественных отношений Самарской области

-----  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Профессиональное училище с. Домашка»

СОГЛАСОВАНО:

директор ООО «Им. Антонова»

должность, место работы лица от работодателя

А.И. Канаев

ФИО

28 августа 2018г.



УТВЕРЖДАЮ:

директор ГБПОУ

«Профессиональное училище с. Домашка»

Янюкин С.В.

М.П.

29 августа 2018 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.04 ПОДГОТОВКА К ХРАНЕНИЮ И РЕАЛИЗАЦИИ, ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

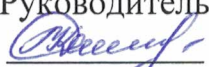
профессионального цикла

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

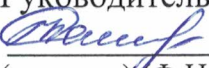
35.01.09 «Мастер растениеводства»

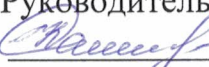
с. Домашка,  
2018г.


ОДОБРЕНА  
методической комиссией  
профессиональных дисциплин  
Протокол № 1 от «29» августа 2018 г.



Руководитель МК  
 / Капитунова И.Ю. /  
(подпись) (Ф.И.О.)



Протокол № 4 от «03» 06 2019  
Руководитель МК  
 / Капитунова И.Ю.  
(подпись) (Ф.И.О.)

Протокол № 8 от «24» 03 2020  
Руководитель МК  
 / Капитунова И.Ю.  
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор  
 / Капитунова И.Ю. /  
(подпись) (Ф.И.О.)  
«29» августа 2018 г.

| Дата актуализации | Результаты актуализации                  | Подпись разработчика  |
|-------------------|--|---|
| 03.06.2019        | актуализировано на 2019-2020 учебный год |  |
| 24.03.2020        | актуализировано на 2020-2021 учебный год |  |
|                   |  |   |

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 « Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции растениеводства» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.09 «Мастер растениеводства» утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 896 от 02 августа 2013 года, (в ред. Приказа Минобрнауки России от 25.03.2015 N 272), зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 17декабря 2009 г., регистрационный N 15704 по профессии 35.01.09 МАСТЕР РАСТЕНИЕВОДСТВА (в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390)

Учреждение - разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Профессиональное училище с. Домашка»

Разработчик(и): Капитунова Ирина Юрьевна, преподаватель  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензент(ы): Воробьева Марина Константиновна, заместитель  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

директора по учебно-производственной работе

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | стр.      |
|--|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | <b>5</b>  |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | <b>6</b>  |
| <b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>  | <b>7</b>  |
| <b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | <b>17</b> |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | <b>19</b> |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 04 Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции растениеводства

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО **35.01.09 Мастер растениеводства**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) – подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции растениеводства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Готовить продукцию растениеводства к хранению, реализации, переработке.

ПК 4.2. Осуществлять хранение продукции растениеводства.

ПК 4.3. Проводить первичную переработку урожая

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников 35.01.09 Мастер растениеводства 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 обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:** первичной обработки, подготовки к хранению и первичной переработки различных видов продукции растениеводства;

**уметь:**

- осуществлять приемы первичной переработки продукции (сушка, сортировка, калибровка, ферментация и др.) с соблюдением правил безопасности;

**знать:**

- требования действующих стандартов к продукции растениеводства;
- приемы первичной обработки различных видов продукции растениеводства;
- способы транспортировки и хранения различных видов продукции растениеводства;
- приемы первичной переработки различных видов продукции растениеводства

### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 699 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 634 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 65 часов;  
 форма промежуточной аттестации - экзамен  
 учебной практики – 360 часов  
 производственной практики – 144 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции растениеводства, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код    | Наименование результата обучения   |
|--------|--|
| ПК 4.1 | Готовить продукцию растениеводства к хранению, реализации, переработке.  |
| ПК 4.2 | Осуществлять хранение продукции растениеводства.   |
| ПК 4.3 | Проводить первичную переработку урожая   |
| ОК 1   | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   |
| ОК 2   | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  |
| ОК 3   | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.                     |
| ОК 4   | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.   |
| ОК 5   | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 6   | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  |
| ОК 7   | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания.  |
| ОК 8   | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  |
| ОК 9   | Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**3.1. Тематический план профессионального модуля**  
**ПМ 04 Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции растениеводства**

| 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, часов | Учебная, часов | Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |              |                                    |
|                                   |   |   |   |  |                |  | Всего, часов | в т.ч. практические занятия, часов |
| 1                                 | 2   | 3   | 4   | 5  | 6              | 7  | 8            |                                    |
|                                   |   | 699   |   |  |                | 360  | 144          |                                    |
| ПК 4.1, ПК 4.2                    | ПМ. 04 Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции растениеводства      | 93  | 62  | 20   | 31             |  |              |                                    |
| ПК 4.3                            | МДК 04.01. Технологии подготовки продукции растениеводства к хранению, реализации и переработке | 102   | 68  | 20   | 34             |  |              |                                    |
|                                   | МДК 04.02. Технологии первичной переработки продукции растениеводства                           | 504   |   |  |                |  |              |                                    |
|                                   | Производственная практика (включая учебную практику)  | 699   | 130   | 40   | 65             | 360  | 144          |                                    |
|                                   | <b>Всего:</b>   |   |   |  |                |  |              |                                    |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 04 Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции растениеводства**

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем       | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся                                    | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| 1   | 2  | 3           | 4                |
| ПМ. 04 Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции растениеводства      |  | 699         |                  |
| МДК 04.01. Технологии подготовки продукции растениеводства к хранению, реализации и переработке |  | 93          |                  |
| Раздел 1. Общая характеристика химического состава плодовоовощной продукции                     |  | 62/31       |                  |
|   |  | 4/2         |                  |
| Тема 1. 1 Пищевая ценность  | Содержание учебной дисциплины.   | 4/2         |                  |
| 1   | Значение продукции растениеводства и пищевых веществ в питании человека. Вода. Минеральные вещества. Углеводы                                    | 4           | 1                |
| 2   | Жиры. Белки. Органические кислоты. Дубильные вещества. Эфирные масла. Пигменты. Витамины. Ферменты   |             |                  |
|   | <i>Практические занятия</i>  | -           |                  |
|   | <i>Лабораторные занятия</i>  | -           |                  |
|   | <i>Контрольная работа</i>  | -           |                  |
|   | Самостоятельная работа. Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 1 комплект: «Энергетическая ценность пищевых продуктов»             | 2           | 3                |
|   | Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 2 комплект: «Ароматические вещества пищевых продуктов»                                      |             |                  |
| Раздел 2. Объекты и общие принципы хранения продукции растениеводства                           |  | 42 /21      |                  |
| Тема 2.1.   | Содержание учебной дисциплины.   | 18/9        | 1                |
| 1   | Теоретические основы хранения. Группы объектов хранения  | 14          |                  |
| 2   | Процессы, происходящие при хранении продукции. Дыхание. Раневые реакции. Созревание и старение. Покой и прорастание. Физиологические расстройств |             |                  |
| 3   | Влияние вредителей и болезней на сохранность заложенной на хранение продукции. Микробиологические процессы                                       |             |                  |



|  |   |                   |                   |
|--|---|-------------------|-------------------|
| <p><b>Тема 2.2.</b><br/>Объекты для хранения продукции растениеводства</p> | <p>4 Факторы, определяющие лежкость картофеля, овощей и плодов. Условия хранения</p> <p>5 Технология хранения зерна</p> <p>6 Хранилища для зерна, картофеля, овощей и плодов. Механизация работ в хранилищах Холодильники</p> <p>7 Подготовка хранилищ и холодильников к приемке нового урожая. Контроль за хранением плодов и овощей</p> <p><b>Практические занятия</b><br/>Практическое занятие № 1. Правила приемки зерна и методы отбора точечных проб<br/>Практическое занятие № 2. Определение показателей свежести зерновой массы</p> <p><i>Лабораторные занятия</i></p> <p><i>Контрольная работа</i></p> <p><b>Самостоятельная работа</b><br/>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 3 конспект: «Проблемы повышения качества продукции растениеводства».<br/>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 4 конспект: «Факторы, влияющие на качество продукции растениеводства»<br/>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 5 конспект: «Пищевая безвредность продукции растениеводства»<br/>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 6 конспект: «Показатели безопасности продукции растениеводства»<br/>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 7 конспект: «Технология хранения зерна в рукавах»<br/>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 8 презентация: « Хранилища для зерна, овощей и плодов»<br/>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 9 презентация: « Хранилища для зерна, овощей и плодов»<br/>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 10 таблица: «Режимы хранения продукции растениеводства»<br/>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 11 конспект: «Устройство хранилищ»</p> | <p>4</p> <p>9</p> | <p>2</p> <p>3</p> |
|  | <p><b>Содержание учебной дисциплины.</b></p>  | <p>24/12</p>      | <p>1</p>          |
|  | <p>1 Транспортировка продукции растениеводства; машины для загрузки, выгрузки, транспортирования и обработки продукции растениеводства</p>  | <p>16</p>         |                   |
|  | <p>2 Послеуборочная обработка продукции растениеводства; снижение травмированности при обработке</p>  |                   |                   |
|  | <p>3 Характеристика хлебоприемных предприятий, плодоовощных баз и складов</p>   |                   |                   |
|  | <p>4 Приемка продукции растениеводства на хранение по количеству и качеству, ГОСТ, требования к размещению продукции растениеводства при закладке на хранение</p>   |                   |                   |
|  | <p>5 Особенности хранения капусты</p>   |                   |                   |
|  | <p>6 Особенности хранения корнеплодов. Хранение лука и чеснока</p>  |                   |                   |

|  |   |        |   |
|--|---|--------|---|
| 7  | Хранение бахчевых культур, огурцов, томатов и листовых культур          |        |   |
| 8  | Хранение плодов и ягод. Хранение винограда и плодов косточковых культур | 8      | 2 |
| <b>Практические занятия.</b>   |   |        |   |
| Практическое занятие № 3. Анализ условий хранения продукции растениеводства в стационарных хранилищах  |   |        |   |
| Практическое занятие № 4. Анализ режимов и сроков хранения продукции растениеводства   |   |        |   |
| Практическое занятие № 5 Анализ режимов и сроков хранения продукции растениеводства  |   |        |   |
| Практическое занятие № 6. Расчет вместимости буртов хранилищ и потребности площади размещения  |   |        |   |
| <i>Лабораторные занятия</i>  |   |        |   |
| <i>Контрольная работа</i>  |   |        |   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>   | 12     | 3 |
| <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 12 конспект: «Характеристика хлебоприемных предприятий, элеваторов»</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 13 конспект: «Дыхание зерна при хранении, послеуборочное дозревание»</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 14 конспект: «Факторы, формирующие лежкость продукции растениеводства»</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 15 конспект: «Причины, вызывающие порчу продукции при хранении»</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 16 конспект: «Газификация хранилищ»</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 17 конспект: «Система вентиляции в хранилищах»</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 18 презентация: «Хранение винограда и плодов»</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 19 презентация: «Хранение винограда и плодов»</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 20 конспект: «Весомерительное оборудование»</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 21 конспект: «Режимы хранения плодов»</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 22 конспект: «Вместимость камер холодильника»</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 23 конспект: «Меры борьбы с грызунами в хранилищах»</p> |   |        |   |
| <b>Раздел 3. Контроль качества продукции растениеводства в целях ее реализации</b>   |   | 16 / 8 |   |
| <b>Тема 3.1.</b>   |   | 6/3    |   |

|  |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|
| Подтверждение качества продукции растениеводства | 1   | Значение сорта в повышении качества получаемой продукции. Растениеводческая продукция, подлежащая контролю на различных уровнях   | 6   | 1 |
|  | 2   | Стандартизация и сертификация продукции растениеводства. Нормативные документы.   |   |   |
|  | 3   | Классификация и обозначение товаров   |   |   |
|  |   | Стандартизация в зарубежных странах   | -   |   |
|  |   | <i>Практические занятия</i>   | -   |   |
|  |   | <i>Лабораторные занятия</i>   | -   |   |
|  |   | <i>Контрольная работа</i>   | -   |   |
|  |   | <b>Самостоятельная работа</b><br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 24 конспект: «Сертификация систем качества»<br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 25 конспект: «Нормативные документы»<br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 26 конспект: «Сертификация продукции и услуг»  | 3   | 3 |
|  |   | <b>Содержание учебной дисциплины.</b>   | 10/5  | 1 |
|  | Тема 3.2.<br>Организация пункта первичной переработки плодов и овощей | 1   | Организация пункта первичной переработки плодов и овощей. Санитарное состояние производства | 2 |
|  |   | <b>Практические занятия.</b><br>Практическое занятие № 7. Количественно-качественный учет зерна в хранилище<br>Практическое занятие № 8 Определение засоренности зерна<br>Практическое занятие № 9. Определение товарного качества овощей и плодов<br>Практическое занятие № 10. Оформление сертификатов качества на готовую продукцию  | 8   | 2 |
|  |   | <i>Лабораторные занятия</i>   | -   |   |
|  |   | <i>Контрольная работа</i>   | -   |   |
|  |   | <b>Самостоятельная работа</b><br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 27 конспект: «Использование отходов продукции»<br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 28 конспект: «Показатели сортности»<br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 29 конспект: «Естественная и фактическая убыль массы при хранении»<br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 30 конспект: «Мониторинг температурно-влажностного режима»<br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 31 конспект: «Санитарные правила хранения» | 5   | 3 |
|  |   | <b>Экзамен</b>  |   |   |

|  |   |              |   |
|--|---|--------------|---|
| МДК.04.02. Технологии первичной переработки продукции растениеводства                        |   | 102<br>68/34 |   |
| <p><b>Тема 1.</b><br/>Общая характеристика химического состава плодовоовощной продукции.</p> | <p><b>Содержание учебной дисциплины.</b></p> <p>1 Основные задачи хранения и переработки плодов, ягод и овощей. Пищевая ценность продуктов питания. Процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении. Испарение воды плодами, ягодами и её влияние на сохранность плодов. Содержание сахара и его превращения во время хранения</p> <p>2 Белки и аминокислоты и их изменения в процессе хранения. Витамины и их содержание. Липиды. Органические кислоты и их значение в окислительно-восстановительных процессах. Минеральные вещества</p> <p>3 Качество сельскохозяйственной продукции, пути повышения. Показатели качества. Степень повышения качества</p> <p><i>Практические занятия</i></p> <p><i>Лабораторные занятия</i></p> <p><i>Контрольная работа</i></p>   | 6/3<br><br>6 | 1 |
| <p><b>Тема 2.</b><br/>Хранение картофеля, овощей и плодов.</p>                               | <p><b>Самостоятельная работа</b><br/>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 1 конспект: «Лечебные свойства плодов и овощей»<br/>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 2 конспект: «Витамины и их содержание»<br/>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 3 конспект: «Устойчивость плодов и овощей при хранении».</p> <p><b>Содержание учебной дисциплины.</b></p> <p>1 Теоретические основы хранения. Процессы, происходящие при хранении продукции. Требования к уборке урожая плодов, ягод и овощей</p> <p>2 Причины порчи продукции растениеводства во время хранения</p> <p>3 Факторы, определяющие лежкость картофеля, овощей и плодов. Условия хранения. Режимы хранения картофеля, овощей и плодов</p> <p><i>Практические занятия</i></p> <p><i>Лабораторные занятия</i></p> <p><i>Контрольная работа</i></p> <p><b>Самостоятельная работа</b><br/>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 4 конспект: «Дыхание продукции при хранении»<br/>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 5 конспект: «Нормативная убыль»<br/>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 6 конспект: «Система вентиляции в хранилище»</p> | 6/3<br><br>6 | 1 |
| <p><b>Тема 3.</b></p>  | <p><b>Содержание учебной дисциплины.</b></p>  | 6/3          | 3 |

|  |  |  |     |
|--|--|--|-----|
| Хранение зерна и семян   | 1  | Характеристика семян и зерна как объектов хранения. Химический состав семян и зерна  | 6   |
|  | 2  | Характеристика основных показателей качества зерна. Признаки свежести. Влажность. Зараженность вредителями. Засоренность                 |     |
|  | 3  | Физиологические процессы, проходящие в зерновой массе при хранении. Дыхание. Самосогревание. Прорастание. Способы хранения семян и зерна |     |
|  | <i>Практические занятия</i>  |  | -   |
|  | <i>Лабораторные занятия</i>  |  | -   |
|  | <i>Контрольная работа</i>  |  | -   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>  |  | 3   |
|  | Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 7 конспект: «Строение зерновки»   |  |     |
|  | Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 8 конспект: «Методы определения зараженности вредителями»                     |  |     |
|  | Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 9 конспект: «Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении» |  |     |
|  | <b>Содержание учебной дисциплины.</b>  |  | 8/4 |
| <b>Тема 4.</b><br>Теоретические основы консервирования плодовоовощного сырья                   | 1  | Научные принципы хранения и консервирования сельскохозяйственной продукции. Принципы биоза.  | 2   |
|  | <b>Практические работы.</b>  |  | 6   |
|  | Практическое занятие № 1. Определение оптимальных условий хранения картофеля, овощей, плодов                                       |  |     |
|  | Практическое занятие № 2. Определение качества продовольственного картофеля  |  |     |
|  | Практическое занятие № 3. Определение качества продовольственного картофеля  |  |     |
|  | <i>Лабораторные занятия</i>  |  |     |
|  | <i>Контрольная работа</i>  |  |     |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>  |  | 4   |
|  | Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 10 конспект: «Пищевые добавки используемые при консервировании»               |  |     |
|  | Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 11 конспект: «Гигиеническая характеристика основных методов консервирования»  |  |     |
|  | Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 12 презентация: «Способы консервирования овощей»                              |  |     |
|  | Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 13 презентация: «Способы консервирования овощей»                              |  |     |
|  | <b>Содержание учебной дисциплины.</b>  |  | 2/1 |
| <b>Тема 5.</b><br>Вспомогательные продукты, используемые при переработке овощей, плодов и ягод | 1  | Вещества, используемые при переработке плодовоовощной продукции. Пряные растения, используемых при консервации                           | 2   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>  |  | 1   |
|  | Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 14 конспект: «Консервация плодово-ягодной продукции без сахара»               |  | 3   |
| <b>Тема 6.</b>   | <b>Содержание учебной дисциплины.</b>  |  | 2/1 |

|   |   |   |      |   |
|---|---|---|------|---|
| Виды тары, используемой в консервном производстве                   | 1 | Характеристика стеклянной, металлической, полимерной, картонной и деревянной тары. Подготовка тары к фасованию продукта   | 2    | 1 |
|   |   | <i>Практические занятия</i>   | -    |   |
|   |   | <i>Лабораторные занятия</i>   | -    |   |
|   |   | <i>Контрольная работа</i>   | -    |   |
|   |   | <b>Самостоятельная работа</b><br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 15 конспект: «История стеклянной тары»  | 1    | 3 |
|   |   | <b>Содержание учебной дисциплины.</b>   | 2/1  |   |
|   |   | 1 Причины порчи плодовоощного сырья. Классификация способов консервирования   | 2    | 2 |
|   |   | <i>Практические занятия</i>   | -    |   |
|   |   | <i>Лабораторные занятия</i>   | -    |   |
|   |   | <i>Контрольная работа</i>   | -    |   |
| Тема 7.<br>Теоретические основы консервирования плодовоощного сырья |   | <b>Самостоятельная работа</b><br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 16 конспект: «Консервирование ягод и фруктов »  | 1    | 3 |
|   |   | <b>Содержание учебной дисциплины.</b>   | 10/5 |   |
|   |   | 1 Доставка и хранение сырья. Мойка, инспекция, сортировка и калибровка сырья. Очистка сырья. Предварительная тепловая обработка сырья. Укладка продукции в тару и герметизация. Режимы тепловой стерилизации. | 2    | 1 |
|   |   | <b>Практические работы.</b>   |      |   |
|   |   | Практическое занятие № 4. Определение засоренности зерна  | 8    | 2 |
|   |   | Практическое занятие № 5. Определение зараженности зерна вредителями хлебных запасов.   |      |   |
|   |   | Практическое занятие № 6. Технологический процесс приготовления овощных консервов.  |      |   |
|   |   | Приготовление томатного сока  |      |   |
|   |   | Практическое занятие № 7. Технологический процесс приготовления овощных консервов.  |      |   |
|   |   | Приготовление томатного сока  |      |   |
| Тема 8.<br>Технологии консервирования                               |   | <i>Лабораторные занятия</i>   | -    |   |
|   |   | <i>Контрольная работа</i>   | -    |   |
|   |   | <b>Самостоятельная работа</b><br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 17 конспект: «Приготовление соков с мякотью.  | 5    | 3 |
|   |   | Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 18 конспект: «Приготовление густенных соков».  |      |   |
|   |   | Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 19 конспект: «Применение химических консервантов».   |      |   |
|   |   | Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 20 реферат: «Утилизация отходов переработки и их применение»   |      |   |
|   |   | Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 21 реферат: «Утилизация отходов переработки и их применение».  |      |   |
|   |   |   |      |   |
|   |   |   |      |   |
|   |   |   |      |   |

| Тема 9.<br>Частные технологии консервирования  |   | 10/5 | 1 |
|--|---|------|---|
| Содержание учебной дисциплины.   |   |      |   |
| 1  | Маринование овощей. Маринование плодов и ягод.  | 10   |   |
| 2  | Технология производства натуральных овощных консервов   |      |   |
| 3  | Технология производства овощных закусочных консервов  |      |   |
| 4  | Технология производства тоματο-продуктов: томатный сок, томатное пюре, томатный соус                          |      |   |
| 5  | Технология производства плодово-ягодных и овощных соков   |      |   |
| <i>Практические занятия</i>  |   | -    |   |
| <i>Лабораторные занятия</i>  |   | -    |   |
| <i>Контрольная работа</i>  |   | -    |   |
| Самостоятельная работа<br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 22 конспект: «Консервы для детского питания»<br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 23 конспект: «Консервы для диетического питания»<br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 24 конспект: «Приготовление компотов для диабетчиков»<br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 25 презентация: «Приготовление соков»<br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 26 презентация: «Приготовление соков» |   | 5    | 3 |
| Содержание учебной дисциплины.   |   | 6/3  |   |
| 1  | Квашение капусты. Соление огурцов, томатов и других овощей. Соление зелени                                    | 4    | 1 |
| 2  | Технология производства моченых яблок, груш, слив, брусники. Подготовка продукции к реализации.               |      |   |
| Практическая работа.<br>Практическое занятие № 8. Технологический процесс приготовления соков.   |   | 2    | 2 |
| <i>Лабораторные занятия</i>  |   | -    |   |
| <i>Контрольная работа</i>  |   | -    |   |
| Самостоятельная работа<br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 27 конспект: «Факторы, влияющие на качество солено- квашеной продукции»<br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 28 конспект: «Квашеные продукты - здоровая пища»<br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 29 конспект: «Хранение квашеной продукции»   |   | 3    | 3 |
| Содержание учебной дисциплины.   |   | 6/3  |   |
| 1  | Общие сведения о сушке. Воздушно-солнечная сушка. Искусственная сушка. Сушка отдельных видов овощей и плодов. | 4    | 1 |
| Тема 11.<br>Сушка растительного сырья  |   |      |   |

|   |   |     |
|---|---|-----|
|   | 2 Хранение сушеных овощей и плодов. Подготовка продукции к реализации   |     |
|   | <b>Практические работы.</b><br>Практическое занятие № 9. Консервирование сахаром  | 2   |
|   | <i>Лабораторные занятия</i>   | -   |
|   | <i>Контрольная работа</i>   | -   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 30 конспект: «Консервирование обезвоживанием»<br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 31 презентация: «Технология получения сушеных ягод и плодов»<br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 32 презентация: «Технология получения сушеных ягод и плодов»   | 3   |
|   | <b>Содержание учебной дисциплины.</b>   | 4/2 |
| Тема 12.<br>Консервирование быстрым замораживанием. | 1 Особенности технологии и режимов замораживания плодовоовощного сырья. Режимы и способы хранения замороженных продуктов  | 2   |
|   | <b>Практические работы.</b><br>Практическое занятие № 10. Технологический процесс квашения капусты, соление огурцов и томатов   | 2   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 33 конспект: «Режим хранения замороженной продукции»<br>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 34 конспект: «Транспортровка и подготовка продукции к реализации».   | 2   |
|   | <b>Экзамен</b>  |     |
|   | <b>Учебная практика</b><br>1. Изучить специализацию и направление хозяйства. Виды хранящейся продукции, дать характеристику<br>2. Ознакомиться с типовыми проектами хранилищ и комплексов для хранения зерновой и плодовоовощной продукции<br>3. Изучить оборудование, имеющееся в хранилище<br>4. Изучить способы размещения, загрузки и реализации продукции, нормы убыли<br>5. Изучить сроки закладки и реализации продукции, нормы убыли<br>6. Подготовить хранилище к новому урожаю<br>7. Провести дезинфекцию хранилища<br>8. По внешним показателям определить товарный вид плодовоовощной продукции<br>9. Изучить режимы хранения плодовоовощной продукции<br>10. Изучить систему и устройство вентиляции в хранилище<br>11. Изучить особенности транспортировки и товарной обработки продукции<br>12. Провести учет потерь при хранении<br>13. Изучить особенности закладки на хранение семенного картофеля.<br>14. Изучить систему режимы хранения зерновых масс применяемых в условиях с.-х. предприятия.<br>15. Изучить принципы, режимы и способы хранения зерна | 360 |



|   |  |
|---|--|
| <p>16. Изучить особенности сушки семенного и продовольственного зерна</p> <p>17. Выполнить очистку зерна от примесей.</p> <p>18. Выполнить сушку зерна. Изучить приемы и типы установок.</p> <p>19. Провести учет работы зерносушилок. Подсчитать убыль массы зерна при сушке.</p> <p>20. Изучить режим хранения зерновых масс без доступа воздуха, применяемых в хозяйстве.</p> <p>21. Изучить систему хранения продовольственного и семенного картофеля.</p> <p>22. Разобрать картофель по фракциям, подготовить к хранению</p> <p>23. Подготовить и заложить продовольственный картофель на хранение</p> <p>24. Подготовить и заложить семенной картофель на хранение</p> <p>25. Подготовить и заложить на хранение семенной лук</p> <p>26. Подготовить и заложить на хранение репчатый лук и чеснок</p> <p>27. Подготовить и заложить на хранение морковь и свеклу</p> <p>28. Подготовить и заложить на хранение капусту</p> <p>29. Подготовить и заложить на хранение яблоки и груши.</p> <p>30. Подготовить и заложить на хранение виноград</p> <p>31. Подготовить и заложить на хранение арбузы и дыни</p> <p>32. Подготовить и заложить на хранение тыквы и кабачки</p> <p>33. Подготовить и заложить на хранение семенников моркови и свеклы</p> <p>34. Подготовить и заложить на хранение луковичи цветочных растений</p> <p>35. Подготовить к хранению семена цветочных однолетних культур</p> <p>36. Изучить действующие стандарты и определить соответствие качества семенного и продовольственного картофеля их требованиям</p> <p>37. Изучить действующие стандарты и определить соответствие качества лука репчатого и чеснока их требованиям</p> <p>38. Изучить действующие стандарты и определить соответствие качества столовых корнеплодов их требованиям</p> <p>39. Изучить действующие стандарты и определить соответствие качества капусты их требованиям</p> <p>40. Изучить действующие стандарты и определить соответствие качества яблок и груш их требованиям</p> <p>41. Изучить действующие стандарты и определить соответствие качества винограда их требованиям</p> <p>42. Изучить действующие стандарты и определить соответствие качества арбуза и дыней их требованиям</p> <p>43. Изучить действующие стандарты и определить соответствие качества тыквы их требованиям</p> <p>44. Изучить действующие стандарты и определить соответствие качества зерновых культур их требованиям</p> <p>45. Подготовить тару. Подготовить овощи и плоды к сортировке и калибровке</p> <p>46. Подготовить овощи и плоды для консервирования</p> <p>47. Ознакомиться с техникой проведения технологических операций производства квашенных, соленых, моченых овощей, плодов и ягод. Работа с ГОСТами.</p> <p>48. Ознакомиться с техникой проведения технологических операций производства маринованных овощей, плодов и ягод. Работа с ГОСТами.</p> <p>49. Ознакомиться с техникой проведения технологических операций производства закусочных консервов. Работа с ГОСТами.</p> <p>50. Ознакомиться с техникой проведения технологических операций производства овощных соков и напитков на их основе. Работа с ГОСТами.</p> <p>51. Ознакомиться с техникой проведения технологических операций производства варенья и джемов. Работа с ГОСТами.</p> <p>52. Ознакомиться с техникой проведения технологических операций сушки картофеля, плодов и овощей. Работа с ГОСТами.</p> |  |
|---|--|

|   |                      |            |
|---|----------------------|------------|
| <p>53. Определить расход сырья и выход основной и побочной продукции переработки плодовоовощной продукции</p> <p>54. Определить естественную и фактическую убыль растениеводческой продукции</p> <p>55. Подготовить продукцию растениеводства к транспортировке</p> <p>56. Изучить способы заморозки плодово-ягодной продукции применяемые в с.-х. предприятии</p> <p>57. Подготовить продукцию овощеводства к заморозке</p> <p>58. Подготовить ягодные культуры к заморозке</p> <p>59. Анализ условий хранения и транспортировки овощных культур</p> <p>60. Анализ условий хранения и транспортировки плодовых культур</p> <p>Промежуточная аттестация – <b>дифференцированный зачет</b></p>   |                      |            |
| <p><b>Производственная практика</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить специализацию и направление хозяйства</li> <li>2. Ознакомиться с типами хранилищ, имеющихся в хозяйстве, и их планировкой.</li> <li>3. Ознакомиться со способами размещения, загрузки и выгрузки растениеводческой продукции в хранилище</li> <li>4. Провести санитарно-гигиеническую обработку хранилища</li> <li>5. Подготовить хранилища к приему картофеля</li> <li>6. Подготовить хранилища к приему корнеплодов и капусты</li> <li>7. Подготовить хранилища к приему зерна</li> <li>8. Провести работы на зерноочистительных машинах</li> <li>9. Провести работы на зерносушилках</li> <li>10. Провести контроль за состоянием продукции растениеводства при хранении</li> <li>11. Подготовить семена зерновых культур к реализации</li> <li>12. Подготовить продукцию овощеводства к продаже</li> <li>13. Подготовить продукцию плодов и ягод к продаже</li> <li>14. Провести работы по отбору проб и оценки качества зерна, овощной и плодовой продукции</li> <li>15. Подготовить тару для засолки овощей</li> <li>16. Подготовить овощи к засолке, ГОСТ</li> <li>17. Подготовить капусту к квашению ГОСТ</li> <li>18. Подготовить ягодную продукцию к заморозке ГОСТ</li> <li>19. Определить расход сырья и выход основной и побочной продукции переработки плодовоовощной продукции</li> <li>20. Определить естественную и фактическую убыль растениеводческой продукции</li> <li>21. Определить качество продукции растениеводства при хранении и транспортировке.</li> <li>22. Анализ условий хранения и транспортировки овощных культур</li> <li>23. Анализ условий хранения и транспортировки зерновых культур</li> <li>24. Анализ правил техники безопасности, охраны труда и промышленной санитарии на предприятиях по переработке сельскохозяйственной продукции.</li> </ol> <p>Промежуточная аттестация – <b>дифференцированный зачет</b></p> | <p>144</p>           |            |
|   | <p><b>Итого:</b></p> | <p>699</p> |

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 модуля предполагает наличие учебного кабинета: Технологии производства продукции растениеводства

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, телевизор, DVD плеер.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

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

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

Основные источники:

1. Личко Н.М. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства. – М.: «Юрайт», 2014.
2. Поморцева Т.И. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции. учебник для нач. проф. образования.- М.:«Академия», 2016.
3. Скрипников Ю.Г. Хранение и переработка овощей, плодов и ягод.- М.:Агропромиздат,2016

Дополнительные источники:

1. Атонозевич Ю.Г. Сушка зерна. – М.: Агропромиздат,2017. -.240.
2. Жиряева Е.В. Товароведение. – М.: ПИТЕР, 2014. – 410.
3. Каплина С.А. Технология торговли. – Ростов-на-Дону, 2017. – 448.

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Основная профессиональная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация основных профессиональных образовательных программ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин

(модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим печатным/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждых 100 обучающихся. Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение должно предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП НПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по практике.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются

образовательным учреждением.

Учебные дисциплины предшествующие изучению данного профессионального модуля:

1. Технологии предпосевной и основной обработки почвы
2. Технологии производства продукции растениеводства
3. Технологии производства семян сельскохозяйственных культур
4. Технологии производства посадочного материала
5. Экологические основы природопользования
6. Основы безопасности жизнедеятельности

Занятия проводятся в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами, учебная и производственная практики проводятся согласно графика проведения производственного обучения в соответствии с календарным временем проведения сельскохозяйственных работ.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам), требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: специальное образование, опыт работы.
- мастера: среднее профессиональное образование, опыт работы.

#### 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     | – качество рекомендаций и рациональность выбора способов и методов закладки продукции растениеводства на хранение   | Текущий контроль в форме:<br>-защита практических занятий;<br>-контрольных работ по темам МДК             |
| Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации | – качество анализа готовности объектов;<br>– качество рекомендаций по подготовке объектов и оборудования;<br>– расчёт необходимых материалов для подготовки объектов для хранения продукции растениеводства | Защита:<br>-каждого раздела профессионального модуля;<br>- учебной практики<br>-производственной практики |
| Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения         | – анализ состояния условий хранения;<br>– качество рекомендаций по повышению сохранности продукции;<br>– расчёт потерь продукции растениеводства при хранении   | Квалификационный экзамен по   |

|  |  |                          |
|--|--|--------------------------|
| Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и её транспортировку | – качество подготовки продукции растениеводства к реализации и транспортировке | профессиональному модулю |
| Реализовывать продукцию растениеводства  | - выбор способов и методов реализации продукции растениеводства                |                          |

| <b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>   | <b>Основные показатели результатов подготовки</b>   | <b>Формы и методы контроля</b>  |
|---|---|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  | Демонстрация интереса к будущей профессии.  | Экспертное наблюдение за творческой деятельностью обучающихся. Оценка докладов и рефератов. Отзывы руководителей.                                     |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.   | Организация собственной деятельности, умение организовать рабочее место, произвести расчеты и выполняемых процессов, умение работать с технологической документацией.   | Оценка представленных изделий или продуктов. Оценка устных ответов и тестовых заданий. Оценка за решение задач.                                       |
| ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Умение быстро реагировать и устранять недочеты при проведении полевых работ. Анализ рабочей ситуации, умение составлять сводную ведомость расхода материалов, произвести расчет необходимого материала на выполнение данной задачи. | Экспертное наблюдение за умением учащегося организовать рабочее место. Оценка действий учащегося в непредвиденной ситуации, оценка восприятия критики |
| ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.   | Умение работать с литературой, Интернет- ресурсами; производить сбор, сортировку и анализ информации; умение прислушиваться к чужому мнению, обмениваться информацией.  | Оценка докладов и рефератов, конспектов, выполненных по теме. Оценка правильности сбора и использования информации. Обмен информационными файлами.    |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.   | Умение применять собранную информацию и обмениваться ей; составлять презентации с помощью Интернет-ресурсов. Проявлять заинтересованность при посещении выставок, конкурсов, ярмарок.   | Оценка презентаций по теме с использованием интернет ресурсов. Наблюдение за поведением учащихся при посещении выставок, конкурсов, ярмарок.          |

|  |   |  |
|--|---|--|
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством.   | Работа в команде, эффективное общение с коллегами, руководством, клиентом. Проявлять доброжелательность, взаимопомощь, тактичность. Адекватное восприятие критики; умение гасить конфликты. | Оценка работы в команде, соблюдения взаимопомощи, доброжелательности, вежливости, профессиональной этики. Отзывы руководителей и работодателей.  |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания   | Уметь организовать работу бригады, распределять обязанности и виды деятельности в команде;  | Соблюдать профессиональную этику. Проявлять лояльность, коммуникабельность. Оценка тестовых и контрольных заданий.   |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  | Выполнять расчеты норм выработки; решать задачи в зависимости от обстановки; знать способы поощрения подчиненных  | Оценка самостоятельной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы и на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практики |
| ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Уметь использовать интернет-ресурсы и использовать в профессиональной деятельности  | наблюдение за участием на учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства   |

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

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

| Процент результативности<br>(правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений |                      |
|--|---|----------------------|
|  | балл (отметка)  | вербальный аналог    |
| 90 ÷ 100   | 5   | отлично              |
| 80 ÷ 89  | 4   | хорошо               |
| 70 ÷ 79  | 3   | удовлетворительно    |
| менее 70   | 2   | не удовлетворительно |

На этапе промежуточной аттестации экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области  
«Профессиональное училище с. Домашка»

Техническая экспертиза рабочей программы дисциплины ПМ.04 Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции растениеводства

35.01.09 «Мастер растениеводства»




Представлена в МК профессиональных дисциплин: 29.08.2018 г.  
Преподаватель дисциплины: Капитунова И.Ю.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

| №  | Наименование экспертного заключения   | Экспертная оценка |     |                        | Примечание |
|--|---|-------------------|-----|------------------------|------------|
|  |   | да                | нет | Заключение отсутствует |            |
| <b>Экспертиза оформления титульного листа и оглавления</b>         |   |                   |     |                        |            |
| 1  | Наименование программы учебной дисциплины на титульном листе совпадает с наименованием учебной дисциплины в тексте УП | да                |     |                        |            |
| 2  | Название училища соответствует названию по Уставу   | да                |     |                        |            |
| 3  | На титульном листе указан код и наименование профессии/специальности  | да                |     |                        |            |
| 4  | Нумерация страниц в содержании верна  | да                |     |                        |            |
| <b>Экспертиза раздела I «Паспорт программы учебной дисциплины»</b> |   |                   |     |                        |            |
| 5  | Раздел I «Паспорт программы учебной дисциплины» имеется   | да                |     |                        |            |
| 6  | Наименование программы дисциплины в паспорте совпадает с наименованием на титульном листе                             | да                |     |                        |            |
| 7  | Пункт 1.1 «Область применения программы» заполнен   | да                |     |                        |            |
| 8  | Пункт 1.2 «Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы» заполнен                 | да                |     |                        |            |
| 9  | Пункт 1.3 «Планируемые результаты освоения учебной дисциплины» заполнен   | да                |     |                        |            |
| 10   | Планируемые результаты освоения учебной дисциплины:<br>Личностные, метапредметные, предметные соответствуют ФГОС      | да                |     |                        |            |
| 11   | ОК, формируемые в процессе изучения дисциплины, указаны   | да                |     |                        |            |
| 12   | Подстроочные надписи удалены  | да                |     |                        |            |
| 13   | Пункт 1.4 «Количество часов на освоение программы учебной дисциплины» заполнен  | да                |     |                        |            |



| <b>Экспертиза раздела 2 «Содержание учебной дисциплины и тематическое планирование»</b> |   |    |  |
|---|---|----|--|
| 14  | Раздел 2. «Содержание учебной дисциплины и тематическое планирование»<br>имеется  | да |  |
| 15  | 2.1 «Объём учебной дисциплины и виды учебной работы» заполнен   | да |  |
| 16  | 2.2 «Тематический план и содержание учебной дисциплины» заполнен  | да |  |
| 17  | Объём обязательной аудиторной нагрузки совпадает с учебным планом   | да |  |
| 18  | Объём максимальной учебной нагрузки совпадает с учебным планом  | да |  |
| 19  | Объём времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, совпадает с учебным планом                            | да |  |
| 20  | Объём в часах имеется во всех ячейках   | да |  |
| 21  | Сумма часов по каждому столбцу равна максимальной нагрузке  | да |  |
| <b>Экспертиза раздела 3 «Условия реализации учебной дисциплины»</b>                     |   |    |  |
| 22  | Раздел 3 «Условия реализации учебной дисциплины» имеется  | да |  |
| 23  | 3.1 «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению»<br>заполнены                                       | да |  |
| 24  | 3.2 «Информационное обеспечение обучения» заполнено   | да |  |
| 25  | В списке литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад   | да |  |
| <b>Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины»</b> |   |    |  |
| 26  | Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» имеется  | да |  |
| 27  | Наименование знаний и умений совпадают с пунктом 1.3  | да |  |
| 28  | Приложение № 1 Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения заполнено | да |  |
| <b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>  |   |    |  |
| Программа дисциплины может быть направлена на содержательную экспертизу                 |   |    |  |

Разработчик:  /Капитунова И.Ю./  
 Председатель МК:  /Капитунова И.Ю./  
 Зам. директора по УПР:  /Воробьева М.К./

«29» августа 2018 г.

Содержательная экспертиза рабочей программы учебной дисциплины ПМ.04 Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка  
продукции растениеводства

35.01.09 «Мастер растениеводства»

Представлена в МК профессиональных дисциплин: 29.08.2018 г.  
Преподаватель дисциплины: Капитунова И.Ю.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ:**

| №   | Наименование экспертного заключения  | Экспертная оценка |     |                        | Примечание |
|---|--|-------------------|-----|------------------------|------------|
|   |  | да                | нет | Заключение отсутствует |            |
| <b>Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы учебной дисциплины»</b>      |  |                   |     |                        |            |
| 1   | Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т. ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС)              | да                |     |                        |            |
| 2   | В пункте 1.3 указаны ПК и ОК на формирование которых ориентировано содержание дисциплины (для программ циклов ОП, ОТСЭ, ЕН.)                   | да                |     |                        |            |
| <b>Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»</b> |  |                   |     |                        |            |
| 3   | Структура программы учебной дисциплины соответствует принципу единства теоретического и практического обучения                                 | да                |     |                        |            |
| 4   | Уровни освоения соответствуют видам учебной деятельности в разделе   | да                |     |                        |            |
| 5   | Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения профессионального модуля (уметь, знать) | да                |     |                        |            |
| 6   | Формулировки самостоятельной работы понимаются однозначно  | да                |     |                        |            |
| 7   | Разделы программы учебной дисциплины выделены дидактически целесообразно   | да                |     |                        |            |
| 8   | Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям  | да                |     |                        |            |
| 9   | Объём времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала   | да                |     |                        |            |
| 10  | Объём и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям     | да                |     |                        |            |
| <b>Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы дисциплины»</b>   |  |                   |     |                        |            |
| 11  | Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических   | да                |     |                        |            |

|   |   |    |  |  |  |  |
|---|---|----|--|--|--|--|
|   | занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины  |    |  |  |  |  |
| 12  | Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники  | да |  |  |  |  |
| 13  | Перечисленные интернет-ресурсы актуальны и достоверны   | да |  |  |  |  |
| 14  | Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы учебной дисциплины   | да |  |  |  |  |
| <b>Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины»</b> |   |    |  |  |  |  |
| 15  | Основные показатели оценки результатов обучения однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоения знаний                | да |  |  |  |  |
| 16  | Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывают процедуру аттестации | да |  |  |  |  |
| 17  | Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить степень освоения умений и усвоения знаний  | да |  |  |  |  |
| 18  | Указаны учебные занятия с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения   | да |  |  |  |  |

| Заключение  |  | да | нет |
|---|--|----|-----|
| Программа дисциплины может быть рекомендована к утверждению |  | да |     |
| Программа дисциплины следует рекомендовать к доработке      |  |    |     |

Разработчик: \_\_\_\_\_ /Капитунова И.Ю./  
 Председатель МК: \_\_\_\_\_ /Капитунова И.Ю./  
 Зам. директора по УПР: \_\_\_\_\_ /Воробьева М.К./

«29» августа 2018 г.

Внешний эксперт: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  


## АНОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ

### ПМ.04 ПОДГОТОВКА К ХРАНЕНИЮ И РЕАЛИЗАЦИИ, ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

МДК.04.01 Технология подготовки продукции растениеводства к хранению, реализации и переработке

МДК.04.02 Технология первичной переработки продукции растениеводства

#### **Область применения рабочей программы профессионального модуля**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии Мастер растениеводства в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Подготовка к хранению и реализации, первичная обработка продукции растениеводства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Готовить продукцию растениеводства к хранению, реализации, переработке.

ПК 4.2. Осуществлять хранение продукции растениеводства.

ПК 4.3. Проводить первичную переработку урожая.

**Цели и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального модуля:

- овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

- иметь практический опыт: первичной обработки, подготовки к хранению и первичной переработки различных видов продукции растениеводства;

- уметь: осуществлять приёмы первичной обработки и первичной переработки продукции (сушка, сортировка, калибровка, ферментация и др.) с соблюдением правил безопасности;

- знать: требования действующих стандартов к продукции растениеводства; приёмы первичной обработки различных видов продукции растениеводства; способы транспортировки и хранения различных видов продукции растениеводства; приёмы первичной переработки различных видов продукции растениеводства.

**Результатом освоения профессионального модуля** является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:

Подготовка к хранению и реализации, первичная обработка продукции растениеводства, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 4.1. Готовить продукцию растениеводства к хранению, реализации, переработке

ПК 4.2. Осуществлять хранение продукции растениеводства

ПК 4.3. Проводить первичную переработку урожая

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 699 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 195 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 130 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 65 часов;  
учебной и производственной практики – 504 часа