


Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»


 С.И.Ляшок
01 сентября 2022 г.




РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Подготовка продукции растениеводства к реализации

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

 / Дудин Ю. А. /

Утверждаю
заместитель директора по НМР


Добышева О. В.
«01» сентября 2022 г.

Программа профессионального модуля ПМ.05 «Подготовка продукции растениеводства к реализации» для слушателей программы профессиональной подготовки - адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: 17542 Рабочий плодоовощного хранилища для выпускников, имеющих базовое образование - специальное(коррекционное)

Программа разработана основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии НПО 110401.01 «Мастер растениеводства (Приказ Минпросвещения России от 13.07.2021 N 450), с учетом методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20 апреля 2015 года № 06-830вн, приказа Минобрнауки РФ от 29.06.2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 г. № 413».

Автор: Бухарова Ирина Вадимовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 «Подготовка продукции растениеводства к реализации»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД 5: Подготовка продукции плодоводства и овощеводства к реализации и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Подготовка продукции плодоводства и овощеводства к реализации
ПК 5.1.	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию продукции плодоводства и овощеводства

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	- определять качества продукции плодоводства и овощеводства
уметь	- производить расчета расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодоводства и овощеводства; - вести учет и отчетность продукции; - готовить продукцию к реализации.
знать	- методы анализа органолептических и физико-химических показателей продукции плодоводства и овощеводства; - нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодоводства и овощеводства; - порядок реализации продукции плодоводства и овощеводства; - требования к оформлению документов.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 630 часов, из них на освоение МДК 144 часов, самостоятельная работа 72 часа, практические 100 часов, на практики –414 часов, в том числе учебную - 306 часов и производственную-108 часа

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					Самостоятельная работа
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					
			Всего	Обучение по МДК		Практики		
				В том числе		Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1 ОК 1-6	МДК.05.01 Технология подготовки продукции плодводства и овощеводства к реализации	216	144	100	-	-	-	72
	УП.05 Учебная практика	306	-	-	-	306	-	-
	ПП.05 Производственная практика	108	-	-	-	-	108	-
	Всего:	630	144	100	-	306	108	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. ПМ.05. Подготовка продукции растениеводства к реализации		216
МДК.05.01. Технология подготовки продукции плодводства и овощеводства к реализации		144
Тема 1.1. Химический состав и пищевая ценность продукции плодводства и овощеводства	Содержание	24
	1. Химическая природа и свойства каждого вещества, их влияние на пищевую ценность и потребительские достоинства продукции плодводства и овощеводства	
	2. Пищевая ценность продукции плодводства и овощеводства	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	20
	1. Практическое занятие «Химический состав и пищевая ценность продукции овощеводства (картофеля)»	2
	2. Практическое занятие «Химический состав и пищевая ценность продукции овощеводства (морковки)»	2
	3. Практическое занятие «Химический состав и пищевая ценность продукции овощеводства (свеклы)»	2
	4. Практическое занятие «Химический состав и пищевая ценность продукции овощеводства (лука)»	2
	5. Практическое занятие «Химический состав и пищевая ценность продукции овощеводства (чеснока)»	2
	6. Практическое занятие «Химический состав и пищевая ценность продукции овощеводства (капусты)»	2
7. Практическое занятие «Химический состав и пищевая ценность продукции овощеводства (помидор)»	2	
8. Практическое занятие «Химический состав и пищевая ценность продукции овощеводства (перцев)»	2	
9. Практическое занятие «Химический состав и пищевая ценность продукции плодводства (фруктов)»	2	

	10. Практическое занятие «Химический состав и пищевая ценность ягод»	2
Тема 1.2. Основы хранения и консервирования	Содержание	30
	1. Классификация продукции плодородства и овощеводства по сохраняемости.	
	2. Процессы, протекающие при хранении продукции плодородства и овощеводства	
	3. Методы консервирования продукции плодородства и овощеводства	
	4. Факторы, влияющие на сохранность продукции плодородства и овощеводства.	
	5. Повышение качества продукции плодородства и овощеводства	20
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	
	1. Практическое занятие «Основы хранения продукции овощеводства картофеля»	
	2. Практическое занятие «Основы хранения продукции овощеводства моркови»	
	3. Практическое занятие «Основы хранения продукции овощеводства свеклы»	
	4. Практическое занятие «Основы хранения продукции овощеводства лука»	2
5. Практическое занятие «Основы хранения продукции овощеводства чеснока»	2	
6. Практическое занятие «Основы хранения продукции овощеводства капусты»	2	
7. Практическое занятие «Основы хранения продукции овощеводства помидор»	2	
8. Практическое занятие «Основы хранения продукции овощеводства перцев»	2	
9. Практическое занятие «Основы хранения продукции плодородства фруктов»	2	
10. Практическое занятие «Основы хранения продукции - ягод»	2	
Тема 1.3. Классификация и формирование ассортимента продукции плодородства и овощеводства	Содержание	26
	1. Принципы формирования ассортимента продукции плодородства и овощеводства	
	2. Классификационные признаки и уровни деления товаров на отдельные группы, подгруппы, виды, разновидности и сорта продукции плодородства и овощеводства	
	3. Принципы торговой классификации продукции плодородства и овощеводства	20
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	
	1. Практическое занятие «Формирование ассортимента продукции овощеводства (картофель)»	
	2. Практическое занятие «Формирование ассортимента продукции овощеводства (морковь)»	2
	3. Практическое занятие «Формирование ассортимента продукции овощеводства (свекла)»	2
	4. Практическое занятие «Формирование ассортимента продукции овощеводств (лук)»	2
	5. Практическое занятие «Формирование ассортимента продукции овощеводства (чеснок)»	2
	6. Практическое занятие «Формирование ассортимента продукции овощеводства (капуста)»	2
7. Практическое занятие «Формирование ассортимента продукции овощеводства (помидор)»	2	
8. Практическое занятие «Формирование ассортимента продукции овощеводства (перцев)»	2	
9. Практическое занятие «Формирование ассортимента продукции плодородства»	2	
10. Практическое занятие «Формирование ассортимента продукции ягод»	2	
Тема 1.4. Товарные потери	Содержание	28
	1. Понятие потерь.	
	2. Виды и разновидности потерь.	
	3. Причины возникновения потерь, порядок их списания.	
	4. Меры предупреждения и снижения потерь.	20
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	
1. Практическое занятие «Товарные потери картофеля»	2	

	2. Практическое занятие «Товарные потери морковки»	2	
	3. Практическое занятие «Товарные потери свеклы»	2	
	4. Практическое занятие «Товарные потери лука»	2	
	5. Практическое занятие «Товарные потери чеснока»	2	
	6. Практическое занятие «Товарные потери капусты»	2	
	7. Практическое занятие «Товарные потери помидор»	2	
	8. Практическое занятие «Товарные потери перцев»	2	
	9. Практическое занятие «Товарные потери фруктов»	2	
	10. Практическое занятие «Товарные потери ягод»	2	
Тема 1.5. Подтверждение качества продукции растениеводства	Содержание	34	
	1. Растениеводческая продукция, подлежащая контролю на различных уровнях.		
	2. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства.		
	3. Основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства		
	4. Подтверждение качества продукции растениеводства; ГОСТ; документация на сертифицированную продукцию растениеводства		
	5. Государственный надзор за качеством сертифицированной продукции растениеводства; правовые основы		
	6. Предпродажная обработка продукции растениеводства; упаковка, маркировка; ГОСТ		
	7. Организация и технология торговли; современные формы и виды торговли; задачи изучения покупательского спроса; реклама; организация рекламной-информационной деятельности по сбыту продукции растениеводства		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		20
	1. Практическое занятие «Предпродажная обработка продукции растениеводства (картофель)»		2
	2. Практическое занятие «Предпродажная обработка продукции растениеводства (морковь)»	2	
3. Практическое занятие «Предпродажная обработка продукции растениеводства (свекла)»	2		
4. Практическое занятие «Предпродажная обработка продукции растениеводства (лук)»	2		
5. Практическое занятие «Предпродажная обработка продукции растениеводства (чеснок)»	2		
6. Практическое занятие «Предпродажная обработка продукции растениеводства (капуста)»	2		
7. Практическое занятие «Предпродажная обработка продукции растениеводства (помидор)»	2		
8. Практическое занятие «Предпродажная обработка продукции растениеводства (перцев)»	2		
9. Практическое занятие «Предпродажная обработка продукции растениеводства (фруктов)»	2		
10. Практическое занятие «Предпродажная обработка продукции растениеводства (ягод)»	2		
Тема 1.6. Виды и средства информации о товаре	Содержание	2	
	1. Понятие товарной информации. Виды и средства информации о товаре. Маркировка товаров информации о товаре. Требования, предъявляемые к средствам информации о товаре. Штриховое кодирование товаров.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	-	

<p>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</p> <p>1. Тема 1.1. Химический состав и пищевая ценность продукции плодовоовощеводства: законспектировать основные положения по теме. Составить схематический план конспект (контекст-схема) — конспект на основе плана, составленного из пунктов в виде вопросов, на которые нужно дать ответ, составить словарь терминов</p> <p>2. Тема 1.1. Химический состав и пищевая ценность продукции плодовоовощеводства – подготовка отчетов по практическим работам (1-10)</p> <p>3. Тема 1.2. Основы хранения и консервирования - законспектировать основные положения по теме. Составить схематический план конспект (контекст-схема) — конспект на основе плана, составленного из пунктов в виде вопросов, на которые нужно дать ответ.</p> <p>4. Тема 1.2. Основы хранения и консервирования- составить словарь терминов</p> <p>5. Тема 1.2. Основы хранения и консервирования- составить таблицу «Ассортимент продукции овощеводства».</p> <p>6. Тема 1.2. Основы хранения и консервирования– подготовка отчетов по практическим работам (11-20).</p> <p>7. Тема 1.3. Классификация и формирование ассортимента продукции плодовоовощеводства законспектировать основные положения по теме. Составить схематический план конспект (контекст-схема) — конспект на основе плана, составленного из пунктов в виде вопросов, на которые нужно дать ответ, составить словарь терминов</p> <p>8. Тема 1.3. Классификация и формирование ассортимента продукции плодовоовощеводства – подготовка отчетов по практическим работам (21-30)</p> <p>9. Тема 1.4. Товарные потери - законспектировать основные положения по теме. Составить схематический план конспект (контекст-схема) — конспект на основе плана, составленного из пунктов в виде вопросов, на которые нужно дать ответ.</p> <p>10. Тема 1.4. Товарные потери - составить памятку – причины потерь и порядок списания.</p> <p>11. Тема 1.4. Товарные потери – подготовка отчетов по практическим работам (31-40)</p> <p>12. Тема 1.5. Подтверждение качества продукции растениеводства - законспектировать основные положения по теме. Составить схематический план конспект (контекст-схема) — конспект на основе плана, составленного из пунктов в виде вопросов, на которые нужно дать ответ, составить словарь терминов</p> <p>13. Тема 1.5. Подтверждение качества продукции растениеводства - составить памятку – предпродажная подготовка продукции овощеводства, составить презентацию - предпродажная подготовка продукции овощеводства</p> <p>14. Тема 1.5. Подтверждение качества продукции растениеводства - составить памятку – предпродажная подготовка продукции плодовоовощеводства, составить презентацию - предпродажная подготовка продукции плодовоовощеводства</p> <p>15. Тема 1.5. Подтверждение качества продукции растениеводства – подготовка отчетов по практическим работам (41-50)</p> <p>16. Тема 1.6. Виды и средства информации о товаре -законспектировать основные положения по теме. Составить схематический план конспект (контекст-схема) — конспект на основе плана, составленного из пунктов в виде вопросов, на которые нужно дать ответ.</p>	72
<p>Учебная практика раздела 1</p> <p>Виды работ</p>	306
<p>1. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (картофеля)</p>	2
<p>2. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (картофеля)</p>	2
<p>3. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (картофеля)</p>	2
<p>4. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (моркови)</p>	2
<p>5. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (моркови)</p>	2
<p>6. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (моркови)</p>	2
<p>7. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (свеклы)</p>	2
<p>8. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (свеклы)</p>	2
<p>9. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (свеклы)</p>	2
<p>10. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (лука)</p>	2
<p>11. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (лука)</p>	2
<p>12. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (лука)</p>	2
<p>13. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (чеснока)</p>	2

55. Формирование ассортимента продукции овощеводства (картофель)	2
56. Формирование ассортимента продукции овощеводства (картофель)	2
57. Формирование ассортимента продукции овощеводства (картофель)	2
58. Формирование ассортимента продукции овощеводства (морковь)	2
59. Формирование ассортимента продукции овощеводства (морковь)	2
60. Формирование ассортимента продукции овощеводства (морковь)	2
61. Формирование ассортимента продукции овощеводства (свекла)	2
62. Формирование ассортимента продукции овощеводства (свекла)	2
63. Формирование ассортимента продукции овощеводства (свекла)	2
64. Формирование ассортимента продукции овощеводств (лук)	2
65. Формирование ассортимента продукции овощеводств (лук)	2
66. Формирование ассортимента продукции овощеводств (лук)	2
67. Формирование ассортимента продукции овощеводства(чеснок)	2
68. Формирование ассортимента продукции овощеводства(чеснок)	2
69. Формирование ассортимента продукции овощеводства(чеснок)	2
70. Формирование ассортимента продукции овощеводства (капуста)	2
71. Формирование ассортимента продукции овощеводства (капуста)	2
72. Формирование ассортимента продукции овощеводства (капуста)	2
73. Формирование ассортимента продукции овощеводства (помидор)	2
74. Формирование ассортимента продукции овощеводства (помидор)	2
75. Формирование ассортимента продукции овощеводства (помидор)	2
76. Формирование ассортимента продукции овощеводства (помидор)	2
77. Формирование ассортимента продукции овощеводства(перцев)	2
78. Формирование ассортимента продукции овощеводства(перцев)	2
79. Формирование ассортимента продукции овощеводства(перцев)	2
80. Формирование ассортимента продукции плодоводства	2
81. Формирование ассортимента продукции плодоводства	2
82. Формирование ассортимента продукции плодоводства	2
83. Формирование ассортимента продукции ягод	2
84. Формирование ассортимента продукции ягод	2
85. Формирование ассортимента продукции ягод	2
86. Расчет товарных потерь картофеля	2
87. Расчет товарных потерь картофеля	2
88. Расчет товарных потерь картофеля	2
89. Расчет товарных потерь моркови	2
90. Расчет товарных потерь моркови	2
91. Расчет товарных потерь моркови	2
92. Расчет товарных потерь свеклы	2
93. Расчет товарных потерь свеклы	2
94. Расчет товарных потерь свеклы	2
95. Расчет товарных потерь лука	2

96. Расчет товарных потерь лука	2
97. Расчет товарных потерь лука	2
98. Расчет товарных потерь чеснока	2
99. Расчет товарных потерь чеснока	2
100. Расчет товарных потерь чеснока	2
101. Расчет товарных потерь капусты	2
102. Расчет товарных потерь капусты	2
103. Расчет товарных потерь капусты	2
104. Расчет товарных потерь помидор	2
105. Расчет товарных потерь помидор	2
106. Расчет товарных потерь помидор	2
107. Расчет товарных потерь перцев	2
108. Расчет товарных потерь перцев	2
109. Расчет товарных потерь перцев	2
110. Расчет товарных потерь фруктов	2
111. Расчет товарных потерь фруктов	2
112. Расчет товарных потерь фруктов	2
113. Расчет товарные потерь ягод	2
114. Расчет товарные потерь ягод	2
115. Расчет товарные потерь ягод	2
116. Предпродажная обработка продукции растениеводства (картофель)	2
117. Предпродажная обработка продукции растениеводства (картофель)	2
118. Предпродажная обработка продукции растениеводства (картофель)	2
119. Предпродажная обработка продукции растениеводства (картофель)	2
120. Предпродажная обработка продукции растениеводства (картофель)	2
121. Предпродажная обработка продукции растениеводства (морковь)	2
122. Предпродажная обработка продукции растениеводства (морковь)	2
123. Предпродажная обработка продукции растениеводства (морковь)	2
124. Предпродажная обработка продукции растениеводства (морковь)	2
125. Предпродажная обработка продукции растениеводства (морковь)	2
126. Предпродажная обработка продукции растениеводства (морковь)	2
127. Предпродажная обработка продукции растениеводства (свекла)	2
128. Предпродажная обработка продукции растениеводства (свекла)	2
129. Предпродажная обработка продукции растениеводства (свекла)	2
130. Предпродажная обработка продукции растениеводства (свекла)	2
131. Предпродажная обработка продукции растениеводства (свекла)	2
132. Предпродажная обработка продукции растениеводства (свекла)	2
133. Предпродажная обработка продукции растениеводства (лук)	2
134. Предпродажная обработка продукции растениеводства (лук)	2
135. Предпродажная обработка продукции растениеводства (лук)	2
136. Предпродажная обработка продукции растениеводства (лук)	2

137. Предпродажная обработка продукции растениеводства (лук)	2
138. Предпродажная обработка продукции растениеводства (лук)	2
139. Предпродажная обработка продукции растениеводства (чеснок)	2
140. Предпродажная обработка продукции растениеводства (чеснок)	2
141. Предпродажная обработка продукции растениеводства (чеснок)	2
142. Предпродажная обработка продукции растениеводства (помидор)	2
143. Предпродажная обработка продукции растениеводства (помидор)	2
144. Предпродажная обработка продукции растениеводства (помидор)	2
145. Предпродажная обработка продукции растениеводства (перцев)	2
146. Предпродажная обработка продукции растениеводства (перцев)	2
147. Предпродажная обработка продукции растениеводства (фруктов)	2
148. Предпродажная обработка продукции растениеводства (фруктов)	2
149. Предпродажная обработка продукции растениеводства (фруктов)	2
150. Предпродажная обработка продукции растениеводства (фруктов)	2
151. Предпродажная обработка продукции растениеводства (фруктов)	2
152. Предпродажная обработка продукции растениеводства (ягод)	2
153. Предпродажная обработка продукции растениеводства (ягод)	2
Производственная практика раздела 1 (если предусмотрено рассредоточенное прохождение практики)	108
Виды работ	
1. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства картофеля)	2
2. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (моркови)	2
3. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (свеклы)	2
4. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (лука)	2
5. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (чеснока)	2
6. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (капусты)	2
7. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (помидор)	2
8. Определение химического состава и пищевой ценности продукции овощеводства (перцев)	2
9. Определение химического состава и пищевой ценности фруктов	2
10. Определение химического состава и пищевой ценности ягод	2
11. Основы хранения продукции овощеводства картофеля	2
12. Основы хранения продукции овощеводства лука»	2
13. Основы хранения продукции овощеводства чеснока	2
14. Основы хранения продукции овощеводства капусты	2
15. Основы хранения продукции овощеводства помидор	2
16. Основы хранения продукции овощеводства перцев	2
17. Основы хранения продукции плодоводства фруктов	2
18. Основы хранения продукции - ягод	2
19. Формирование ассортимента продукции овощеводства (картофель)	2
20. Формирование ассортимента продукции овощеводства (морковь)	2
21. Формирование ассортимента продукции овощеводства (свекла)	2
22. Формирование ассортимента продукции овощеводств (лук)	2

23. Формирование ассортимента продукции овощеводства(чеснок)	2
24. Формирование ассортимента продукции овощеводства (капуста)»	2
25. Формирование ассортимента продукции овощеводства (помидор)	2
26. Формирование ассортимента продукции овощеводства(перцев)	2
27. Формирование ассортимента продукции плодородства	2
28. Формирование ассортимента продукции ягод	2
29. Расчет товарных потерь картофеля	2
30. Расчет товарных потерь моркови	2
31. Расчет товарных потерь свеклы	2
32. Расчет товарных потерь лука	2
33. Расчет товарных потерь чеснока	2
34. Расчет товарных потерь капусты	2
35. Расчет товарных потерь помидор	2
36. Расчет товарных потерь перцев	2
37. Расчет товарных потерь фруктов	2
38. Расчет товарные потерь ягод	2
39. Предпродажная обработка продукции растениеводства (картофель)	2
40. Предпродажная обработка продукции растениеводства (картофель)	2
41. Предпродажная обработка продукции растениеводства (морковь)	2
42. Предпродажная обработка продукции растениеводства (морковь)	2
43. Предпродажная обработка продукции растениеводства (свекла)	2
44. Предпродажная обработка продукции растениеводства (свекла)	2
45. Предпродажная обработка продукции растениеводства (лук)	2
46. Предпродажная обработка продукции растениеводства (лук)	2
47. Предпродажная обработка продукции растениеводства (чеснок)	2
48. Предпродажная обработка продукции растениеводства (чеснок)	2
49. Предпродажная обработка продукции растениеводства (помидор)	2
50. Предпродажная обработка продукции растениеводства (перцев)	2
51. Предпродажная обработка продукции растениеводства (фруктов)	2
52. Предпродажная обработка продукции растениеводства (фруктов)	2
53. Предпродажная обработка продукции растениеводства (фруктов)	2
54. Предпродажная обработка продукции растениеводства (ягод)	2
Курсовой проект (работа) не предусмотрен учебным планом	-
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) - не предусмотрено учебным планом	-
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) – не предусмотрено учебным планом	-
Производственная практика (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	-
Всего	630

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Ботаники и агрономии, оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя, студентов, комплект учебно-методической документации, техническими средствами: ноутбук.

Лаборатории Информатики и ЭВМ оснащённой: автоматизированным рабочим местом преподавателя, автоматизированным рабочим местом обучающихся, локальной сетью, экраном, проектором, Microsoft Office.

Учебно-производственное хозяйство, имеет помещение постоянного хранилища.

Практика является обязательным разделом ППО - АОП: программы профессиональной подготовки «Рабочий плодоовощного хранилища». Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебные практики проводятся в учебных мастерских ГАПОУ СО «ТЛК им. Н.И. Кузнецова» при освоении слушателями профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно после выполнения программ по междисциплинарным курсам.

Производственная практика проводится на предприятиях социальных партнёров, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общей редакцией А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 446 с. — (Профессиональное образование).

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Медведева З.М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / З.М. Медведева, Н.Н. Шипилин, С.А. Бабарыкина; Новосиб. гос. аграр. ун-т. — Новосибирск: ИЦ НГАУ «Золотой колос», 2018. — 340 с. Режим доступа: <http://etc.nsau.edu.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1.Выполнять предпродажную подготовку и реализацию продукции плодово-овощеводства	1.Определение качества продукции плодово-овощеводства 2. Анализ органолептических и физико-химических показателей продукции плодово-овощеводства. 3.Расчет расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодово-овощеводства. 4.Вести учет и отчетность продукции. 5. Готовить продукцию к реализации	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Тестирование Экзамен по модулю
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Понимание сущности и социальную значимость будущей профессии, проявление устойчивый интерес	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Наблюдение
ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы	Наблюдение Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Осуществление поиска необходимой информации, для эффективного выполнения профессиональных задач	Наблюдение
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Наблюдение
ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Работа в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Наблюдение

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающимися инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.). В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.