

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА, ПРЕДПРОДАЖНАЯ  
ПОДГОТОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА**

2013

Примерная программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **110401 Агротехника базовой подготовки**.

**Организация-разработчик:** областное государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Тулунский аграрный техникум»

**Разработчики:**

Королёва Ольга Михайловна, преподаватель ОГБОУ СПО «Тулунский аграрный техникум»

Лебедева Елена Матвеевна, ведущий научный сотрудник Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО»

**Рецензент:**

В. Д. Чепинога - директор ФГУ «Станция агрохимслужбы «Тулунская»

Рекомендована Научно-методическим советом Центра профессионального образования федерального государственного автономного учреждения «Федеральный институт развития образования (ФГАУ «ФИРО»).

Протокол заседания Научно-методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» от « 05 » сентября 2013 г. № 4.

© ОГБОУ СПО «Тулунский аграрный техникум», 2013

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | стр. |
|--|------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>   | 4    |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | 6    |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>  | 7    |
| <b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | 12   |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ<br/>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | 14   |

# **1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА, ПРЕДПРОДАЖНАЯ ПОДГОТОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА**

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

Примерная программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **110401 Агрономия** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

**иметь практический опыт:**

- определения и подтверждения качества продукции растениеводства;

**уметь:**

- подготавливать объекты и оборудование для хранения продукции растениеводства к работе;
- определять способы и методы хранения;
- анализировать условия хранения продукции растениеводства;
- рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства;
- определять качество зерна, плодоовощной продукции, технических культур в целях их реализации;

**знать:**

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства;
- технологии ее хранения;
- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства;
- характеристики объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства;
- условия транспортировки продукции растениеводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства.

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

всего – 252 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 36 часов;

учебной и производственной практики – 144 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>  |
|------------|--|
| ПК 1.      | Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение.  |
| ПК 2.      | Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации.  |
| ПК 3.      | Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения.  |
| ПК 4.      | Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку.  |
| ПК 5.      | Реализовывать продукцию растениеводства.   |
| ОК 1.      | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   |
| ОК 2.      | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.     |
| ОК 3.      | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  |
| ОК 4.      | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5.      | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 6.      | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   |
| ОК 7.      | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.   |
| ОК 8.      | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.    |
| ОК 9.      | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  |
| ОК 10.     | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).   |

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля              | Всего часов<br>(макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |   |                                     |   | Практика       |   |
|-----------------------------------|---|--|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|---|
|                                   |   |  | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  |   | Самостоятельная работа обучающегося |   | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов<br><i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i> |
|                                   |   |  | Всего, часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов                        | в т.ч., курсовая работа (проект), часов |                |   |
| 1                                 | 2   | 3  | 4   | 5  | 6                                       | 7                                   | 8                                       | 9              | 10  |
| ПК 3.1.-3.5.                      | Раздел 1. Хранение продукции растениеводства                | 144  | 48  | 18   | -                                       | 24                                  | -                                       | 72             | -   |
| ПК 3.1.-3.5.                      | Раздел 2. Переработка продукции растениеводства             | 72   | 24  | 4  | -                                       | 12                                  | -                                       | 36             | -   |
|                                   | Производственная практика (по профилю специальности), часов | 36   |   |  |   |                                     |   |                | 36  |
|                                   | <b>Всего</b>  | <b>252</b>   | <b>72</b>   | <b>22</b>  |   | <b>36</b>                           |   | <b>108</b>     | <b>36</b>   |

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем                           | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов   | Уровень усвоения |    |
|---|---|---|------------------|----|
| 1   | 2   | 4   | 5                |    |
| <b>Раздел 1. Хранение продукции растениеводства</b>   |   | <b>144</b>  |                  |    |
| <b>МДК 1. Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства</b> |   | <b>72</b>   |                  |    |
| <b>Тема 1.1. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства</b>  | <b>Содержание</b>   |   | 6                |    |
|   | 1   | Показатели качества продукции растениеводства. Требования к качеству продукции. Значение повышения качества продукции в современных условиях.   |                  | 2  |
|   | 2   | Сертификация продукции растениеводства  |                  | 2  |
|   | 3   | Контроль качества продукции. Разновидности контроля.  |                  | 2  |
| <b>Тема 1.2. Общие методы и механизация хранения продукции растениеводства</b>                                      | <b>Содержание</b>   |   | 10               |    |
|   | 1   | Факторы, влияющие на сохранность продуктов. Принципы хранения продуктов. Особенности принципа биоза, анабиоза. Использование микроорганизмов в практике хранения – принцип ценоанабиоза. Особенности принципа абиоза (термостерилизация, химстерилизация, копчение, механическая стерилизация). |                  | 2  |
|   | 2   | Методы определения качества продуктов.  |                  | 3  |
|   | 3   | Характеристика хранилищ. Подготовка хранилищ к приему нового урожая.  |                  | 2  |
|   | 4   | Размещение продукции в хранилищах и наблюдение за ней при хранении.   |                  | 2  |
|   | 5   | Мероприятия, повышающие устойчивость растениеводческой продукции при хранении.  |                  | 2  |
|   | <b>Лабораторные работы</b>  |   |                  | 4  |
|   | 1   | Анализ принципов хранения продуктов   |                  |    |
|   | 2   | Оценка качества продуктов при различных методах хранения  |                  |    |
|   | <b>Тема 1.3. Хранение картофеля, овощей и плодов</b>  | <b>Содержание</b>   |                  | 10 |
| 1   |   | Картофель, овощи и плоды как объект хранения.   | 2                |    |
| 2   |   | Подготовка картофеля, овощей и плодов к хранению.   | 2                |    |

|  |                            |   |    |   |
|--|----------------------------|---|----|---|
|  | 3                          | Режимы хранения картофеля, овощей и плодов в охлажденном состоянии.   |    | 3 |
|  | 4                          | Основы режима хранения плодоовощной продукции в регулируемой газовой среде.   |    | 3 |
|  | 5                          | Хранение отдельных видов продукции.   |    | 3 |
|  | <b>Лабораторные работы</b> |   | 8  |   |
|  | 1                          | Оценка режимов хранения плодоовощной продукции (в охлажденном состоянии, в регулируемой газовой среде)  |    |   |
|  | 2                          | Оценка режимов хранения отдельных видов продукции (корнеплодов, капусты, лука репчатого, чеснока, томатов)  |    |   |
|  | 3                          | Организация хранения и размещения картофеля в хранилищах.   |    |   |
|  | 4                          | Расчет количественно-качественных показателей продукции, заложенной на хранение (естественную убыль, абсолютный отход, технический брак)              |    |   |
| <b>Тема 1.4. Хранение зерна</b>  | <b>Содержание</b>          |   | 6  |   |
|  | 1                          | Характеристика зерновых масс как объектов хранения.   |    | 2 |
|  | 2                          | Физиологические процессы, происходящие в зерновых массах при хранении.  |    | 2 |
|  | 3                          | Режимы и способы хранения зерновых масс. Общая характеристика режимов.  |    | 2 |
| <b>Тема 1.5. Транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства</b>  | <b>Содержание</b>          |   | 6  |   |
|  | 1                          | Каналы и условия реализации продукции в условиях рынка.   |    | 2 |
|  | 2                          | Порядок упаковки, маркировки и транспортировки продукции растениеводства. Методы предотвращения потерь при транспортировке продукции растениеводства. |    | 2 |
|  | 3                          | Порядок и условия реализации продукции растениеводства.   |    | 2 |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b><br>Влияние состава газовой среды на характер и интенсивность дыхания плодов и овощей.<br>Влияние физиологически активных препаратов на хранение.<br>Эффективность перевозок продукции на хранение, в контейнере.<br>Совмещение товарной обработки продукции с уборкой.<br>Современные пункты для послепослеуборочной обработки продукции.<br>Материал, применяемый для упаковки продукции.<br>Изучение наиболее эффективных хранилищ для длительного хранения.<br>Недостатки и преимущества вертикальных вытяжных труб применяемых при хранении.<br>Снижение потерь за счет правильной закладки продукции на хранение.<br>Методы создания газовых сред при хранении. |                            |   | 22 |   |
| <b>Учебная практика</b><br><b>Виды работ:</b><br>- определение способов и методов хранения растениеводческой продукции;<br>- подготовка растениеводческой продукции к хранению;<br>- анализировать условия хранения картофеля;<br>- анализировать условия хранения овощей;   |                            |   | 72 |   |

|   |                             |  |   |   |
|---|-----------------------------|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать условия хранения плодов и ягод в стационарных хранилищах;</li> <li>- анализировать условия хранения плодов овощей в газовых средах;</li> <li>- анализировать условия хранения в герметических емкостях с естественно создающейся газовой средой;</li> <li>- расчет естественной убыли при хранении картофеля;</li> <li>- расчет естественной убыли при хранении плодов;</li> <li>- определение качества картофеля и овощей при хранении;</li> <li>- исследование сроков хранения и их влияние на потери массы плодово-ягодной продукции;</li> <li>- определение качества плодово-ягодной продукции;</li> </ul> |                             |  |   |   |
| <b>Раздел 2. Переработка продукции растениеводства</b>  |                             | <b>72</b>  |   |   |
| <b>МДК 1. Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства</b>   |                             | <b>36</b>  |   |   |
| <b>Тема 2.1. Методы переработки продукции растениеводства</b>   | <b>Содержание</b>           | <b>14</b>  |   |   |
|   | 1                           |  | Переработка зерна в муку. Выхода и сорта муки. Показатели качества муки.                                  | 2 |
|   | 2                           |  | Переработка зерна в крупы. Виды круп. Показатели качества крупы.  | 2 |
|   | 3                           |  | Основы хлебопечения. Способы производства и ассортимент печеного хлеба.                                   | 2 |
|   | 4                           |  | Основы производства растительных масел из семян масличных культур. Способы получения растительного масла. | 2 |
|   | 5                           |  | Переработка овощей, плодов и картофеля.   | 2 |
|   | 6                           |  | Химическое консервирование. Консервирование сахаром.  | 2 |
|   | 7                           |  | Приготовление квашеных продуктов.   | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b> | <b>10</b>  |   |   |
|   | 1                           |  | Определение качества муки.  |   |
|   | 2                           |  | Анализ схем технологического процесса производства пшеничного хлеба. (безопарный и опарный способ)        |   |
|   | 3                           |  | Анализ технологического процесса получения растительного масла. Оценка качества растительного масла.      |   |
|   | 4                           |  | Оценка методов переработки овощей.  |   |
|   | 5                           | Анализ технологического процесса квашения капусты. |   |   |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b>   |                             | <b>12</b>  |   |   |
| <p>Методы и виды упаковки консервы.<br/> Учет консервов специальных массовых или объемных единицах.<br/> Использование метода асептического консервирования.<br/> Применение безвредных консервантов при консервировании.<br/> Утилизация отходов после переработки.</p>  |                             |  |   |   |

|  |            |  |
|--|------------|--|
| Получение и применение пищевых красителей.<br>Способы пропитки материала готовой продукции   |            |  |
| <b>Учебная практика</b><br><b>Виды работ:</b><br>Определение качества клейковины;<br>Оценка качества круп;<br>Оценка качества хлебобулочных изделий;<br>Оценка качества растительного масла;<br>Подготовка овощей к переработке;<br>Подготовка плодов и ягод к переработке;  | <b>36</b>  |  |
| <b>Производственная практика ( по профилю специальности)</b><br><b>Виды работ:</b><br>- составление технологического процесса переработки зерна в муку;<br>- составление технологического процесса приготовления хлеба;<br>- составление технологического процесса консервирования овощей;<br>-составление технологического процесса химического консервирования плодов и ягод;<br>- составление технологического процесса консервирования плодов и ягод сахаром;<br>- составление технологического процесса квашения капусты; | <b>36</b>  |  |
| <b>Итого</b>   | <b>252</b> |  |

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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие кабинета междисциплинарного курса и лаборатории технологии хранения и переработки продукции растениеводства.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории технологии производства продукции растениеводства.

Технологическое оборудование:

лабораторная тестомесилка ТЛ-1,

дозатор воды ДВЛ-3,

приборы для отмывания клейковины («Тэби», «УОК-1»),

прибор ИДК-1,

технические весы,

разновесы,

зерновые и мешочные щупы,

набор зерновых сит,

лабораторная посуда;

термометр;

комплект плакатов,

комплект учебно-методической документации.

компьютер,

принтер,

сканер,

мультимедиапроектор,

программное обеспечение общего и профессионального назначения,

комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную и учебную практику.

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

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

Основные источники:

1.Трисвятский Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов. - М.: «Колос», 2010.

2.Кудрина В.Н., Личко Н.М. Практикум по хранению и переработке сельскохозяйственных продуктов. - М: Колос, 2010.

Дополнительные источники:

1. Рослов Н.Н. Хранение картофеля и овощей.- М.: « Колос», 2009.

2. Федоров М.А. Промышленное хранение плодов. – М.: «Колос», 2008.

Интернет-ресурсы:

1. База данных и электронный каталог Национальной сельскохозяйственной библиотеки США Агрикола. Форма доступа: <http://agricola.nal.usda.gov/>

2. Поисковый каталог аграрных ресурсов "Агропоиск" Форма доступа: <http://www.agropoisk.ru/>

3. Электронная энциклопедия сельского хозяйства. Форма доступа: [http://enc-dic.com/enc\\_selhoz/Mehanizacija-selskogo-hozjastva-1970.html](http://enc-dic.com/enc_selhoz/Mehanizacija-selskogo-hozjastva-1970.html)

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

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков. Освоению данного модуля должно предшествовать изучение учебных дисциплин: «Основы агрономии», «Ботаника и физиология растений», «Микробиология санитария и гигиена» и профессионального модуля «Реализация агротехнологий различной интенсивности»

В образовательном процессе предусматривается использование активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций.

Самостоятельную работу обучающихся необходимо организовать в читальном зале библиотеки с выходом в сеть Интернет для выполнения рефератов, презентаций и подготовки к практическим занятиям и лабораторным работам. При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально.

В процессе обучения по профессиональному модулю обучающимся оказываются консультации.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

**Педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов

**Мастера:** наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)                           | Основные показатели оценки результата  | Формы и методы контроля и оценки   |
|---|--|--|
| Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение.     | <ul style="list-style-type: none"><li>- обоснованность выбора способов закладки продукции растениеводства на хранение;</li><li>- безошибочность выбора методов закладки продукции растениеводства на хранение;</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ; оценка выполнения практических работ;</li><li>- наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении работ по учебной и производственной практикам</li></ul>  |
| Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации. | <ul style="list-style-type: none"><li>-полнота соблюдения требований к подготовке помещений для хранения продукции растениеводства согласно требованиям ГОСТа</li><li>-полнота соблюдения требований к подготовке оборудования для хранения продукции растениеводства согласно требованиям ГОСТа</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ; оценка выполнения практических работ;</li><li>- наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении работ по учебной и производственной практикам;</li></ul> |
| Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения.         | <ul style="list-style-type: none"><li>- обоснованность выбора методов контроля состояние продукции растениеводства в период хранения;</li><li>-полнота анализа качества</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>- наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ; оценка выполнения практических работ;</li></ul>   |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | хранящейся продукции  | - наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении работ по учебной и производственной практикам;<br><br>оценка выполнения самостоятельных работ.   |
| Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку. | - полнота соблюдения требований к подготовке продукции растениеводства к реализации;<br><br>- полнота соблюдения требований к транспортировке продукции растениеводства | - наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ; оценка выполнения практических работ;<br><br>- наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении работ по учебной и производственной практикам; |

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

| <b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>   | <b>Основные показатели оценки результата</b>   | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>   |
|---|--|---|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес   | наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики;   | экспертная оценка деятельности на производственной и учебной практике   |
|   | участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;   | наблюдение с фиксацией фактов;  |
|   | эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ;  | оценка результатов выполнения самостоятельных работ;  |
| Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | – применение эффективных и качественных методов и способов решения профессиональных задач в области производства и переработки продукции растениеводства сельскохозяйственными организациями | экспертная оценка деятельности на производственной практике, оценка результатов выполнения практических занятий |
| Принимать решения в стандартных и   | разработка технологических карт на выполнение работ по производству  | экспертная оценка деятельности на   |

|   |  |   |
|---|--|---|
| нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  | и переработке продукции растениеводства сельскохозяйственными организациями  | производственной практике   |
|   | оценивание нестандартных и аварийных ситуаций с целью принятия верных решений для их разрешения  | экспертная оценка деятельности на производственной практике, оценка результатов выполнения практических занятий |
| Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | регулярное использование различных источников информации для выполнения профессиональных задач   | экспертная оценка деятельности на производственной практике, оценка результатов выполнения практических занятий |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  | использование ПЭВМ и систем обработки информации для безошибочного расчета и показателей деятельности сельскохозяйственных организаций по производству и переработке продукции растениеводства | экспертная оценка деятельности на производственной практике, оценка результатов выполнения практических занятий |
| Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями   | соблюдение правил работы в группе и инструкций при выполнении заданий на учебной и производственной практике   | экспертная оценка деятельности на производственной практике   |
| Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий  | принятие обоснованных решений при выполнении производственных заданий в условиях командной работы  | экспертная оценка деятельности на производственной практике   |
| Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации    | организация самостоятельных занятий при изучении материала модуля с целью повышения профессионального уровня   | оценка результатов выполнения практических занятий, оценка результатов выполнения самостоятельных работ;        |
| Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности  | применение информационных технологий в области производства и переработки продукции растениеводства сельскохозяйственными организациями в условиях частой смены технологий                     | экспертная оценка деятельности на производственной практике, оценка результатов выполнения практических занятий |
| Исполнять воинскую  | активное участие в военных сборах  | экспертная оценка   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> | <p>с применением полученных профессиональных знаний<br/>ведение здорового образа жизни и активное участие в спортивных соревнованиях</p> | <p>деятельности на производственной практике, оценка результатов выполнения практических занятий</p> |
|--|--|--|