

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Обшаровский государственный техникум им. В.И.Суркова»

Согласовано:

Руководитель ИИ Иванов В.Д.

 Иванов В.Д.

«19» мая 2020г.

**АДАПТИРОВАШАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05  
ПОДГОТОВКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА К РЕАЛИЗАЦИИ**

Программы профессиональной подготовки  
по профессии 17542 Рабочий плодоовощного хранилища  
Срок обучения: 1 года 10 месяцев.

с. Обшаровка, 2020 г.

Рассмотрена на заседании  
методической комиссии  
Протокол № 7 от «19» мая 2020г.

Председатель \_\_\_\_\_ Н.Ю.Ящук  
подпись \_\_\_\_\_ расшифровка

Составлена на основании  
требований Единого тарифно-  
квалификационного справочника  
работ и профессий рабочих (ЕТКС)  
по профессии 17542 «Рабочий  
плодоовощного хранилища» и  
профессионального стандарта  
«Мастер растениеводства»,  
утвержденного приказом  
Министерства труда и социальной  
защиты Российской Федерации от  
17.06.2019г. № 408н.

Разработчик  
Преподаватель  
\_\_\_\_\_ Е.А.Маркушина

Утверждаю:  
Директор  
\_\_\_\_\_ Н.В.Захаров

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр.4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр.5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр.6
4 УСЛОВИЯ РЕААЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр.14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (вида профессиональной деятельности)	стр.16

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ПОДГОТОВКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА К РЕАЛИЗАЦИИ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Адаптированная программа профессионального модуля является частью основной адаптационной рабочей программы профессиональной подготовки «17542 Рабочий плодоовощного хранилища» и разработана на основе требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) по профессии 17542 «Рабочий плодоовощного хранилища» и профессионального стандарта «Мастер растениеводства», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17.06.2019 г. № 408 н.

## **Подготовка продукции растениеводства к реализации соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 5.1. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию продукции плодовоовощного и овощеводства

- Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья
- Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием электронного обучения.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

### **иметь практический опыт:**

определять качества продукции плодовоовощного и овощеводства.

### **уметь:**

- производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодовоовощного и овощеводства;
- вести учет и отчетность продукции;
- готовить продукцию к реализации.

### **знать:**

- методы анализа органолептических и физико-химических показателей продукции плодовоовощного и овощеводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодовоовощного и овощеводства;
- порядок реализации продукции плодовоовощного и овощеводства;
- требования к оформлению документов.

## **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля ПМ.05:**

Всего часов 672 часа, из них на освоение МДК - 280 часов, самостоятельная работа - 140 часов, на практики – 252 часа, в том числе учебную - 72 часа и производственную-180 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Подготовка продукции растениеводства к реализации

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 5.1.	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию продукции плодородства и овощеводства
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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.	Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1.	<u>Раздел 1.</u> Подготовка продукции растениеводства к реализации	492	280	80	140	72	180
ПК 5.1.	Производственная практика по профилю	180					180
	<b>Всего:</b>	<b>672</b>	<b>280</b>	<b>80</b>	<b>140</b>	<b>72</b>	<b>180</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля Подготовка продукции растениеводства к реализации

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
<b>ПМ.05 Подготовка продукции растениеводства к реализации</b>		<b>672</b>	
<b>МДК. 05.01. Технологии Подготовка плодоводства и овощеводства к реализации</b>		<b>280</b>	
<b>Тема 1.1. Правила приема и хранения продукции</b>	<b>Содержание:</b>	<b>46</b>	
	1.Введение. Химический состав и пищевая ценность продукции растениеводства	2	2
	2.Особенности продукции растениеводства как объектов хранения	2	2
	3Повышение устойчивости продукции растениеводства при хранении	2	2
	4.Изучение факторов, влияющие на качество и сохранность продукции	2	2
	5.Изучение причин порчи продукции при хранении	2	2
	6.Изучение физиологических заболеваний картофеля при хранении	2	2
	7.Изучение физиологических заболеваний овощей при хранении	2	2
	8.Изучение физиологических заболеваний плодов при хранении	2	2
	9.Изучение физиологических заболеваний ягод при хранении	2	2
	10.Характеристика картофеля и плодоовощной продукции как объектов хранения	2	2
	11.Физические свойства картофеля	2	2
	12.Физические свойства овощей	2	2
	13.Физические свойства плодов	2	2
	14.Физические свойства ягод	2	2
	15.Процессы, протекающие в картофеле и овощах при хранении	2	2
	16.Процессы, протекающие в плодах и ягодах при хранении	2	2
	17.Режимы и способы хранения картофеля и овощей	2	2
	18.Режимы и способы хранения плодов и ягод	2	2
	19. Организации приема продукции.	2	2
20. Взвешивание поступающей продукции	2	2	
19.Правила списания потерь при хранении картофеля	2	2	

	20.Нормы естественной убыли картофеля и плодоовощной продукции при хранении	2	2
	21. Правила списания потерь при хранении плодоовощной продукции	2	2
	22.Методы анализа органолептических показателей продукции плодородства и овощеводства	2	2
	23.Методы анализа физико-химических показателей продукции плодородства и овощеводства	2	2
	<b>Практические занятия №1-13</b>	<b>26</b>	
	1.Изучение физиологических заболеваний картофеля при хранении	2	
	2.Изучение физиологических заболеваний овощей при хранении	2	
	3.Изучение физиологических заболеваний плодов при хранении	2	
	4.Изучение физиологических заболеваний ягод при хранении	2	
	5.Работа с приборами контроля режима хранения овощей	2	
	6.Работа с приборами контроля режима хранения плодов и ягод	2	
	7.Проведение количественно-качественного учёта картофеля при хранении	2	
	8.Проведение количественно-качественного учёта плодоовощной продукции при хранении	2	
	9.Расчёт норм естественной убыли картофеля при хранении	2	
	10.Расчёт норм естественной убыли плодоовощной продукции при хранении	2	
	11.Оценка качества плодоовощных продуктов.	2	
	12.Определение условий хранения плодоовощных продуктов и сырья.	2	
	13.Ведение учета массы плодоовощных продуктов и сырья при хранении	2	
<b>Тема 1.2. Оформление документации</b>	<b>Содержание:</b>	<b>26</b>	
	1.Требованиями к качеству оформления документов	2	2
	2. Оформление установленной учетно-отчетной документации	2	2
	3.Оформление сопроводительных документов плодоовощных продуктов.	2	2
	4. Ведение учета массы плодоовощных продуктов и сырья при хранении.	2	2
	5.Оформление первичной документации по учету плодоовощной продукции-	2	2
	6. Оформления товарно-денежных документов, получения и сдачи денежной выручки	2	2
	7. Вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию	2	2
	8. Вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию	2	2
	9. Подготовить транспортную накладную для реализации продукции и сырья	2	2
	10. Подготовить транспортную накладную для реализации продукции и сырья	2	2
	11.Оформление товарно-денежных документов, получения и сдачи денежной выручки	2	2
	12. Санитарно-технические требования к транспортировке продуктов и сырья.	2	2
	13. Оформление товарно-денежных документов, получения и сдачи денежной выручки	2	2

	<b>Практические занятия №14-23</b> 1 Подготовка оборудования для отбора продуктов и сырья. 2 Осуществление отбора сельскохозяйственных продуктов и сырья. 3.Оценка качества сельскохозяйственных продуктов и сырья. 4.Определение условий хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья. 5.Оформление сопроводительных документов. 6.Определение условий хранения продуктов и сырья. 7.Оформление сопроводительной документации. 8 Ведение учета массы продуктов и сырья при хранении. 9.Порядок заполнения документов по учету сырья. 10 Оформление первичной документации по учету плодоовощной продукции	<b>20</b>	
<b>Тема 1.3. Контроль качества продукции растениеводства в целях ее реализации</b>	<b>Содержание:</b>	<b>16</b>	
	1.Стандартизация и сертификация продукции растениеводства	2	2
	2.Государственный надзор за качеством сертифицированной продукции	2	2
	3.Предпродажная обработка продукции растениеводства; упаковка	2	2
	4.Предпродажная обработка продукции растениеводства; маркировка	2	2
	5.Предпродажная обработка продукции растениеводства; ГОСТ	2	2
	6.Составление документации на сертифицированную продукцию растениеводства	2	2
	7.Государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного происхождения	2	2
	8.Санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного происхождения	2	2
	<b>Практические занятия №24-34</b>	<b>22</b>	
	1.Подтверждение качества, картофеля согласно требованиям ГОСТ	2	
2.Подтверждение качества овощей согласно требованиям ГОСТ	2		
3. Подтверждение качества плодов согласно требованиям ГОСТ	2		
4. Подтверждение качества ягод согласно требованиям ГОСТ	2		
5.Отбор проб картофеля и овощей, подготовка их к анализу	2		
6. Отбор проб плодов и ягод, подготовка их к анализу	2		
7.Составление документации на сертифицированную продукцию растениеводства	2		
8. Составление документации на сертифицированную продукцию растениеводства	2		
9.Мероприятия по предпродажной обработке продукции растениеводства в целях её реализации	2		
10. Предпродажная обработка продукции растениеводства; упаковка	2		
11.Предпродажная обработка продукции растениеводства; маркировка	2		
<b>Тема 1.4. Транспортировка</b>	<b>Содержание</b>	<b>26</b>	
	1. Соблюдение правил техники безопасности, охраны труда и промышленной санитарии при транспортировке сырья.	2	2

	2. Санитарно-технические требования к транспортировке продуктов	2	2
	3. Анализ условий транспортировки	2	2
	4. Определение качества продукции растениеводства при транспортировке.	2	2
	5.Ознакомление с техникой проведения технологических операций подготовки продукции к реализации	2	2
	6. Анализ условий хранения и транспортировки продукции	2	2
	7.Принцип действия и разновидности транспортирования	2	2
	8.Устройство и принцип транспортеров	2	2
	9.Подготовить транспортные средства для реализации продукции	2	2
	10.Выполнение предпродажной подготовки и реализации продукции	2	2
	11.Загрузка и выгрузка продукции	2	2
	12.Погрузочное оборудование	2	2
	13. Подготовить транспортные средства и транспортную накладную	2	2
	<b>Содержание</b>	<b>30</b>	
<b>Тема 1.5. Упаковка. Весовое оборудование.</b>	1. Подготовка тары для хранения закупаемых продуктов и сырья	2	2
	2. Виды тары	2	2
	3.Упаковочный материал	2	2
	4. Дезинфекция и подготовка тары, обработка антисептическими растворами.	2	2
	5. Дезинфекция и подготовка тары, обработка антисептическими растворами.	2	2
	6. Подготовка дезинфицирующего раствора. Упаковка продукции и сырья.	2	2
	7. Подготовка дезинфицирующего раствора. Упаковка продукции и сырья.	2	2
	8. Работа с весовым оборудованием.	2	2
	9. Работа с весовым оборудованием.	2	2
	10.Сортирование и упаковка продукции	2	2
	11.Оборудование для взвешивания тары	2	2
	12.Оборудование для взвешивания продукции электронные торговые весы	2	2
	13.Оборудование для взвешивания продукции аналитические весы	2	2
	14.Контрольно- кассовый аппарат	2	2
	15. Комплект упаковочного оборудования	2	2
	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
<b>Тема 1.6. Способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья растительного происхождения</b>	1.Способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья.	2	2
	2. Система перевода единиц измерения.	2	2
	3. Система перевода единиц измерения.	2	2
	4. Вести учет и отчетность продукции	2	2
	5. Вести учет и отчетность продукции	2	2
	<b>Практические задания №35-36</b>	<b>4</b>	

	1. Определение количества закупаемой продукции. 2. Работа с весовым оборудованием.	2 2	
<b>Тема 1.7. Ценообразование на закупаемые продукты и сырье</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1.Ценообразование на закупаемые продукты и сырье	2	2
	2.Выполнять предпродажную подготовку овощной продукции	2	2
	3.Выполнять предпродажную подготовку плодоовощной продукции	2	2
	4. Ценообразование овощной продукции	2	2
	5. Ценообразование плодовой продукции	2	2
<b>Тема 1.8. Условия хранения продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
	1.Факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного происхождения.	2	2
	2. Способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья.	2	2
	3.Организация хранения скоропортящейся продукции и сырья.	2	2
	4. Факторы, влияющие на сохранность продукции.	2	2
	5. Содержание Государственного стандарта и технических условий в области закупки продукции	2	2
	6. Требования ГОСТ к плодovому сырью.	2	2
	7. Требования ГОСТ к ягодному сырью.	2	2
	8.Нормы потерь при транспортировке	2	2
	<b>Практические занятия №37-38</b>	<b>4</b>	
	1. Выбор способа хранения продукции.	2	
2.Оценка убыли продукции при хранении.	2		
<b>Тема 1.8. Реализация продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
	1.Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации	2	2
	2. Порядок реализации продукции плодovодства	2	2
	3. Порядок реализации продукции овощеводства	2	2
	4.Реализация скоропортящийся плодоовощной продукции	2	2
	5.Реализация скоропортящийся ягодной продукции	2	2
	6.Подготовка продукции к реализации.	2	2
	7. Выполнение предпродажной подготовки продукции	2	2
	8. Выполнения реализация продукции	2	2
	9. Хранение и реализация продукции плодovодства	2	2
	10. Бережливое производство.	2	2
	<b>Практические занятия №39-40</b>	<b>4</b>	
	1.Подготовка продукции к реализации.	2	
	2. Хранение и реализация продукции плодovодства и овощеводства	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела Изучения контроля продукции во время реализации</b>		<b>140</b>	

<p>Ознакомление с перечнем основных приборов и лабораторного оборудования для отбора проб и оценки качества продукции  Изучение действующих стандартов на растениеводческую и плодоовощную продукцию  Изучение устройство, принцип работы оборудования для переработки  Изучение действующих стандартов и определение соответствия качества картофеля их требованиям  Изучение правил техники безопасности  Составление таблиц  Составление технологических карт  Составление схем реализации продукции  Решение технологических задач  Составление технологических схем транспортировки овощей  Расчет потребности реализации овощей  Разработка технологии реализации овощей  Подготовка продукции к реализации  Транспортировка продукции  Упаковка продукции  Выбор тары для перевозки продукции  Хранение и реализация продукции овощеводства  Выполнения реализация продукции. Оформление документации</p>		
<p><b>Учебная практика</b>  Виды работ  Определение вида продукции по внешнему виду и органолептическим свойствам  Определение веса, количества и объема продукции  Определение качества закупаемой продукции растительного происхождения.  Определение качества овощной и фруктовой продукции.  Оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья  Оформление товарных накладных, учет продукции на складе  Учет движения продукции и сырья на предприятии.  Выполнение наличного и безналичного расчета за закупленную продукцию и сырьё  Ознакомление с типовыми проектами хранилищ и комплексов для хранения продукции  Производить расчет площади размещения растениеводческой продукции.  Изучения контроля продукции во время хранения  Ознакомление с перечнем основных приборов и лабораторного оборудования для отбора проб и оценки качества  Изучение действующих стандартов на растениеводческую продукцию  Изучение устройство, принцип работы оборудования для переработки  Изучение действующих стандартов и определение соответствия качества картофеля их требованиям  Изучение правил техники безопасности  Бережливое производство.</p>	72	
<p><b>Производственная практика</b>  Виды работ</p>	180	

<p> Определение вида продукции по внешнему виду и органолептическим свойствам  Определение веса, количества и объема продукции  Определение качества закупаемой продукции растительного происхождения.  Определение качества овощной и фруктовой продукции.  Оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья  Оформление товарных накладных, учет продукции на складе  Учет движения продукции и сырья на предприятии.  Выполнение наличного и безналичного расчета за закупленную продукцию и сырьё  Ознакомление с типовыми проектами хранилищ и комплексов для хранения продукции  Размещение продукции растениеводства при закладке на хранение  Выбора технологии хранения в соответствии с качеством поступающего сырья и продукции растениеводства.  Выбор сроков и режимов хранения зерна и семян  Выбор сроков и режимов хранения картофеля  Выбор сроков и режимов хранения плодовых  Подготовка зернохранилищ к приемке нового урожая.  Подготовка хранилищ к приему продукции растениеводства на хранение  Контроль состояния сырья и продукции растениеводства при хранении  Анализ условий хранения и транспортировки продукции  Определение качества продукции растениеводства при хранении  Применение приборов для отбора проб и оценки качества продукции  Определение качества продукции растениеводства при транспортировке.  Определение качества продукции растениеводства при транспортировке.  Проведение технологических операций при транспортировки  Проведение технологических операций при подготовке продукции к переработке.  Изучение работы оборудования по первичной подработке картофеля и овощей  Соблюдение правил техники безопасности, охраны труда и промышленной санитарии на предприятиях по переработке продукции.  Предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства  Анализ условий транспортировки продукции  Бережливое производство. </p>		
<p><b>Итого</b></p>	<p><b>672</b></p>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие мастерских: учебно-производственный заготовительный пункт; лабораторий: микробиологии, санитарии и гигиены; складского и погрузочного оборудования, упаковки и тары; полигон: коллекционный участок сельскохозяйственных и лекарственных растений; залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет.

Технические средства обучения:

- ПК;
- видеопроектор

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- электронные торговые весы;
- аналитические весы;
- контрольно кассовый аппарат;
- пурка для определения натуры зерна;
- влагомер;
- рефрактометр;
- рН-метр;
- лабораторная мельница;
- мясорубка;
- соковыжималка;
- муфельная печь;
- электрическая плита;
- сушильный шкаф.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- методические рекомендации;
- мультимедиапроектор;
- химические реактивы;
- индикаторы;
- микроскоп;
- комплект упаковочного оборудования;
- психрометр;
- термометр;

- бактерицидная лампа;
- комплект лабораторной посуды;
- макет складского помещения;
- складские весы;
- газоанализатор.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Косолапова Н.В. , Прокопенко Н.А. , Рыжова И.О.

Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Уровень образования: Профессиональная подготовка рабочих и служащих Гриф: Рекомендовано ФГУ ФИРО в качестве учебного пособия  
Издание: 1-е изд. Вид издания: Учебное пособие ISBN издания: 978-5-7695-5950-1 Год выпуска:2013

2. Хэнлон Дж.Ф. Упаковка и тара. Проектирование, технологии, применение.

Издательство: Профессия Год: 2014 Количество страниц: 632

ISBN: 978-5-93913-049-3

3. Шумакова Е.А. Ботаника и физиология растений : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования

Целевое назначение: Учебники и учеб. пособ.д/ системы профтехобразов.

ISBN: 978-5-4468-0121-3 Серия: Среднее профессиональное образование

Издательство: Академия Год издания: 2013

4. Елена Жохова, Михаил Гончаров, Мария Повыдыш, Светлана Деренчук

Фармакогнозия Учебник для фармацевтических колледжей и техникумов

Издательство: ГЭОТАР-Медиа ISBN 978-5-9704-2724-8; 2013 г.

5. Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции. Учебник

Издательство: Троицкий мост 2012г. ISBN: 978-5-904406-07-3

6. Сорокина Н.Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н.Д. Сорокина.-М.:Издательский центр "Академия",2015. ISBN 987-5-7695-4188-9

Дополнительные источники:

1. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М. В. Володина,

Т. А. Сопачева. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 192 с. ISBN 978-5-7695-9043-6

18

18

2. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для нач.

проф. образования / З. П.Матюхина. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-0070-4

3. Владимир Басов, Татьяна Ефремова Практикум по анатомии, морфологии и систематике растений Издательство: Либроком ISBN 978-5-397-01484-7;

2010 г.

4. Филин В.М. Оценка качества зерна крупяных культур на малых

предприятиях. Учебное пособие для ССУЗов –М.:Издательство: ДеЛи принт, 2013. ISBN: 5-94343-040-7.

5. Владимир Мищенко, Людмила Мищенко Организация заготовок и переработки сельскохозяйственной продукции – М.:Издательство: Издательство Гревцова, 2008г. ISBN 978-985-6826-47-7  
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной:

а) нормативные документы:

1. ГОСТР 52554-2006. Пшеница. Технические условия.

2. ГОСТ Р 51808-2001. Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети.

3.ГОСТ Р 32285-2013 Свекла столовая.

4. ГОСТ Р 54697-2011 Яблоки свежие,реализуемые в розничной торговой сети. ТУ.

15. ГОСТ Р 54644-2011. Мед натуральный. Технические условия

16. ГОСТ 24896-2013 Рыба живая. Технические условия

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение работ по рабочей профессии Рабочий плодоовощного хранилища производится в соответствии с учебным планом

Обязательным условием допуска к экзамену является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении им теоретического материала по общепрофессиональным дисциплинам: инженерная графика, техническая механика, основы агрономии, метрология стандартизация и подтверждение качества и прохождение учебной практики. В результате изучения данного модуля присваивается квалификация заготовитель продуктов и сырья.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование.

Мастера: наличие 1-2 квалификационной категории, с обязательной стажировкой в профессиональных организациях не реже 1-го раза в 3 года и сдачей экзамена по охране труда, и аттестацией или подтверждением квалификационной категории не реже 1 раза в 5 лет.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<input type="checkbox"/> выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области сбора и заготовки сельскохозяйственного сырья и продукции; оценка эффективности и качества выполнения	Тестирование, защита практических работ
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	выбор технологии позволяющей наиболее эффективно выполнять профессиональную деятельность во время прохождения практики	Анализ выполнения практических работ Оценка выполнения практических, лабораторных работ и заданий практики.
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	эффективный поиск необходимой информации; <input type="checkbox"/> использование различных источников, включая электронные	Анализ выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий для решения задач в области сбора и обработки дикорастущего растительного сырья и заготовки сельскохозяйственной продукции	Защита презентаций
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Самоконтроль и взаимопроверка
Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности	<input type="checkbox"/> соблюдение правил охраны труда и требований экологии во время выполнения лабораторных и практических работ и прохождения учебной практики	Оценка выполнения заданий практики.

**УЧЕБНЫЕ ЗАНЯТИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ  
АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ  
СТУДЕНТОВ**

№ п/п	Тема учебного занятия	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых компетенций
1.	Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации	Презентация	ПК 5.1. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию продукции плодоводства и овощеводства
2.	Выполнять предпродажную подготовку овощной продукции	Мозговой штурм	ПК 5.1. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию продукции плодоводства и овощеводства