

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ Рабочая учебная программа дисциплины ПМ.3 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции
ПМ.3	Факультет среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.3 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

для специальности
 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
 продукции
 (базовая подготовка)

Екатеринбург 2019

	Должность	Фамилия/Подпись	Дата
Разработал:	преподаватель	Казанцева Е.С.	17.04.2019
Согласовано:	Предметно-цикловая комиссия	Пономарева М.А.	17.04.2019
Согласовано с работодателем:	Глава КХ Аникьева А.В.	Аникьев А.А.	17.04.2019

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.3 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Организация-разработчик: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Уральский государственный аграрный университет»

Образовательная программа разработана и утверждена Ученым советом ФГБОУ ВО Уральский ГАУ протокол №7 от 23.04.2019

Разработчик:

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ

Заключение № _____ от « ____ » _____ 2019 г.

Эксперты:

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.3. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.3 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции (далее – рабочая программа ПМ) - является основной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.06 — «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (базовая подготовка), входящей в укрупненную группу специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.3. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции может быть использована в дополнительном профессиональном образовании: в программах повышения квалификации – не реализуется; профессиональной переподготовки – не реализуется; в профессиональной подготовке - при освоении профессий рабочего: 11997 Заготовитель продуктов и сырья; 15699 Оператор машинного доения.

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:

- подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;

- анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке

уметь:

- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;
- составлять план размещения продукции;
- обслуживать оборудование и средства автоматизации;
- соблюдать сроки и режимы хранения;
- выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;
- определять качество сырья, подлежащего переработке;
- производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;
- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной;
- готовить продукцию к реализации;
- использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;
- осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов;

знать:

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;
- технологии ее хранения;
- устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;
- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;
- методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;
- основы теххимического контроля;
- методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;
- условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации

- продукции растениеводства и животноводства;
- порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;
- требования к оформлению документов.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 655 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 511 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 341 час;

самостоятельной работы обучающегося – 170 часов;

учебной и производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.3 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.
ПК 3.2	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.
ПК 3.3	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
ПК 3.4	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.
ПК 3.5	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
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 и профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.3. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование 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		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-ПК 3.5	Раздел 1. Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции	286	74	117	-	95	-	-	-
ПК 3.1-ПК 3.5	Раздел 2. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	225	50	100	-	75	-	-	-
ПК 3.1-ПК 3.5	Учебная практика	72						72	
ПК 3.1-ПК 3.5	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
	Всего:	655	124	217	-	170	-	72	72

* Раздел профессионального модуля часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного осваиваемых компетенций, умений и знаний.

** Производственная практика (по профилю специальности) может производиться параллельно с практическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.3 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

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 освоения	
1	2	3	4	
Раздел ПМ.3. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции				
МДК.03.01. Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции				
Тема 1.1. Технология хранения сельскохозяйственной продукции	Содержание			
	1 Технология хранения продукции растениеводства	32		2,3
	2 Технология хранения продукции животноводства			2,3
	Лабораторные работы	Не предусмотрено		
	Практические занятия			
	1 Семинары: составление мероприятий по подготовке хранилищ к приёмке продукции растениеводства на хранение и послеуборочной обработке	60		
	Контрольные работы: контрольная работа, тестирование			
	Самостоятельная работа обучающихся			
1 Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)	32			
Тема 1.2. Технология транспортировки сельскохозяйственной продукции	Содержание			
	1 Технология транспортировки продукции растениеводства	22	2,3	
	2 Технология транспортировки продукции животноводства		2,3	
	Лабораторные работы	Не предусмотрено		
	Практическое занятие:			
	1 Семинары: транспортировка сельскохозяйственной продукции	28		
	Контрольные работы: контрольная работа, тестирование			
	Самостоятельная работа обучающихся			
1 Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)	32			
Тема 1.3. Реализация сельскохозяйственной продукции	Содержание			
	1 Технология реализации продукции растениеводства	20		
	2 Технология реализации продукции животноводства			
	Лабораторные работы	Не предусмотрено		
	Практическое занятие	39		

	1	Семинары: реализация сельскохозяйственной продукции		
	Контрольные работы: тестирование			
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1	Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)	31	
МДК.03.02. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции				
Тема 2.1. Сооружения и оборудование по хранению сельскохозяйственной продукции	Содержание			
	1	Сооружения и оборудование по хранению продукции растениеводства	24	2,3
	2	Сооружения и оборудование по хранению продукции животноводства		2,3
	Лабораторные работы		Не предусмотрено	
	Практические занятия		50	
	1	Семинары: хранение сельскохозяйственной продукции		
	Контрольные работы: контрольная работа, тестирование			
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1	Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)	37	
	Тема 2.2 Сооружения и оборудование по переработке сельскохозяйственной продукции	Содержание		
1		Сооружения и оборудование по переработке продукции растениеводства	26	2,3
2		Сооружения и оборудование по переработке продукции животноводства		2,3
Лабораторные работы		Не предусмотрено		
Практические занятия		50		
1		Семинары: Сооружения и оборудование по переработке сельскохозяйственной продукции		
Контрольные работы: тестирование				
Самостоятельная работа обучающихся				
1		Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)	38	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции				
Примерная тематика домашних заданий				
1	Доклад характеристика хлебоприёмных предприятий, элеваторов;			
2	Видео презентация хранение картофеля, овощей в буртах и траншеях;			
3	Доклад дыхание зерна при хранении, послеуборочное дозревание;			
4	Доклад причины, вызывающие прорастание зерна и семян при хранении;			
5	Реферат теоретические основы хранения зерна без доступа воздуха;			
6	Видео презентация хранение фуражного зерна;			
7	Доклад факторы, формирующие лёжкость продукции растениеводства при выращивании и её сохранность			

в процессе хранения;		
8 Доклад технология хранения плодоовощной продукции в модифицированных газовых средах;		
9 Доклад применение безвредных консервантов при консервировании;		
10 Доклад утилизация отходов после переработки;		
11 Видео презентация получение и применение пищевых красителей;		
12 Видео презентация способы пропитки материалов для упаковки готовой продукции;		
Примерная тематика курсовых работ (проектов)		
Учебная практика	72	
Производственная практика (по профилю специальности)		
Виды работ:		
- Контроль условий хранения продукции		
- Анализ продукции во время хранению		
- Учёт сохранности продуктов		
- Контроль условий транспортировки продукции		
- Анализ продукции во время транспортировки		
- Учёт сохранности продуктов		
- Оформление документации на реализуемую продукцию		
- Анализ продукции во время реализации	72	
Итого:	655	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация профессионального модуля ПМ.3. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции предполагает наличие учебного кабинета, посадочных мест по числу студентов; рабочего места преподавателя; рабочей доски.

Кабинет товароведения сельскохозяйственной продукции № 9 (ул. Главная 176): Доска аудиторная, столы, посадочные места по числу студентов, рабочее место для Мультимедийные презентации в Power Point и видеоматериалы. Плакат «Схема разделки туши»

Прочие наглядное пособие:

Муляжи фруктов и овощей;
Весы с набором гирек;
Макеты яиц;
Образец кофейных зерен;
Образцы оболочек;
Образцы упаковок полуфабрикатов;
Образцы упаковочного материала;
Продукция пчеловодства.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно на растениеводческих предприятиях региона.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: регламентировано базовым предприятием.

4.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебники и учебные пособия:

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учеб. пособие для СПО / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 208 с. Ссылка на информационный ресурс: <https://biblio-online.ru/book/tehnologiya-moreproduktov-438611>

2. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для СПО / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019.-249 с. Ссылка на информационный ресурс: <https://biblio-online.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-dlya-pererabotki-produkcii-zhivotnovodstva-v-2-ch-chast-1-442535>

3. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для СПО / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 255 с.

Ссылка на информационный ресурс: <https://biblio-online.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-dlya-pererabotki-produkcii-zhivotnovodstva-v-2-ch-chast-2-442536>

4. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для СПО / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общ. ред. А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 446 с. Ссылка на информационный ресурс: <https://biblio-online.ru/book/oborudovanie-pererabatyvayuschih-proizvodstv-rastitelnoe-syre-437870>

5. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.И. Манжесов [и др.] ; под общ. ред. В.И. Манжесова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102608>

6. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.И. Манжесов [и др.] ; под общ. ред. В.И. Манжесова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102608>

Дополнительные источники:

1. Степанов, Д.В. Практические занятия по животноводству [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д.В. Степанов, Н.Д. Родина, Т.В. Попкова ; под ред. Степанова Д. В.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/3739>. — Загл. с экрана.

2. Любимов, А.И. Практикум по производству продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.И. Любимов, Г.В. Родионов, Ю.С. Изилов, С.Д. Батанов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 192 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/51725>. — Загл. с экрана.

3. Волков, А.Д. Практикум по технологии производства продуктов овцеводства и козоводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Д. Волков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 220 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93765>. — Загл. с экрана.

4. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибегатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71771>. — Загл. с экрана.

5. Федоренко, И.Я. Ресурсосберегающие технологии и оборудование в животноводстве [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Я. Федоренко, В.В. Садов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/3803>. — Загл. с экрана.

6. Киселев, Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева ; под ред. Киселевой Л. Ю.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 448 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4980>. — Загл. с экрана.

7. Чикалёв, А.И. Основы животноводства [Электронный ресурс] : учебник / А.И. Чикалёв, Ю.А. Юлдашбаев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 208 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56175>. — Загл. с экрана.

8. Манжесов, В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции [Электронный ресурс] : учебник / В.И. Манжесов, И.А. Попов, Д.С. Щедрин, С.В. Калашникова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2014. — 704 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90672>. — Загл. с экрана.

9. Байкин С.В., Курочкин Л.А., Шабурова Г.В. Технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства: Учеб. пособие для вузов, 2007.

10. Хранение продукции растениеводства [Электронный ресурс] / С.А. Семина, Г.Е. Гришин, Н.И. Остробородова, А.Н. Арефьев, Е.В. Же-ряков .— Пенза : РИО ПГСХА, 2015 .— 85 с. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/342308>

11. Хранение продукции растениеводства [Электронный ресурс] / С.А. Семина, Г.Е. Гришин, Н.И. Остробородова, А.Н. Арефьев, Е.В. Же-ряков .— Пенза : РИО ПГСХА, 2015 .— 85 с. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/342308>

12. Хранение продукции растениеводства [Электронный ресурс] / С.А. Семина, Г.Е. Гришин, Н.И. Остробородова, А.Н. Арефьев, Е.В. Же-ряков .— Пенза : РИО ПГСХА, 2015 .— 85 с. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/342308>

13. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.И. Драгилев, В.М. Хроменков, М.Е. Чернов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/76267>

2. Периодические издания

1. Журнал «Хранение и переработка сельхоз сырья»
2. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»
3. Журнал «Техника и технология пищевых производств»

3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

А) Интернет-ресурсы библиотеки:

- электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР),
- электронные библиотечные системы: ЭБС «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.,
- ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>;
- ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <https://biblio-online.ru>;
- ЭБС «Руконт» - Режим доступа: <http://lib.rucont.ru/search>
- доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY», «УИС РОССИЯ» и «Polpred.com».
- электронно-библиотечная система Web «Ирбис»;

Б) Справочная правовая система «Консультант Плюс»

В) Научная поисковая система – ScienceTechnology

Г) Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации - <http://mcx.ru>

Д) Специализированные профессиональные база данных:

<http://www.fermer.ru/> ФЕРМЕР.RU - главный фермерский портал

<http://www.webpticeprom.ru> «ВебПтицеПром» отраслевой портал о

птицеводстве

<http://www.edu.ru> Российское образование. Федеральный портал

<http://www.cnsnb.ru/> Центральная научная сельскохозяйственная библиотека

<http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека

4.3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

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

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

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет).

Перечень договоров ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ОПОП)			
Учебный год	Наименование документа с указанием реквизитов		Срок действия документа
Общество с ограниченной ответственностью «Лань»			
1	2014/2015	Договор 33-ЕП от 07.05.2014	07.05.2014-07.05.2015
2	2015/2016	Договор 206-ЕП от 29.04.2015	29.04.2015-29.04.2016
3	2016	Договор 29-ЕП от 30.12.2015	30.12.2015-30.12.2016
4	2016/2017	Договор 146-ЕП от 21.03.2016	21.03.2016-21.03.2017
5	2017/2018	Договор 57-ЕП от 11.03.2017	11.03.2017-11.03.2018
6	2018/2019	Договор 24-ЕП от 31.01.2018	31.01.2018-31.01.2019
		Договор 61-ЕП от 11.03.2018	11.03.2018-11.03.2019

7	2019/2020	Договор 48/19 от 01.01.2019	01.01.2019-31.12.2019
8		Договор 13/54 от 31.01.2019	31.01.2019-31.01.2020
Индивидуальный предприниматель Охезина Елена Андреевна («ИРБИС»)			
1	2013/2014	оговор № ИР-86С/01-07-13 на лицензионное программное обеспечение от 28.06.2013	28.06.2013-27.06.2014
2	2014/2015	оговор № ИР-37С/01-07-14 на лицензионное программное обеспечение от 28.06.2014	28.06.2014-31.01.2015
3	2015/2016	оговор № ИР-136С/26-04-15 на лицензионное программное обеспечение от 01.02.2015	01.02.2015-31.01.2016
4	2016/2017	оговор № ИР-76С/23-04-16 на лицензионное программное обеспечение от 01.02.2016	01.02.2016-31.12.2016
5	2016 по настоящее время	оговор № ИР-173С/23-11-16 на лицензионное программное обеспечение от 23.11.2016	бессрочно
ООО «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»			
1	2017/2018	Контракт РТ-016/18 от 01.01.2018	01.01.2018-31.12.2018
2	2018/2019	Контракт РТ 068/19 от 01.01.2019	01.01.2019-31.12.2019
ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ»			
1	2017/2018	Договор 3180 от 01.01.2018	01.01.2018-01.01.2019
2	2018/2019	Договор 3754 от 01.01.2019	01.01.2019-31.12.2019
ООО «Ай Пи Эр Медиа»			
1	2017/2018	Договор 3842/18 от 09.01.2018	09.01.2018-09.01.2019
2	2018/2019	Договор 4834 от 01.01.2019	01.01.2019-31.06.2019
3	2019/2020	Договор 4835 от 01.06.2019	01.07.2019-31.12.2019

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

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

Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

4.4. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Реализация ППССЗ по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в

организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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 и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья	<ul style="list-style-type: none"> - изложение технологий хранения с/х продукции; - выбор технологии в соответствии с конкретными условиями; - реализация технологии хранения с/х продукции, в соответствии с нормативными требованиями, правилами и конкретными условиями; 	тестирование, решение ситуационных задач
Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения	<ul style="list-style-type: none"> - определение сроков и условий хранения поступающего сырья и продукции исходя из его качества; - соблюдение требований к температурному режиму, влажности и помещению в соответствии с видом и качеством сельскохозяйственной продукции 	тестирование, решение ситуационных задач
Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	<ul style="list-style-type: none"> - выбор технологии переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с поставленными задачами; - реализация технологии переработки с/х продукции, в соответствии с нормативной документацией и конкретными условиями; 	тестирование, решение ситуационных задач
Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки	<ul style="list-style-type: none"> - выбор метода оценки и контроля качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработке; - оценка и контроль количества и качества сырья и материалов на этапе переработки; 	тестирование, решение ситуационных задач
Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции	<ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение маркетинговых исследований; - осуществление предпродажной подготовки в соответствии с заданными условиями; - осуществление реализации с/х продукции; - ведение учета реализованной продукции в соответствии с нормативной документацией; 	тестирование, решение ситуационных задач

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.	Проявляет интерес к общению на профессиональную тематику, к инновациям в профессии.	Опрос, беседа, наблюдение
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает собственную деятельность, самостоятельно выбирает методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает эффективность и качество выбранных методов.	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка результата
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принимает решение в предложенных профессиональных ситуациях, понимает их последствия.	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка результата
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Находит и использует нужную для решения профессиональных задач, а также для профессионального и личностного развития, информацию	Задания для самостоятельной работы, оценка.
		Наблюдение за выполнением практической работы, оценка результата
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка результата
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работает в коллективе и команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка результата
		Отчет по практике, зачет

<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>Принимает ответственность за результат выполнения задания</p>	<p>Наблюдение за выполнением практической работы, оценка результата</p>
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Занимается самообразованием, ставит цели для профессионального и личного роста, планирует дальнейшее повышение квалификации</p>	<p>Наблюдение, беседа</p>
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Ориентируется в существующих профессиональных технологиях, отслеживает инновации в профессии.</p>	<p>Беседа, наблюдение</p>