

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Суджанский сельскохозяйственный техникум»

Рассмотрено  
на заседании педагогического  
совета протокол № 5  
от «30» апреля 2019 г

Утверждаю  
Директор ОБПОУ «ССХТ»  
Приказ № 143  
от 30 апреля 2019 г  
  
Е.В.Харламов

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

профессионального модуля

ПМ 03. ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА, ПРЕДПРОДАЖНАЯ  
ПОДГОТОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

по специальности 35.02.05 Агронмия

Суджа 2019 г



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО 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>	14
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	16

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **35.02.05 Агрономия** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение.

ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации.

ПК 3.3. Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения.

ПК 3.4. Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку.

ПК 3.5. Реализовывать продукцию растениеводства.

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

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

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

**иметь практический опыт:**

- определения и подтверждения качества продукции растениеводства;

**уметь:**

- подготавливать объекты и оборудование для хранения продукции растениеводства к работе;

- определять способы и методы хранения;

- анализировать условия хранения продукции растениеводства;

- рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства;

- определять качество зерна, плодоовощной продукции, технических культур в целях их реализации;

**знать:**

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства;

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

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

всего- 258 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов, включая:
  - обязательной аудиторной учебной нагрузки на обучающегося – 22 часа;
  - самостоятельной работы обучающегося – 128 часов;
- учебной практики – 36 часов;
- производственной практики – 72 часа.

## **2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения 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 3.1	Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение.
ПК 3.2	Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации.
ПК 3.3	Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения.
ПК 3.4	Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку.
ПК 3.5	Реализовывать продукцию растениеводства.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			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 3.1-3.2	Раздел 1. Объекты и общие принципы хранения продукции растениеводства	48	6	2	-	42		-	-
ПК 3.1-3.3	Раздел 2. Методы, способы и режимы хранения продукции растениеводства	63	10	4	-	53		-	-
ПК 3.3-3.5	Раздел 3. Контроль качества продукции растениеводства в целях её реализации	75	6	2		33		36	
	<b>Производственная практика,</b>	<b>72</b>							<b>72</b>
	<b>Всего:</b>	<b>258</b>	<b>22</b>	<b>8</b>		<b>128</b>		<b>36</b>	<b>72</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 работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Объекты и общие принципы хранения продукции растениеводства</b>		48	
<b>МДК 03.01. Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства.</b>		48	
<b>Тема 1.1. Общие принципы хранения продукции растениеводства</b>	<b>Содержание</b>	2	
	1. <b>Значение продукции растениеводства и пищевых веществ в питании человека.</b> Химический состав и пищевая ценность продукции растениеводства. Понятие о качестве сельскохозяйственной продукции, пути его повышения	2	2
	2. <b>Особенности продукции растениеводства как объектов хранения.</b> Лёжкость. Виды потерь сельскохозяйственной продукции и борьба с ними.		
	3. <b>Основные факторы, влияющие на качество и сохранность продукции растениеводства при хранении.</b> Причины порчи продукции растениеводства при её хранении. Физиологические заболевания картофеля, овощей, плодов и ягод при хранении. Повышение устойчивости продукции растениеводства при хранении		
	4. <b>Научные принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов</b>		
<b>Тема 1.2. Объекты для хранения продукции растениеводства</b>	<b>Содержание</b>	4	
	1. <b>Транспортировка продукции растениеводства.</b> Машины для загрузки, выгрузки, транспортирования и обработки продукции растениеводства. Весовое оборудование	2	2
	2. <b>Послеуборочная обработка продукции растениеводства.</b>		



	Снижение травмированности при обработке. Упаковка, тара и тарные операции. ГОСТ. Утилизация отходов продукции растениеводства		
	3. <b>Характеристика хлебоприёмных предприятий, плодоовощных баз и складов.</b> Типы хранилищ. Подготовка хранилищ к приёму продукции растениеводства на хранение. Эксплуатация хранилищ.		
	4. <b>Приёмка продукции растениеводства на хранение по количеству и качеству, ГОСТ.</b> Требования к размещению продукции растениеводства при закладке на хранение. Особенности приёмки, размещения семенного зерна. Техника безопасности, производственная санитария и охрана окружающей среды.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Составление мероприятий по подготовке хранилищ к приёмке продукции растениеводства на хранение и послеуборочной обработке		3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 03.</b> Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно- практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Выполнение домашней контрольной работы <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы.</b> 1. Составление схемы продвижения продукции сельского хозяйства к потребителю. 2. Проблемы повышения качества продукции растениеводства и сокращение потерь при уборке урожая, обработке и хранении. 3. Стадии жизненного цикла продукции растениеводства. 4. Факторы, влияющие на качество продукции растениеводства. 5. Пищевая безвредность продукции растениеводства 6. Факторы, формирующие лёжкость продукции растениеводства при выращивании и её сохранность в процессе хранения		42	
<b>Раздел 2.</b> <b>Методы, способы и режимы хранения продукции растениеводства</b>		<b>63</b>	
<b>МДК 03.01.</b> <b>Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции</b>		<b>63</b>	

<b>растениеводства.</b>				
<b>Тема 2.1.</b> Хранение зерновых масс и семян	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	<b>Характеристика зерновой массы как объекта хранения (состав зерновых масс).</b> Физические свойства зерновых масс. Физиологические свойства зерновых масс. Факторы, влияющие на сохранность зерновых масс. Потери в массе и качестве зерна.	2	2
	2.	<b>Самосогревание зерновых масс.</b> Определение, процесс образования, виды самосогревания. Меры борьбы с самосогреванием.		
	3.	<b>Общая характеристика режимов и способов хранения зерна.</b> Основные факторы, определяющие режимы хранения. Дополнительные факторы, определяющие режимы хранения. Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении. Хранение зерна в сухом состоянии. Хранение зерна в охлажденном состоянии. Хранение зерна без доступа воздуха.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
1.	Расчет потребности в складских помещениях для хранения зерна, семян и фуража.		3	
<b>Тема 2.2.</b> Хранение картофеля, корнеплодов, овощей, плодов и ягод.	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	<b>Характеристика сочной продукции как объекта хранения.</b> Физические свойства картофеля, плодов, овощей и ягод. Физиологические свойства картофеля, плодов, овощей и ягод. Факторы, влияющие на сохранность сочной продукции.	2	2
	2.	<b>Способы и режимы хранения сочной продукции.</b> Полевой способ хранения. Стационарный способ хранения.		
	3.	<b>Особенности технологий хранения отдельных видов сочной продукции.</b> Хранение картофеля, капусты, свеклы, моркови. Хранение лука, чеснока, однолетних овощей. Хранение зеленных. Хранение плодов. Хранение ягод.		
	<b>Практические занятия</b>		2	3

	1.	Расчет потребности в складских помещениях, определение потребности в таре и упаковочных материалах. Правила укладки и размещения сочной продукции.		
<b>Тема 2.3.</b> Хранение сахарной свеклы.	<b>Содержание</b>		<b>1</b>	
	1.	<b>Особенности сахарной свеклы как объекта хранения.</b> Химический состав. Сахаристость. Биохимические и микробиологические процессы, происходящие в корнеплодах при хранении. Способы и режимы хранения.	1	2
	<b>Практические занятия</b>		-	
<b>Тема 2.4.</b> Хранение соломы и тресты льна и конопли.	<b>Содержание</b>		<b>1</b>	
	1.	<b>Технология хранения соломы и тресты льна и конопли.</b> Общая характеристика лубяных волокон. Способы приготовления тресты. Сушка тресты. Хранение тресты.	1	2
	<b>Практические занятия</b>		-	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 03.</b> Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Выполнение домашней контрольной работы <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы.</b> 1. Теоретические основы хранения зерна без доступа воздуха. 2. Составление комплекса мероприятий по борьбе с самосогреванием зерновой и сочной продукции. 3. Характеристика хлебоприёмных предприятий, элеваторов. 4. Причины, вызывающие прорастание зерна и семян при хранении. 5. Теоретические основы хранения зерна без доступа воздуха. 6. Хранение картофеля, овощей в буртах и траншеях. 7. Исследование новых технологий хранения сахарной свеклы, льна, конопли. 8. Технология хранения плодоовощной продукции в модифицированных газовых средах.			<b>22</b>	
<b>Раздел 3.</b> <b>Контроль качества продукции растениеводства в целях её реализации</b>			<b>75</b>	

<b>МДК 03.01.</b> <b>Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства.</b>		75	
<b>Тема 3.1.</b> Подтверждение качества продукции растениеводства	<b>Содержание</b> 1. <b>Растениеводческая продукция, подлежащая контролю на различных уровнях.</b> Стандартизация и сертификация продукции растениеводства <b>Подтверждение качества продукции растениеводства.</b> ГОСТ. Документация на сертифицированную продукцию растениеводства. Государственный надзор за качеством сертифицированной продукции растениеводства. Правовые основы <b>Практические занятия</b> 1. Составление документации на сертифицированную продукцию растениеводства	2	2
<b>Тема 3.2.</b> Реализация продукции растениеводства.	<b>Содержание</b> 1. Предпродажная обработка продукции растениеводства; упаковка, маркировка; ГОСТ Организация и технология торговли; современные формы и виды торговли; задачи изучения покупательского спроса; реклама; организация рекламно-информационной деятельности по сбыту продукции растениеводства <b>Практические занятия</b> 1. Составление мероприятий по предпродажной обработке продукции растениеводства в целях её реализации	2	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ 03</b> Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Выполнение домашней контрольной работы <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы.</b> 1. Исследование объектов стандартизации в сельском хозяйстве. 2. Составление комплекса мероприятий по товарной подготовке продукции. 3. Составление комплекса мероприятий и заполнение документации по учету продукции при транспортировке и при ее реализации.	33		
<b>Учебная практика 03.01.</b> <b>Виды работ:</b> -ознакомление с правилами приемки, порядком проведения анализа качества зерна и семян, технологией послеуборочной обработки, размещения, хранения зерна и семян;	34		

-ознакомление с правилами приемки, порядком проведения анализа качества сочной продукции, технологией хранения сочной продукции; -оценка хранилищ по технолого-экономическим показателям; -выполнение расчетов в потребной площади, потребности в таре и упаковочных материалах для хранения продукции растениеводства.		
<b>Дифференцированный зачет по учебной практике</b>	<b>2</b>	
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ:</b> -Выбор способа и методов закладки продукции растениеводства на хранение. -Подготовка объектов для хранения продукции растениеводства к эксплуатации. -Контроль состояния продукции растениеводства в период хранения. - Организация и осуществление подготовки продукции растениеводства к реализации и ее транспортировке. -Реализация продукции растениеводства.	<b>72</b>	
<b>Всего</b>	<b>258</b>	

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

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

Для реализации рабочей программы профессионального модуля имеются лаборатории «Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», «Метрологии, стандартизации и подтверждения качества».

Оборудование учебных лабораторий и рабочих мест:

- мультимедийный проектор;
- мультимедийный экран;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект технологической документации;
- наглядные пособия (раздаточный материал).
- электронные пособия и презентации.
- лабораторная зерновая мельница «ЛЗМ-1»,
- установка для определения загрязнённости и крахмалистости картофеля УКК-5;
- весы электронные BSS-4070;
- холодильник БЕКО 40780712;
- посудомоечная машина INDESIT 40180675;
- электрическая сушилка универсальная СУ-1 40180659;
- рассев лабораторный РЛУ-1 40180663;
- измеритель деформации клейковины ИДК-3М 40180665
- охладитель бюкс лабораторный «ОБЛ-1» 40780762;
- диафаноскоп «ДСЗ-3» 40180661;
- диафаноскоп «ДСЗ-3» 40180661;
- нитратомер портативный «нитрат-тест» 40780752;
- люминоскоп «Филин» 40780755;
- люминоскоп «Филин» 40780755;
- пресс ручной ПРОМ-1 40780759;
- колба нагреватели ES-4100;
- эксперт-рН рН-метр-милливольтметр 40780754;
- весы неавтоматического действия НТ-300 49780757 0,1gx310g;
- весы неавтоматического действия НТ-3000 1gx3,1kg;
- термостат суховоздушный лабораторный ТСВЛ-160;
- термоштанга цифровая 40780760;
- пробоотборник РПО-3,0x50 40780763;
- ручка пробоотборника 40780761.

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

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

**Основные источники:**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений СПО/М.В. Володина, Т.А. Сопачева.-3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2015-192с.

2. Манжесов В.И., Попов И.А., Максимов И.В., Калашникова С.В., Чурикова С.Ю., Щедрин Д.С. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства. ЭБС «Лань» Год:2018 -624 с.

**Дополнительные источники:**

1. Трисвятский Л.А., Лесин В.В., Курдина В.Н. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов - В: Агропромиздат, 1991.

2. Сорокина Н.Д. Организация работ по закупкам с/х продуктов и сырья : учеб. пособие для НПО/Н.Д. Сорокина.-М.: Издательский центр «Академия», 2008.-208с. цв. ил.

3. Широков Е.П., Полегаев В.И. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации - М: Колос, 2000

**Интернет-ресурсы (И-Р)**

**И-Р 1** <http://www.edu.ru/> Единое окно доступа к информационным ресурсам

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

В целях реализации компетентностного подхода используются в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (моделирование производственных ситуаций, деловые и ролевые игры, разбор конкретной ситуации, тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации профессионального модуля предусматривается учебная практика. Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика предусматривается по окончании изучения профессионального модуля. Аттестация по итогам учебной практики проводится по результатам выполненных заданий.

Освоению данного модуля предшествует изучение следующих дисциплин: ОП.02. Основы агрономии, ОП.09. Метрология, стандартизация и подтверждение качества, ОП.11. Охрана труда, ОП.04. Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства».

Итоговая аттестация по профессиональному модулю проводится в восьмом семестре в виде дифференцированного зачета после окончания изучения профессионального модуля. Итоговая аттестация предполагает обязательное наличие положительной аттестации по междисциплинарному курсу МДК 03.01 Технологии хранения транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства и дифференцированного зачета по учебной практике УП.03 Технологии хранения транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства.

Консультации для обучающихся проводятся на основе графиков на протяжении всего процесса освоения профессионального модуля (индивидуальные, групповые, письменные, устные)

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ПК3.1.Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение.	Выполнение работ по определению способов и методов хранения; Демонстрация знаний по технологиям хранения продукции растениеводства;	Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных и практических занятий; -контрольных работ по темам МДК; -тестирование; -зачет по учебной практике; -зачет по итогам изучения профессионального модуля.
ПК3.2.Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации.	Выполнение работ по подготовке объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства к работе; Демонстрация знаний по характеристикам объектов и оборудованию для хранения продукции растениеводства.	
ПК3.3.Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения.	Выполнение работ по анализу условий хранения продукции растениеводства, по расчету потерь при хранении. Демонстрация знаний по требованиям к режимам и срокам хранения продукции растениеводства; Демонстрация знаний по основам стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства;	
ПК3.4.Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку.	Демонстрация знаний по основам стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства; Выполнение работ по расчету потерь при транспортировке по определению качества зерна, плодоовощной продукции, технических культур в целях их реализации. Демонстрация знаний по условиям транспортировки продукции растениеводства; по нормам потерь при транспортировке и реализации продукции растениеводства.	
ПК3.5.Реализовывать продукцию растениеводства.	Выполнение работ по реализации продукции растениеводства	



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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля 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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области выбора способов и методов закладки продукции растениеводства на хранение, подготовке объектов для хранения продукции растениеводства к эксплуатации, по контролю за состоянием продукции растениеводства в период хранения, по организации и осуществлению подготовки продукции растениеводства к реализации ее транспортировку, по реализации продукции растениеводства;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства;	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные;	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа с использованием компьютерного оборудования при организации и выполнении работ;	

<p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>-взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;</p>	
<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>-самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</p>	
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;</p>	
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- анализ инноваций в области разработки способов и методов закладки продукции растениеводства на хранение, подготовке объектов для хранения продукции растениеводства к эксплуатации, по контролю за состоянием продукции растениеводства в период хранения, поорганизации и осуществлению подготовки продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку, по реализации продукцию растениеводства;</p>	