

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

Согласовано:

Руководитель ИП Иванов В.Д.

_____ Иванов В.Д.

« ___ » _____ 2022г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05

ПОДГОТОВКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА К РЕАЛИЗАЦИИ

Категория ОВЗ - нарушение интеллекта (легкая, средняя, умеренная степень
умственной отсталости)

Программы профессиональной подготовки
по профессии 17542 Рабочий плодоовощного хранилища

Срок обучения: 1 года 10 месяцев.

с. Обшаровка, 2022 г.

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

Председатель _____ Н.Ю.Ящук
подпись _____ расшифровка

Разработчик
Преподаватель
_____ Е.А.Маркушина

Составлена для профессии 17542
«Рабочий плодовоовощного
хранилища» на основании
профессионального стандарта
«Мастер растениеводства»,
утвержденного приказом
Министерства труда и социальной
защиты Российской Федерации от
17.06.2019г. № 408н.

Утверждаю:
Директор
_____ Н.В.Захаров

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля разработана по профессии 17542 «Рабочий плодоовощного хранилища» на основе профессионального стандарта «Мастер растениеводства», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17.06.2019 г. № 408 н.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им.В.И.Суркова»

Разработчик: Маркушина Е.А., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр.4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр.10
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр.17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр.21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 ПОДГОТОВКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА К РЕАЛИЗАЦИИ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения 17542 Рабочий плодоовощного хранилища и разработана на основе профессионального стандарта «Мастер растениеводства», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 17 июня 2019г. № 408н

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Подготовка продукции растениеводства к реализации

соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Выполнять предпродажную подготовку продукции плодородства и овощеводства к реализации

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и/или инвалидов с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития).

Особенности психофизического развития данной категории обучающихся описаны в разделе 1 АОП ПО

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

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

иметь практический опыт:

определять качества продукции плодородства и овощеводства.

уметь:

- определять качества продукции плодородства и овощеводства при хранении и реализации продукции;
- готовить продукцию к реализации.

знать:

- методы анализа органолептических показателей продукции плодородства и овощеводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодородства и овощеводства;
- порядок реализации продукции плодородства и овощеводства;

Результатом освоения адаптированной программы профессионального модуля является овладение обучающимися

видом профессиональной деятельности

Подготовка продукции растениеводства к реализации

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 5.1 Выполнять предпродажную подготовку продукции плодородства и овощеводства к реализации

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

1.4 Личностные результаты реализации программы воспитания для лиц с легкой степенью умственной отсталости

Гражданское воспитание

Знающий и принимающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.

Понимающий сопричастность к прошлому, настоящему и будущему народа России, тысячелетней истории российской государственности на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.

Проявляющий уважение к государственным символам России, праздникам. Проявляющий готовность к выполнению обязанностей гражданина России, реализации своих гражданских прав и свобод при уважении прав и свобод, законных интересов других людей.

Выражающий неприятие любой дискриминации граждан, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции в обществе.

Принимающий участие в жизни класса, общеобразовательной организации, в том числе самоуправления, ориентированный на участие в социально значимой деятельности, в том числе гуманитарной.

Патриотическое воспитание

Сознающий свою национальную, этническую принадлежность, любящий свой народ, его традиции, культуру.

Проявляющий уважение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в родной стране.

Проявляющий интерес к познанию родного языка, истории и культуры своего края, своего народа, других народов России.

Знающий и уважающий достижения нашей Родины — России в науке, искусстве, спорте, технологиях, боевые подвиги и трудовые достижения, героев и защитников Отечества в прошлом и современности.

Принимающий участие в мероприятиях патриотической направленности

Духовно-нравственное воспитание

Знающий и уважающий духовно-нравственную культуру своего народа, ориентированный на духовные ценности и нравственные нормы народов России, российского общества в ситуациях нравственного выбора (с учётом национальной, религиозной принадлежности).

Выражающий готовность оценивать своё поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных ценностей и норм с учётом осознания последствий поступков.

Выражающий неприятие антигуманных и асоциальных поступков, поведения, противоречащих традиционным в России духовно-нравственным нормам и ценностям.

Сознающий соотношение свободы и ответственности личности в условиях индивидуального и общественного пространства, значение и ценность межнационального, межрелигиозного согласия людей, народов в России, умеющий общаться с людьми разных народов, вероисповеданий.

Проявляющий уважение к старшим, к российским традиционным семейным ценностям, институту брака как союзу мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей.

Проявляющий интерес к чтению, к родному языку, русскому языку и литературе как части духовной культуры своего народа, российского общества.

Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в искусстве.

Проявляющий эмоционально-чувственную восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание их влияния на поведение людей.

Сознающий роль художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на самовыражение в разных видах искусства, в художественном творчестве.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий ценность жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении здоровья, знающий и соблюдающий правила безопасности, безопасного поведения, в том числе в информационной среде.

Выражающий установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность).

Проявляющий неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, игровой и иных форм зависимостей), понимание их последствий, вреда для физического и психического здоровья.

Умеющий осознавать физическое и эмоциональное состояние (своё и других людей), стремящийся управлять собственным эмоциональным состоянием.

Способный адаптироваться к меняющимся социальным, информационным и

природным условиям, стрессовым ситуациям.

Трудовое воспитание

Уважающий труд, результаты своего труда, труда других людей.

Проявляющий интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения предметных знаний.

Сознающий важность трудолюбия, обучения труду, накопления навыков трудовой деятельности на протяжении жизни для успешной профессиональной самореализации в российском обществе.

Участвующий в решении практических трудовых дел, задач (в семье, общеобразовательной организации, своей местности) технологической и социальной направленности, способный инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность.

Выражающий готовность к осознанному выбору и построению индивидуальной траектории образования и жизненных планов с учётом личных и общественных интересов, потребностей.

Экологическое воспитание

Понимающий значение и глобальный характер экологических проблем, путей их решения, значение экологической культуры человека, общества.

Сознающий свою ответственность как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред.

Выражающий активное неприятие действий, приносящих вред природе.

Ориентированный на применение знаний естественных и социальных наук для решения задач в области охраны природы, планирования своих поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды.

Участвующий в практической деятельности экологической, природоохранной направленности.

Ценности научного познания

Выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом индивидуальных интересов, способностей, достижений.

Ориентированный в деятельности на систему научных представлений о закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой.

Развивающий навыки использования различных средств познания, накопления знаний о мире (языковая, читательская культура, деятельность в информационной, цифровой среде).

Демонстрирующий навыки наблюдений, накопления фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской деятельности.

Личностные результаты реализации программы воспитания для лиц со средней и умеренной степенью умственной отсталости

Гражданско-патриотическое воспитание

Знающий и любящий свою малую родину, свой край, имеющий представление о Родине — России, её территории, расположении.

Сознающий принадлежность к своему народу и к общности граждан России, проявляющий уважение к своему и другим народам.

Понимающий свою сопричастность к прошлому, настоящему и будущему родного края, своей Родины — России, Российского государства.

Понимающий значение гражданских символов (государственная символика России, своего региона), праздников, мест почитания героев и защитников Отечества, проявляющий к ним уважение.

Имеющий первоначальные представления о правах и ответственности человека в обществе, гражданских правах и обязанностях.

Принимающий участие в жизни класса, общеобразовательной организации,

в доступной по возрасту социально значимой деятельности.

Духовно-нравственное воспитание

Уважающий духовно-нравственную культуру своей семьи, своего народа, семейные ценности с учётом национальной, религиозной принадлежности.

Сознающий ценность каждой человеческой жизни, признающий индивидуальность и достоинство каждого человека.

Доброжелательный, проявляющий сопереживание, готовность оказывать помощь, выражающий неприятие поведения, причиняющего физический и моральный вред другим людям, уважающий старших.

Умеющий оценивать поступки с позиции их соответствия нравственным нормам осознающий ответственность за свои поступки.

Владеющий представлениями о многообразии языкового и культурного пространства России, имеющий первоначальные навыки общения с людьми разных народов, вероисповеданий.

Сознающий нравственную и эстетическую ценность литературы, родного языка, русского языка, проявляющий интерес к чтению.

Эстетическое воспитание

Способный воспринимать и чувствовать прекрасное в быту, природе, искусстве, творчестве людей.

Проявляющий интерес и уважение к отечественной и мировой художественной культуре.

Проявляющий стремление к самовыражению в разных видах художественной деятельности, искусстве.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Бережно относящийся к физическому здоровью, соблюдающий основные правила здорового и безопасного для себя и других людей образа жизни, в том числе в информационной среде.

Владеющий основными навыками личной и общественной гигиены, безопасного поведения в быту, природе, обществе.

Ориентированный на физическое развитие с учётом возможностей здоровья, занятия физкультурой и спортом.

Сознающий и принимающий свою половую принадлежность, соответствующие ей

психофизические и поведенческие особенности с учётом возраста.

Трудовое воспитание

Сознающий ценность труда в жизни человека, семьи, общества.

Проявляющий уважение к труду, людям труда, бережное отношение к результатам труда, ответственное потребление.

Проявляющий интерес к разным профессиям.

Участвующий в различных видах доступного по возрасту труда, трудовой деятельности.

Экологическое воспитание

Понимающий ценность природы, зависимость жизни людей от природы, влияние людей на природу, окружающую среду.

Проявляющий любовь и бережное отношение к природе, неприятие действий, приносящих вред природе, особенно живым существам.

Выражающий готовность в своей деятельности придерживаться экологических норм.

Ценности научного познания

Выражающий познавательные интересы, активность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям, науке.

Обладающий первоначальными представлениями о природных и социальных объектах, многообразии объектов и явлений природы, связи живой и неживой природы, о науке, научном знании.

Имеющий первоначальные навыки наблюдений, систематизации и осмысления опыта

в естественнонаучной и гуманитарной областях знания

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

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

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
	3	4	5	6	7	8
ства к	492	280	80	140	72	180
тика	180					180
	672	280	80	140	72	180

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

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

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

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

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

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

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

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Овощеводства и плодородства и учебно-производственного хозяйства.

Технические средства обучения:

- ПК;
- видеопроектор

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

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

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- методические рекомендации;
- мультимедиапроектор;
- микроскоп;
- комплект упаковочного оборудования;
- термометр;
- бактерицидная лампа;
- комплект лабораторной посуды;
- макет складского помещения;
- складские весы;

3.2 Требования к отбору методов и средств обучения, обучающихся с нарушением интеллекта включают в себя:

- применение пассивных методов обучения
 - словесный (объяснение, рассказ);

- наглядный (иллюстрация и демонстрация, яркие примеры, больше наглядности);
 - практический (многократный повтор упражнений, объясняя задание обращать внимание на ключевые слова, возможно с выводом на экран, лабораторные и практические занятия);
- применение активных методов обучения (игровые технологии, семинар);
- применение интерактивных методов обучения (тренинги учебных и социальных навыков).

Средства обучения также включают в себя:

- применение пассивных средств обучения
 - аудиовизуальные средства, компьютеры,
 - учебные пособия, словари, справочники, специальная литература,
 - практические наглядные пособия (таблицы, плакаты, модели);
- применение активных средств обучения
 - алгоритмы и обучающие программы, диапроекторы;
- применение интерактивных средств обучения
 - видеоэнциклопедии, электронные лектории, интерактивная доска SMART, аудиовизуальные учебники.

Реализация профессионального модуля предполагает использование современных педагогических технологий и технических средств, позволяющих обучающимся осваивать учебный материал на доступном уровне и получать навыки по его использованию в практической деятельности.

При проведении учебных занятий используются мультимедийные комплексы, учебные пособия, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся. Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: для лиц с нарушениями психического развития используются тексты с иллюстрациями, мультимедийные материалы. При проведении учебных занятий педагоги используют технологии личностно-ориентированного и практико-ориентированного обучения, применяют методику поэтапного (пошагового) формирования умственных и трудовых действий, методы коррекционно-развивающего обучения, направленные на развитие познавательной деятельности обучающихся данной группы.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

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

Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Уровень образования: Профессиональная подготовка рабочих и

служащих Гриф: Рекомендовано ФГУ ФИРО в качестве учебного пособия
Издание: 1-е изд. Вид издания: Учебное пособие ISBN издания: 978-5-7695-5950-1
Год выпуска:2019

2. Хэнлон Дж.Ф. Упаковка и тара. Проектирование, технологии, применение.
Издательство: Профессия Год: 2014 Количество страниц: 632
ISBN: 978-5-93913-049-3

3. Шумакова Е.А. Ботаника и физиология растений : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования
Целевое назначение: Учебники и учеб. пособ.д/ системы профтехобразов.
ISBN: 978-5-4468-0121-3 Серия: Среднее профессиональное образование
Издательство: Академия Год издания: 2017

4. Елена Жохова, Михаил Гончаров, Мария Пovyдыш, Светлана Деренчук
Фармакогнозия Учебник для фармацевтических колледжей и техникумов
Издательство: ГЭОТАР-Медиа ISBN 978-5-9704-2724-8; 2018 г.

5. Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции. Учебник Издательство: Троицкий мост 2016г. ISBN: 978-5-904406-07-3

6. Сорокина Н.Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н.Д. Сорокина.-М.:Издательский центр "Академия",2018. ISBN 987-5-7695-4188-9
Дополнительные источники:

1. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 192 с. ISBN 978-5-7695-9043-6

18

2. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для нач. проф. образования / З. П.Матюхина. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-0070-4

3. Владимир Басов, Татьяна Ефремова Практикум по анатомии, морфологии и систематике растений Издательство: Либроком ISBN 978-5-397-01484-7; 2018 г.

4. Филин В.М. Оценка качества зерна крупяных культур на малых предприятиях. Учебное пособие для ССУЗов –М.:Издательство: ДеЛи принт, 2019. ISBN: 5-94343-040-7.

5. Владимир Мищенко, Людмила Мищенко Организация заготовок и переработки сельскохозяйственной продукции – М.:Издательство: Издательство Гревцова, 2018г. ISBN 978-985-6826-47-7

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,

дополнительной:

а) нормативные документы:

1. ГОСТР 52554-2006. Пшеница. Технические условия.
2. ГОСТ Р 51808-2001. Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети.
3. ГОСТ Р 32285-2013 Свекла столовая.
4. ГОСТ Р 54697-2011 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. ТУ.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

Обязательным условием допуска к экзамену является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении им теоретического материала по общепрофессиональным дисциплинам: инженерная графика, техническая механика, основы агрономии, метрология стандартизация и подтверждение качества и прохождение учебной практики.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование.

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

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 5.1 Выполнять предпродажную подготовку продукции плодово-овощеводства и реализации	<ul style="list-style-type: none"> - определяет качество продукции плодово-овощеводства. - готовить продукцию к реализации. 	<p>Текущий контроль в форме: -защиты практических занятий.</p> <p>Дифференцированные зачеты по производственной практике учебной, по МДК</p> <p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>

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
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<input type="checkbox"/> выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области сбора и заготовки сельскохозяйственного сырья и продукции; оценка эффективности и качества выполнения	Тестирование, защита практических работ
ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	выбор технологии позволяющей наиболее эффективно выполнять профессиональную деятельность во время прохождения практики	Анализ выполнения практических работ Оценка выполнения практических, лабораторных работ и заданий практики.

<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>эффективный поиск необходимой информации; <input type="checkbox"/> использование различных источников, включая электронные</p>	<p>Анализ выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<p>ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий для решения задач в области сбора и обработки дикорастущего растительного сырья и заготовки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Защита презентаций</p>
<p>ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	<p>Самоконтроль и взаимопроверка</p>

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

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