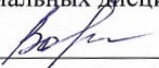



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

---

ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК профессиональных  
специальных дисциплин  
 /О.В.Воронцова/  
« 27 » августа 2021г.  
Протокол № 01

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по УМР  
 /Н.Е.Горюшкина/  
« 30 » августа 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО, ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ  
РАСТЕНИЕВОДСТВА В СЕЛЬСКОЙ УСАДЬБЕ  
по профессии **35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»**

СОГЛАСОВАНО  
Генеральный директор  
ООО «Сельхоз Продукт»  
  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.  


г. Дмитров, 2021г.

Программа профессионального модуля ПМ.02 «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта 112201.01 «Хозяйка(ин) усадьбы», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №717 от 02 августа 2013 г и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 г ( регистрационный № 29625) ), с изменениями от 13 июля 2021 года.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

Автор: преподаватель:

Иванова Светлана Вячеславовна

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **35.01.23. Хозяйка(ин) усадьбы**, укрупненной группы специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство.

## 1.2 Цель и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

### **иметь практический опыт:**

- возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации;

### **уметь:**

- выполнять работы, связанные с выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уходом за ними;

- озеленять и благоустраивать территорию усадьбы с применением средств механизации и с соблюдением требований безопасности труда;

- вести борьбу с вредителями и болезнями плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений;

- выполнять работы по обрезке плодовых, декоративных и древесно-кустарниковых культур;

- выполнять работы по организации плодового питомника с соблюдением технологии выращивания подвоев;

- закладывать плодовый сад, подбирать и размещать сорта и подготавливать почву, производить посадку и уход за саженцами;

- производить уход за молодым садом (обработка почвы, внесение удобрений, полив, формирование кроны, обрезка);

- производить уход за плодоносящим садом (обработка почвы, внесение удобрений, уход за штамбом и кроной, обрезка, прививка, уборка урожая);

- обеспечивать своевременное хранение, переработку и реализацию скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции;

### **знать:**

- основы агрономии: почвы и их плодородие, условия жизни растений, сорные растения и меры борьбы с ними, обработка почвы, питание растений, удобрения и их применение, севообороты и их классификация, орошение сельскохозяйственных культур и осушение земель;

- основных вредителей и болезни изучаемых культур, современные средства защиты от вредителей и болезней и приемы оздоровления посадочного материала;

- способы размножения и рассадный метод выращивания овощей; основные и агротехнические приемы ухода за овощными и плодовыми культурами;

- требования к качеству плодово-ягодной и овощной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки; процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении; технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей.

### **1.3 Количество часов на освоение профессионального модуля**

Всего 1106 часов, в том числе

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 386 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 104 час

- самостоятельные работы – 123 часа

- практической работы – 159 часов

учебной практики – 252 часов

производственной практики – 468 часа

промежуточная аттестация -экзамен

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих, должен обладать **общими компетенциями**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей 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.

ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Осуществлять денежные операции.

ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность (для юношей), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

ПК 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.

ПК 2.2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.

ПК 2.3. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.

ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.

ПК 2.5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.

ПК 2.6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.

<b>ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ (дескрипторы)</b>	<b>Код ЛР</b>
<b>Портрет выпускника СПО</b>	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевым работодателем</b>	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий,	<b>ЛР13</b>

эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	ЛР14
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР15
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные в Московской области</b>	
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 16
Проявляет устойчивый интерес к политике Правительства Московской области в молодёжной сфере и участвует в мероприятиях по ее реализации	ЛР 17
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Дмитровским техникумом</b>	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 18
Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии	ЛР 19

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ПМ 02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.	ЛР13 ЛР14 ЛР15



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций, ЛР	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс.учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, лекции часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1 - 2.3 ЛР 13, 14, 15	МДК 02.01 Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе	185	40	82	63	108	216
ПК 2.4 – 2.6 ЛР 13, 14, 15	МДК 02.02 Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе	201	64	77	60	144	252
<b>Всего</b>		<b>386</b>	<b>104</b>	<b>159</b>	<b>123</b>	<b>252</b>	<b>468</b>

### 3.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций, ЛР
<b>ПМ 02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</b>		<b>1106</b>	
<b>МДК 02.01 Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе</b>		<b>185</b>	
<b>Раздел 1. Овощеводство</b>			
Тема 1.1 Биологические особенности овощных культур	<i>Содержание учебного материала:</i>	<b>2</b>	ПК 2.1 - 2.3 ЛР 13, 14, 15
	1 Влияние географического происхождения родоначальных форм на биологические особенности овощных растений.	2	
	2 Условия жизни овощных растений. Отношение овощных растений к температуре, свету, газовому режиму, условиям питания и водному режиму		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1 Классификация овощных растений	2	
	2 Продолжительность жизни овощных растений	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
1 Составить конспект: «Филогенез и онтогенез овощных растений»	2		
Тема 1.2 Способы предпосевной обработки семян	<i>Содержание учебного материала:</i>	<b>2</b>	ПК 2.1 - 2.3 ЛР 13, 14, 15
	1 Способы обработки семян. Требования ГОСТа к семенам овощных культур. Опудривание семян. Дrajжирование.	2	
	2 Обогащение семян микроэлементами, термическая обработка семян		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1 Перспективы практического использования светоимпульсной обработки семян	2	
	2 Определить семена овощных культур по морфологическим признакам	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
Составить конспект: «Летние и осенние посевы овощных культур»	2		
Тема 1.3 Способы размножения	<i>Содержание учебного материала:</i>	<b>2</b>	

	4 Изучение основных районированных сортов томатов, перцев, баклажан для открытого и защищенного грунта	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	1 Составить конспект: «Промышленное выращивание томатов»	2	
	2 Написать доклад на тему: «Характеристика семейства пасленовых»	2	

Тема 1.8 Овощные культуры семейства тыквенных	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	ПК 2.1 - 2.3 ЛР 13, 14, 15
	1 Бахчевые культуры. Агротехника бахчевых культур. Сроки и способы посева, особенности обработки почвы. Особенности уборки бахчевых культур.	2	
	2 Особенности технологии возделывания огурцов. Районированные сорта и гибриды огурцов. Временные укрытия, их значение. Особенности уборки и товарной обработки продукции.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1 Основные районированные сорта семейства тыквенных	2	
	2 Ботанические и хозяйственные особенности огурца. Технология промышленного производства огурцов. Приемы получения ранних огурцов	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	1 Составить конспект: «Выращивание бахчевых культур в теплицах»	2	
Тема 1.9 Ранний картофель	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	ПК 2.1 - 2.3 ЛР 13, 14, 15
	1 Пищевое значение раннего картофеля. Сорта, удобрения и обработка почвы. Яровизация посадочного материала. Глубина заделки в почву.	2	
	2 Послепосевная обработка и обработка междурядий. Уборка, сортировка, упаковка и транспортировка картофеля		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1 Агротехника раннего картофеля, его место в севообороте	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
		1 Составить конспект: «Выращивание картофеля без окучивания»	
Тема 1.10 Зеленные и бобовые	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	ПК 2.1 - 2.3 ЛР 13, 14, 15
	1 Пищевые достоинства зеленных культур. Технология возделывания петрушки, сельдерея, салата, укропа, шпината. Сроки, нормы и схемы посева.	2	

овощные культуры	2 Пищевое значение бобовых. Технология возделывания овощного гороха, фасоли, бобов. Сроки, нормы и схемы посева. Особенности ухода за овощными культурами, их уборка и упаковка		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1 Сорты бобовых, пригодные для консервной промышленности	2	
	2 Требования к товарной доработке, транспортировке и хранению зеленных культур	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	1 Составить конспект: «Агробиологические обоснования ассортимента для конвейерного выращивания зеленных и пряно-ароматических культур в открытом и защищенном грунте»	2	
Тема 1.11 Овощеводство защищенного грунта. Конструкция и энергетика культивационных сооружений защищенного грунта	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	1 Место защищенного грунта в круглогодичном снабжении населения свежими овощами. Площади теплиц, парников и утепленного грунта в нашей стране. 2 Концентрация производства овощей защищенного грунта вокруг крупных промышленных центров и источников тепла. Значение защищенного грунта для производства рассады для овощеводства открытого грунта.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1 Основные виды и конструкции сооружений защищенного грунта.	2	
	2 Описание способов обогрева и виды покрытия утепленного грунта, парников и теплиц	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	1 Составить конспект: «Субстраты для выращивания растений по малообъемной технологии»	2	
Тема 1.12 Гидропонный метод выращивание овощных культур	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	1 Место гидропоники в овощеводстве	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1 Технология выращивания культуры огурца на питательных растворах	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	1 Подготовить доклад на темы: - Основные методы гидропоники - Гидропонный метод выращивания овощей	4	
<b>Раздел 2. Общие вопросы овощеводства</b>			
Тема 2.1 Семеноводство	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	ПК 2.1 - 2.3 ЛР 13, 14, 15
	1 Задачи и система семеноводства овощных культур. Роль исходного материала. Влияние условий выращивания на улучшение качества и чистосортности	2	

овощных культур	семенного материала. Сохранение сортовых посевов в чистоте. 2 Биологическое и механическое засорение сорта, меры борьбы с ним.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1 Апробация	2	
	2 Сортоточистка	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	1 Составить конспект: «Семенные участки, их значение для создания для создания высокоценного семенного материала»	2	
Тема 2.2 Защита овощных культур от вредителей и болезней	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	1 Основные вредители и болезни овощных культур и меры борьбы с ними. 2 Комплекс методов защиты растений. Техника безопасности при работе с ядохимикатами	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1 Наиболее распространенные вредители и болезни овощных культур	2	
	2 Агротехнические, химические и биологические меры борьбы с болезнями и вредителями овощных культур	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	1 Составить конспект: «Требования экологии к технологиям защиты растений»	2	
Тема 2.3 Механизация овощеводства	<b>Содержание учебного материала:</b>	-	ПК 2.1 - 2.3 ЛР 13, 14, 15
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	1 Классификация машинно-тракторного парка и условия работ	2	
	2 Порядок комплектования машинно-тракторных агрегатов. Способы и техника поливов	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	1 Состав конспекта: «Требования, предъявляемые к машинно-тракторным агрегатам»	2	
	2 Составить конспект: «Подготовка поля к выполнению механизированных работ»	2	
<b>Раздел 3. Плодоводство</b>			
Тема 3.1 Биологические особенности плодовых культур	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	ПК 2.1 - 2.3 ЛР 13, 14, 15
	1 Морфологические и биологические особенности семечковых и косточковых плодовых культур. Ботаническая классификация. Периоды роста и плодоношения. Периоды вегетации и покоя 2 Требования плодовых культур к условиям внешней среды. Морфологические и биологические особенности ягодных культур. Требования ягодных культур к условиям внешней среды	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	

	1 Строение плодовых и ягодных растений	2	
	2 Познакомиться с плодами и семенами плодовых и ягодных культур	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	Подготовить доклад на тему: «Ботаническая и производственно-биологическая классификация плодовых пород	2	
Тема 3.2 Закладки плодового питомника	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	1 Значение питомника для развития садоводства. Организация плодового питомника, его составные части. Соотношение составных частей питомника. Выбор участка для питомника	2	
	2 Организация территории питомника, проектирование кварталов и дорожной сети, устройство ветровой защиты, орошение, проведение мелиоративных работ.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1 Питомнические севообороты, набор и чередование культур	2	
	2 Составить структуру питомника, начертить дорожную сеть, охарактеризовать составные части.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	1 Составить конспект: «Специализированные питомники»	2	
Тема 3.3 Выращивание подвоев	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	1 Значение подвоев для жизни плодового дерева. Требования к подвоям в садоводстве. Виды подвоев, их районирование. Семенные и клоновые подвои. Выращивание подвоев из семян.	2	
	2 Заготовка, хранение и подготовка семян к посеву. Определение их жизнеспособности и всхожести. Подготовка почвы. Планировка участка. Сроки и способы посева.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1 Вегетативное размножение плодовых растений	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	1 Сортировка и прикопка подвоев на зиму	2	
	2 Условия зимнего хранения	2	
Тема 3.4 Технология выращивания саженцев	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	1 Сроки посадки подвоев на первом поле питомника. Размещение подвоев семечковых и косточковых культур. Предпосадочная подготовка участка. Техника посадки подвоев. Уход за посаженными подвоями.	2	
	2 Окулировка, сроки её проведения. Защита окулировок на зиму, способы защиты. Подготовка саженцев к выкопке. Упаковка и транспортировка саженцев.		

ПК 2.1 - 2.3  
ЛР 13, 14, 15

ПК 2.1 - 2.3  
ЛР 13, 14, 15

ПК 2.1 - 2.3  
ЛР 13, 14, 15

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1 Заготовка черенков и требование к ним.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	1 Составить конспект: «Выращивание однолеток и двухлеток»	2	
Тема 3.5 Уход за молодым садом	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	ПК 2.1 - 2.3 ЛР 13, 14, 15
	1 Требования молодых плодовых деревьев к условиям агротехники. Обработка и мульчирование почвы. Нормы и сроки внесения удобрений. Техника и сроки полива.	2	
	2 Формирование кроны и обрезка молодых плодовых деревьев. Особенности формирования кроны и обрезка различных плодовых пород и групп сортов.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1 Изучить способы формирования кроны деревьев	2	
	2 Изучить районированные сорта, семечковых и косточковых пород плодовых деревьев	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	Подготовить доклады на темы: - Обработка почвы и использование междурядий - Уход за кроной и стволом - Защита молодых деревьев зимой	4	
Тема 3.6 Закладка ягодных плантаций	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	ПК 2.1 - 2.3 ЛР 13, 14, 15
	1 Выбор участка под плантации ягодных культур. Подготовка участка разбивка его на кварталы, заготовка посадочного материала и подготовка его к посадке. Посадка ягодных растений.	2	
	2 Технология выращивания малины. Технология выращивания смородины и крыжовника. Уборка урожая ягодников, определение их товарных и технологических качеств.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1 Изучение сортов, районированных в данной зоне ягодных пород	2	
	2 Изучение технологии выращивания земляники и клубники	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>3</b>	
1 Составить конспект: «Особенности выращивания винограда в Московской области»	3		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>	
<b>Учебная практика</b>	<b>Виды работ:</b>	<b>108</b>	ПК 2.1 - 2.3 ЛР 13, 14, 15
	1 Составить план размещения овощных культур. Провести планировку участка. Выполнить работы по озеленению техникума.		

	<p>2 Провести весенние работы по уходу за садовыми растениями и на ягодных плантациях. Выполнить весеннюю обрезку.</p> <p>3 Подготовить закрытый грунт к посеву семян. Произвести посев семян овощных культур. Провести работы по выращиванию овощных растений в защищенном грунте. Выполнить работы по высадке рассады овощных растений и уход за ними. Посеять семена овощных растений в открытый грунт.</p> <p>4 Выполнить работы по агротехническому уходу за овощными растениями (полив, прополка междурядий, рыхление, уничтожение сорняков, химическая обработка от вредителей)</p> <p>5 Провести работы по агротехническому уходу за плодовыми деревьями и ягодниками.</p> <p>6 Выполнить выборочную уборку урожая в теплице. Собрать урожай овощных культур. Собрать урожай плодовых и ягодных культур. Выполнить работы по сортировке собранной продукции.</p>		
<b>Производственная практика</b>	<b>Виды работ:</b>	<b>216</b>	
	<p>1 Знакомство с направлением хозяйства. Изучить видовой состав овощных и плодовых растений и ягодных культур.</p> <p>2 Выбор способа подготовки семян к посеву</p> <p>3 Выполнить работы по посеву, высадке, выращивания овощных культур. Уход за ними.</p> <p>4 Выполнение работ по защите сельскохозяйственных растений от вредителей, болезней и сорняков</p> <p>5 Выполнение работ по обрезке плодовых деревьев</p> <p>6 Провести работы по агротехническому уходу за плодовыми деревьями и ягодниками.</p> <p>7 Съём плодов, ягод, овощей</p> <p>8 Выполнение работ по сортировке, калибровке и упаковке плодов, ягод и овощей</p>		ПК 2.1 - 2.3 ЛР 13, 14, 15
Тема 2.1 Общая характеристика химического состава плодовоовощной продукции	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	ПК 2.1 - 2.3 ЛР 13, 14, 15
	1 Основные задачи хранения и переработки плодов, ягод и овощей	2	
	2 Пищевая ценность продуктов питания	2	
	3 Процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении.	2	
	4 Испарение воды плодами, ягодами и ее влияние на сохранность плодов.	2	
	5 Белки и аминокислоты и их изменения в процессе хранения.	2	
6 Органические кислоты и их значение в окислительно-восстановительных процессах.			



	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	1 Содержание сахара в плодах и его превращение во время хранения	2	
	2 Определение качества сырья	2	
	3 Минеральные вещества.	2	
	4 Витамины и их содержание. Липиды	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	1 Составить конспект: «Лечебные свойства плодов и овощей»	2	
	2 Составить конспект: «Устойчивость плодов и овощей при хранении»	2	
Тема 2.2 Хранение картофеля, овощей и плодов	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	
	1 Теоретические основы хранения.	2	
	2 Процессы, происходящие при хранении продукции		
	3 Требования к уборке урожая плодов, ягод и овощей.	2	
	4 Причины порчи продукции растениеводства во время хранения. Условия хранения		
	5 Режимы хранения картофеля, овощей и плодов	2	
	6 Виды хранилищ. Подготовка хранилищ		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	1 Факторы, определяющие лежкость картофеля, овощей и плодов	2	
	2 Устройство хранилищ, бумов и траншей для хранения овощей	2	
	3 Требования к плодам и овощам для хранения. Определить сортность продукции	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1 Составить конспект: «Система вентиляции в хранилище»	2	
	2 Составить конспект: «Механизация работ в хранилищах»	2	
	3 Составить конспект: «Хранение бахчевых культур и огурцов»	2	
Тема 2.3 Теоретические основы консервирования плодовоовощного сырья	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	ПК 2.1 - 2.3 ЛР 13, 14, 15
	1 Значение консервирования	2	
	2 Способы консервирования		
	3 Требования к сырью для переработки	2	
	4 Факторы, влияющие на качество переработанных продуктов		
	5 Биохимические и химические изменения растительного сырья при консервировании	2	
	6 Подготовка сырья к консервированию		
	7 Причины порчи плодовоовощного сырья	2	
	8 Классификация способов консервирования		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	

	1 Основные приемы и способы консервирования	2	
	2 Технология приготовления плодовых и овощных маринадов	4	
	3 Технология приготовления консервированных томатов и огурцов	2	
	4 Технология приготовления консервированных арбузов и кабачков	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1 Микробиологические методы при консервировании	2	
	2 Подготовить конспект: «Приготовление маринада для капусты»	2	
	3 Пищевые добавки используемые при консервировании	2	
Тема 2.4 Вспомогательные продукты, используемые при переработке овощей, плодов и ягод	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	
	1 Вещества, используемые при переработке плодоовощной продукции	2	
	2 Пряные растения, используемые при консервации	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1 Применение пряностей при консервировании	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	1 Составить конспект: «Консервация плодово-ягодной продукции без сахара»	2	
Тема 2.5 Виды тары, используемой в консервном производстве	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	
	1 Характеристика стеклянной, металлической, полимерной, картонной и деревянной тары	2	
	2 Подготовка тары к фасованию продукта	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>3</b>	
	1 Обработка тары, используемой в консервном производстве	3	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1 Составить конспект: «История стеклянной тары»	2	
	2 Составить конспект: «История металлической тары»	2	
	3 Составить конспект: «История полимерной тары»	2	
Тема 2.6 Технология консервирования	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	
	1 Доставка и хранение сырья.	2	
	2 Мойка, инспекция, сортировка и калибровка сырья. Очистка сырья	2	
	3 Предварительная тепловая обработка сырья. Укладка продукции в тару и герметизация	2	
	4 Режимы тепловой стерилизации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>16</b>	
	1 Технология томатного сока	2	
	2 Технология производства плодово-ягодных компотов	2	
	3 Технология производства варенья, джемов, повидла, цукатов	6	
	4 Технология приготовления овощных салатов	4	

ПК 2.1 - 2.3  
ЛР 13, 14, 15

ПК 2.1 - 2.3  
ЛР 13, 14, 15

	5 Химическое консервирование плодоовощной продукции	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>	
	Подготовить доклады на темы: - Приготовление соков с мякотью - Приготовление сгущенных соков - Применение химических консервантов - Утилизация отходов переработки и их применение»	8	
Тема 2.7 Частные технологии консервирования	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	ПК 2.1 - 2.3 ЛР 13, 14, 15
	1 Маринование овощей	2	
	2 Маринование плодов и ягод		
	3 Технология производства натуральных овощных консервов	2	
	4 Технология производства овощных закусочных консервов	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1 Технологический процесс приготовления плодово-ягодных пюре	2	
	2 Технологический процесс приготовления плодово-ягодных и овощных соусов	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1 Составить конспект: «Консервы для детского и диетического питания»	2	
	2 Составить конспект: «Консервирование кукурузы и зеленого горошка»	4	
Тема 2.8 Квашение, соление и мочение плодов и овощей	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</b>	ПК 2.1 - 2.3 ЛР 13, 14, 15
	1 Квашение капусты	2	
	2 Соление зелени		
	3 Соление огурцов	2	
	4 Соление томатов и других овощей		
	5 Технология производства яблок и груш	2	
	6 Технология производства моченых слив и брусники	2	
	7 Подготовка продукции к реализации	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	1 Технология приготовления квашеной капусты разными способами	2	
	2 Технология приготовления соленных, маринованных огурцов	2	
	3 Технология мочения яблок	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1 Факторы, влияющие на качество солено-квашеной продукции	2	
	2 Подготовить доклады на темы: - Технология соления зеленых помидор - Технология маринование спелых помидор - Технология мочения брусники и клюквы	4	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	

Тема 2.9 Сушка растительного сырья	1 Общие сведения о сушке. Воздушно-солнечная сушка.	2	ПК 2.1 - 2.3 ЛР 13, 14, 15
	2 Искусственная сушка. Сушка отдельных видов овощей и плодов		
	3 Хранение сушеных овощей и плодов.	2	
	4 Подготовка продукции к реализации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1 Технология сушки плодов и ягод. Хранение продукции	2	
	2 Технология сушки овощей, картофеля и зелени. Хранение продукции	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1 Составить конспект: «Технология получения кишмиша»	2	
	2 Составить конспект: «Технология производства картофельного крахмала»	2	
3 Составить конспект: «Технология производства крахмала из кукурузы»	2		
Тема 2.10 Консервирование быстрым замораживанием	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	ПК 2.1 - 2.3 ЛР 13, 14, 15
	1 Особенности технологии и режимов замораживания плодоовощного сырья	2	
	2 Режимы и способы хранения замороженных продуктов	2	
	3 Транспортировка и подготовка продукции к реализации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1 Технология замораживания плодово-ягодного сырья	2	
	2 Технология замораживания овощного сырья	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
1 Подготовить доклад на тему: «Что происходит при естественном замораживании, а что при искусственном замораживании»	2		
Тема 2.11 Технология хранения и переработки грибов	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	ПК 2.1 - 2.3 ЛР 13, 14, 15
	1 Классификация грибов и технология их выращивания	2	
	2 Требования к качеству, упаковке, хранению и транспортировке		
	3 Сушка грибов	2	
	4 Замораживание грибов		
	5 Маринование и соление грибов	2	
	6 Заготовки грибного порошка		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	1 Технология производства грибного экстракта	2	
	2 Технология соления грибов: холодный способ посола	2	
	3 Технология соления грибов: горячий способ посола	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1 Подготовить доклады на темы: - Требования к качеству сушеных грибов - Тара для хранения грибов	6	

	- Виды и классификация грибов		
Тема 2.12 Организация пунктов первичной переработки	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	ПК 2.1 - 2.3 ЛР 13, 14, 15
	1 Соблюдение требований технологии	2	
	2 Контроль качества готовой продукции		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1 Санитарный контроль производства	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	1 Санитарные правила по сбору, хранению, транспортировке сырья	2	
<b>Учебная практика</b>	<b>Виды работ:</b>	<b>138</b>	ПК 2.1 - 2.3 ЛР 13, 14, 15
	1 Провести работы по дезинфекции хранилища и подготовить его для закладки овощей, плодов и картофеля		
	2 Выполнить работы по закладке картофеля, овощей и плодов на хранение.		
	3 Подготовить плоды, ягоды и овощи к переработке.		
	4 Приготовить из плодов, ягод и винограда компот.		
	5 Выполнить работы по подготовке плодоовощной продукции к сушке		
	6 Подготовить тару под засолку, маринование, квашение.		
	7 Провести работы по засолке и маринованию овощей		
	8 Выполнить работы по приготовлению овощных салатов		
	9Заморозить овощи, плоды и ягоды		
10 Подготовить зеленые культуры к заморозке.			
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>6</b>	
<b>Производственная практика</b>	<b>Виды работ:</b>	<b>246</b>	ПК 2.1 - 2.3 ЛР 13, 14, 15
	1 Провести работы по дезинфекции хранилища и подготовить его для закладки овощей, плодов и картофеля		
	2 Выполнить работы по закладке картофеля, овощей и плодов на хранение		
	3 Выполнить работы по подготовке плодоовощной продукции к сушке		
	4 Подготовить тару под засолку, маринование, квашение.		
	5 Провести работы по засолке и маринованию овощей		
	6 Заморозить овощи, плоды и ягоды		
	<b>ИТОГО:</b>	<b>983</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>162</b>	
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>1106</b>	

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета лаборатории технологии машинного доения, лаборатории технологии производства продукции животноводства.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета 25 рабочих мест, учебники, дополнительная литература, рабочие тетради, учебные элементы, карточки, тестовые задания; технологические карты; схемы.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийная установка, электронные носители, принтер, сканер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

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

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

#### **Основные источники:**

1. Учебник Основы ведения фермерского хозяйства Ю.Н. Ковалев 2018 г. Издательский центр Академия
2. Учебник Организация и экономические основы фермерских хозяйств М.А. Конаков, А.П. Конаков издательский дом Академия 2019 год
3. В.Н. Легеза « Животноводство» Академия 2020
4. Ю.Н. Ковалев « Основы введение сельского хозяйства» Академия 2019
5. А.П. «Техника для малых животноводческих ферм» Академия 2020
6. Менькин В.К. Кормление животных учебник для техникумов издательство КолосС 2020.

#### **Дополнительные источники:**

1. Азбука фермера 2019 г издания
2. Журнал «Сельский механизатор» 2012г интернет-сайт

### 4.3. Интернет-ресурсы:

1. HYPERLINK “<http://www.yandex.ru>”www.yandex.ru
2. HYPERLINK “<http://www.rambler.ru>”www.rambler.ru
3. HYPERLINK “<http://www.google.ru>”www.google.ru
4. HYPERLINK “<http://submit.search.yahoo.com/free/request>” “\_blank”www.yahoo.com
5. HYPERLINK “<http://catalog.aport.ru/rus/add/AddUrl.aspx>” “\_blank”www.aport.ru
6. HYPERLINK “<http://www.dogpile.com/>” t “\_blank”www.dogpile.com

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

Занятия теоретического цикла должны носить практикоориентированный характер и проводиться в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, в компьютерном классе и в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения Учебная практика (более 50% отведенного общего учебного времени) может проводиться как в учебной лаборатории, так и в условиях действующего производства. Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности на уровне 80%.

Теоретические занятия планируется проводить в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием или в компьютерном классе или в учебной лаборатории в зоне инструктажа, оснащено мультимедийным оборудованием. Занятия в компьютерном классе планируется проводить как самостоятельную работу с использованием для обучения и контроля мультимедийных и учебных пособий.

Первые занятия планируется проводить в учебной лаборатории в зоне инструктажа, оснащенной мультимедийным оборудованием. Занятия по техническому оснащению и организации рабочего места проводить в учебной лаборатории с практическим показом использования оборудования, инструментов и инвентаря и практическим показом организации рабочего места по обработке и нарезке овощей и грибов.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации продуктов деятельности.

Освоению данного профессионального модуля предшествует освоение общепрофессиональных дисциплин «Экономические и организационно- правовые основы усадебного хозяйства», «основы деловой культуры»

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 2.1 Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка и выбор участка под сад, огород и плодовый питомник</li> <li>- Составление севооборота сельскохозяйственных культур в открытом и закрытом грунте</li> <li>- Выполнение работ по организации территории сада, огорода, плодового питомника</li> <li>- Подбор пород, сортов и подвоев и их размещение на участках сада и кварталах</li> <li>- Выполнение работ по подготовке почвы, планировке, внесению удобрений, орошению с использованием средств механизации</li> <li>- Выполнение посадки плодовых растений и после посадочного ухода за ними</li> </ul>	<p>Наблюдение за выполнением заданий по освоению ПК</p> <p>Соблюдение норм техники безопасности и личной гигиены</p> <p>Правильность выполнения подготовительных, основных и заключительных работ</p>
ПК 2.2 Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение работ по обработке почвы с использованием средств механизации и соблюдением техники безопасности</li> <li>- Выбор способа подготовки семян сельскохозяйственных культур к посеву</li> <li>- Выполнение работ по посеву семян и высадке с применением средств механизации</li> <li>- Выполнение работ по защите сельскохозяйственных растений от вредителей, болезней и сорняков с соблюдением мер безопасности</li> <li>- Выбор системы содержания почвы в молодом и плодоносящем саду</li> <li>- Выполнение работ по обрезке плодовых, декоративных и древеснокустарниковых растений соблюдением техники безопасности</li> <li>- Выполнение агротехнических приемов по уходу за овощными и плодовыми культурами в соответствии с агротехнологиями</li> </ul>	<p>Наблюдение за выполнением заданий по освоению ПК</p> <p>Соблюдение норм техники безопасности и личной гигиены</p> <p>Правильность выполнения подготовительных, основных и заключительных работ</p>
ПК 2.3 Проводить	- выполнение работ по организации	Наблюдение за выполнением

уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур	уборки урожая сельскохозяйственных культур - Съём плодов, ягод, овощей в соответствии с требованиями спецтехнологии и техники безопасности - Выполнение работ по сортировке, калибровке и упаковке плодов, ягод и овощей - Выполнение работ по организации пунктов первичной переработки продукции растениеводства	заданий по освоению ПК  Соблюдение норм техники безопасности и личной гигиены  Правильность выполнения подготовительных, основных и заключительных работ
ПК 2.4 Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе	- Выполнение работ по подготовке к хранению и закладке на хранение плодов, ягод и овощей в соответствии с требованиями спецтехнологии - Определение параметров хранения продукции растениеводства	Наблюдение за выполнением заданий по освоению ПК Соблюдение норм техники безопасности и личной гигиены Правильность выполнения подготовительных, основных и заключительных работ
ПК 2.5 Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию	- Выполнение работ по сортировке и упаковке овощей, плодов и ягод в соответствии с требованиями технологий	Наблюдение за выполнением заданий по освоению ПК Соблюдение норм техники безопасности и личной гигиены Правильность выполнения подготовительных, основных и заключительных работ
ПК 2.6 Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы	- Выполнение работ по переработки продукции растениеводства. - Выполнение работ по подготовке растительного сырья к переработки	Наблюдение за выполнением заданий по освоению ПК Соблюдение норм техники безопасности и личной гигиены Правильность выполнения подготовительных, основных и заключительных работ

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация понимания значимости будущей профессии для здоровья в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - проявление интереса к профессии в период учебного процесса и	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам

	повседневной деятельности	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- демонстрация правильности действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; - способность определения целей деятельности и способов ее достижения	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственным практикам
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- способность к анализу различных рабочих ситуаций - умение осуществлять контроль и самоконтроль учебной деятельности, вносить коррективы сравнение технологических процессов - выполнение действий по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды - оценка соответствия выхода готовой продукции норме, соответствия качества готовой продукции требованиям к качеству - соблюдение условий безопасности при выполнении действий на рабочем месте	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- подготовка докладов, рефератов по новым видам сырья, оборудования, технологиям	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- разработка и представление компьютерной презентации - демонстрация эффективного использования возможностей Интернета в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	- способность активно и эффективно работать в группе, правильно выстраивать взаимоотношения с коллегами - демонстрация действий по отпуску готовой продукции	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик, в

клиентами	<p>клиентам с учетом соблюдения правил поведения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность умело и достойно общаться с руководством</li> </ul>	повседневной деятельности
ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация правильного использования технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке молока, мяса,</li> <li>- содержание технологического оборудования, посуды, инвентаря в чистом и исправном виде в процессе работы</li> <li>- демонстрация правильного соблюдения правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики</li> <li>- демонстрация правильной подготовки помещения и оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации</li> <li>- соблюдение требований техники безопасности и производственной санитарии</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8. Осуществлять денежные операции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность эффективного функционирования крестьянского хозяйства;</li> <li>-организация бухгалтерского учета</li> <li>-ведение финансового учета</li> <li>-ведение управленческого учета</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по дисциплине «основы бухгалтерского учета, налогов и аудита»
ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организационно-экономические формы К(Ф)Х;</li> <li>-нормы получения земли и имущественного пая;</li> <li>-перечень документов и порядок их оформления</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по дисциплине «основы бухгалтерского учета, налогов и аудита»
ОК 10.. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к сознательному и обязательному исполнению воинской обязанности в соответствии с законодательством</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»