


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«ВОЛГОГРАДСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебной работе

 И.В. Бондаренко
04 05 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка
продукции растениеводства**
основной профессиональной образовательной программы профессиональной
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии
35.01.09 Мастер растениеводства

СОГЛАСОВАНО
ООО АПК «Пригородный»
Руководитель

_____ И.С. Махамаев
« _____ » _____ 2022 г.

М.П

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.09 Мастер растениеводства входящей в укрупненную группу 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 896), зарегистрирован в Минюсте 20 августа 2013 г. N 29505.

Рабочая программа профессионального модуля предназначена для преподавания дисциплины обязательной (вариативной) части профессионального цикла по профессии 35.01.09 Мастер растениеводства.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

Составитель: Овчинникова С.А., преподаватель

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании предметной (цикловой) комиссии технологии продукции общественного питания, естественнонаучных дисциплин

Протокол № 7 от 17.03.2022 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии технологии продукции общественного питания, естественнонаучных дисциплин


_____ С.А. Кравец

ОДОБРЕНА на заседании методического совета.

протокол № 8 от 07.04.2022 г.

Начальник отдела учебно-методической работы


_____ Шурыгина И.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка
продукции растениеводства**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности выполнение - работ по производству и первичной переработке продукции растениеводства и соответствующие ему общие компетенции и осваиваются личностные (ЛР) результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, профессиональные компетенции.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся
ОК 11.	Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм ее регулирующих

ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 4.1	Готовить продукцию растениеводства к хранению, реализации, переработке.
ПК 4.2	Осуществлять хранение продукции растениеводства.
ПК 4.3	Проводить первичную переработку урожая.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	первичной обработки, подготовки к хранению и первичной переработке различных видов продукции растениеводства
Уметь	-осуществлять приемы первичной обработки и первичной переработки продукции (сушка, сортировка, калибровка, ферментация и др.) с соблюдением правил безопасности;
Знать	-требования действующих стандартов к продукции растениеводства; -приемы первичной обработки различных видов продукции растениеводства; -способы транспортировки и хранение различных видов продукции растениеводства; -приемы первичной переработки различных видов продукции растениеводства

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 416

в том числе в форме практической подготовки - 56

Из них на освоение МДК - 200

в том числе самостоятельная работа 60

практики, в том числе учебная 36

производственная 180

Промежуточная аттестация – экзамен

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля ПМ. 04 Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.									
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	
				Обучение по МДК			Практики				
				Всего	В том числе		Учебная	Производственная	Консультации		
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	МДК 04.01. Технологии подготовки продукции растениеводства к хранению, реализации и переработке										
ПК 4.1-ПК 4.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК11 ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16	Раздел 1. Подготовка продукции растениеводства к хранению, реализации и переработке	85	58	57		30	-	-	-	-	28
	МДК 04.02. Технологии первичной переработки продукции растениеводства										
ПК 4.1-ПК 4.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК11 ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16	Раздел 2. Осуществление хранения продукции растениеводства	57	34	41		18		-	-	-	16
ПК 4.1-ПК 4.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК11 ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16	Раздел 3. Первичная переработка урожая	58	24	42		8		36	180		16

	Производственная практика часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная практика))	180	<i>X</i>						180		
	Промежуточная аттестация	-	<i>X</i>								
	Всего:	416	126	140	-	56	-	36	180	-	60

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ. 04 Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции растениеводства

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
1	2	3
ПМ. 04 Осуществление хранения, подготовки продукции растениеводства и первичная ее переработка		200
Раздел 1. Подготовка продукции растениеводства к хранению, реализации и переработке		85
МДК.04.01. Технология подготовки продукции растениеводства к хранению, реализации и переработке		
Тема 1.1. Значение овощей в питании человека. Тема 1. 2. Химический состав и качество овощей Тема 1. 3. Условия и методы хранения Тема 1. 4. Биологические особенности овощей при хранении Тема 1.5. Процесс хранения. Срок годности Тема 1.6. Подготовка овощехранилищ Уборка и подготовка к хранению зеленых овощей Тема 1.7. Хранение зеленых овощей Тема 1. 8. Вред микроорганизмов и патогенов на овощную продукцию при хранении Тема 1.9. Уборка и подготовка к хранению зеленых овощей Тема 1.10. Уборка и подготовка к реализации и переработке плодовых овощей (арбузы, кабачки, перцы, баклажаны) Тема 1.11. Уборка и послеуборочная обработка корнеплодов Тема 1.12. Подготовка к перевозке горшечных культур Тема 1. 13. Виды подготовки цветов к хранению, реализации Тема 1.14. Холодильное хранение цветов	Содержание	27
	1. Значение овощей в питании человека.	
	2. Химический состав и качество овощей	
	3. Условия и методы хранения	
	4. Биологические особенности овощей при хранении	
	5. Уборка и подготовка к реализации и переработке плодовых овощей (арбузы, кабачки, перцы, баклажаны)	
	6. Процесс хранения. Срок годности	
	7. Уборка и подготовка к хранению зеленых овощей	
	8. Болезни овощной продукции при хранении	
	9. Подготовка хранилища	
	10. Уборка и подготовка к реализации и переработке плодовых овощей (арбузы, кабачки, перцы, баклажаны)	
	11. Уборка и послеуборочная обработка корнеплодов	
	12. Подготовка к перевозке горшечных культур	
	13. Подготовка к перевозке горшечных культур	
14. Холодильное хранение цветов		
В том числе практических занятий		30
Практическое занятие № 1 Болезни капусты при хранении		
Практическое занятие № 2 Болезни картофеля при хранении		
Практическое занятие № 3 Болезни моркови при хранении		
Практическое занятие № 4 Болезни свеклы при хранении		
Практическое занятие № 5 Болезни корнеплодов при хранении		
Практическое занятие № 6 Болезни чеснока при хранении		
Практическое занятие № 7 Болезни лука при хранении		
Практическое занятие № 8 Сбор и подготовка к хранению капусты		
Практическое занятие № 9 Сбор и подготовка к хранению картофеля		

	Практическое занятие № 10 Сбор и подготовка к хранению моркови	
	Практическое занятие № 11 Сбор и подготовка к хранению свеклы	
	Практическое занятие № 12 Сбор и подготовка к хранению корнеплодов	
	Практическое занятие № 13 Сбор и подготовка к хранению чеснока, лука	
	Практическое занятие № 14 Подготовка к перевозке горшечных культур	
	Практическое занятие № 15 Болезни и вредители цветочных культур. Сопроводительная документация	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		
1. Самостоятельно изучить и законспектировать химический состав и качество овощей		
2. Самостоятельно изучить инструкции по охране труда		
3. Самостоятельно изучить и законспектировать технологию уборки и подготовки к реализации и переработке арбузов		
4. Самостоятельно изучить и законспектировать технологию уборки и подготовки к реализации и переработке моркови		
5. Самостоятельно изучить и законспектировать технологию уборки и подготовки к реализации и переработке томатов		
6. Самостоятельно изучить и законспектировать технологию уборки и подготовки к реализации и переработке картофеля		
7. Самостоятельно изучить и законспектировать технологию уборки и подготовки к реализации и переработке яблок		
8. Самостоятельно изучить и законспектировать виды овощехранилищ		
9. Самостоятельно изучить и законспектировать болезни при хранении моркови		
10. Самостоятельно изучить и законспектировать болезни при хранении лука		
11. Самостоятельно изучить и законспектировать болезни при хранении чеснока		
12. Самостоятельно изучить и законспектировать болезни при хранении капусты		
13. Самостоятельно изучить и законспектировать болезни при хранении картофеля		
14. Самостоятельно изучить и законспектировать влияние срока годности на сохранность продукции		
МДК 04.02.Технологии первичной переработки продукции растениеводства		
Раздел 2. Осуществление хранения продукции растениеводства		28
Тема 2.1. Технология хранения плодовых овощей (перцы, баклажаны)		
Тема 2.2. Технология хранения корнеплодов		
Тема 2.3. Технология хранения бахчевых овощей (тыквы, дыни)		
Тема 2.4. Технология хранения зеленых овощей		
Тема 2.5. Технология хранения лука		
Тема 2.6. Технология хранения чеснока		
Тема 2.7. Технология хранения картофеля		
Тема 2.8. Технология хранения капусты		
Тема 2.9. Технология хранения моркови		
Тема 2.10. Технология хранения свеклы		
Тема 2.11. Технология хранения цитрусовых		
Тема 2.12. Болезни картофеля при хранении		
Тема 2.13. Болезни картофеля при хранении		
Тема 2.14. Болезни моркови при хранении		
		57
	Содержание	
	1. Технология хранения плодовых овощей (перцы, баклажаны)	
	2. Технология хранения корнеплодов	
	3. Технология хранения бахчевых овощей (тыквы, дыни)	
	4. Технология хранения зеленых овощей	
	5. Технология хранения лука	
	6. Технология хранения чеснока	
	7. Технология хранения картофеля	
	8. Технология хранения капусты	
	9. Технология хранения моркови	
	10. Технология хранения свеклы	
	11. Технология хранения цитрусовых	
	12. Болезни картофеля при хранении	
	13. Болезни картофеля при хранении	
	14. Болезни моркови при хранении	
		41

Тема 2.15. Болезни свеклы при хранении	15. Болезни свеклы при хранении	
Тема 2.16. Болезни корнеплодов при хранении	16. Болезни корнеплодов при хранении	
Тема 2.17. Болезни лука при хранении	17. Болезни лука при хранении	
Тема 2.18. Болезни чеснока при хранении	18. Болезни чеснока при хранении	
Тема 2.19. Развитие микроорганизмов при хранении овощной продукции	19. Болезни чеснока при хранении	
Тема 2.20. Развитие микроорганизмов при хранении цветочной продукции	21. Развитие микроорганизмов при хранении цветочной продукции	
Тема 2.21. Цветочные аукционы	22. Цветочные аукционы	
	В том числе практических занятий	18
	Практическое занятие № 1 Определение заболевания картофеля по внешним признакам	
	Практическое занятие № 2 Определение заболевания капусты по внешним признакам	
	Практическое занятие № 3 Определение заболевания моркови по внешним признакам	
	Практическое занятие № 4 Определение заболевания свеклы по внешним признакам	
	Практическое занятие № 5 Определение заболевания корнеплодов по внешним признакам	
	Практическое занятие № 6 Определение заболевания лука по внешним признакам	
	Практическое занятие № 7 Определение заболевания чеснока по внешним признакам	
	Практическое занятие № 8 Определение заболевания бахчевых культур по внешним признакам	
	Практическое занятие № 9 Определение заболевания зеленых овощей по внешним признакам	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2		16
1. Самостоятельно изучить и законспектировать болезни и вредители при хранении моркови		
2. Самостоятельно изучить и законспектировать болезни и вредители при хранении корнеплодов		
3. Самостоятельно изучить и законспектировать болезни и вредители при хранении свеклы		
4. Самостоятельно изучить и законспектировать приемы хранения зеленых овощей		
5. Самостоятельно изучить и законспектировать приемы хранения скоропортящейся продукции		
6. Самостоятельно изучить и законспектировать приемы хранения чеснока		
7. Самостоятельно изучить и законспектировать приемы хранения лука		
8. Самостоятельно изучить и законспектировать приемы продления жизни срезанных цветов		
Раздел 3. Первичная переработка урожая		58
Тема 3. 1. Народнохозяйственное значение переработки плодов и овощей	Содержание	42
Тема 3. 2. Химический состав и свойства	1. Народнохозяйственное значение переработки плодов и овощей.	
Тема 3. 3. Технология производство пива	2. Химический состав и свойства	
Тема 3. 4. Технология производства макарон.	3. Получение солода	
Тема 3. 5. Технология переработки картофеля	4. Технология производства макарон	
Тема 3. 6. Технология замораживания	5. Технология переработки картофеля	
Тема 3. 7. Технология квашения капусты, яблук	6. Технология замораживания	
Тема 3. 8. Технология консервирования	7. Технология квашения капусты, яблук	
Тема 3. 9. Технология маринования	8. Технология консервирования	

Тема 3. 10. Технология консервирования антисептиками Тема 3. 11. Технология соления. Тема 3. 12. Технология сушки. Тема 3. 13. Технология производства концентратов Тема 3. 14. Технология производства варенья Тема 3. 15. Технология производства кофе Тема 3. 16. Технология производства цукатов Тема 3. 17. Технология переработки ягод и фруктов Тема 3. 18. Технология производства овощных консервов Тема 3. 19 Виды растительных масел Тема 3. 20 Технология производства растительных масел Тема 3. 21 Технология производства соков	9. Технология маринования.			
	10. Технология консервирования антисептиками			
	11. Технология соления			
	12. Технология сушки			
	13. Технология производства концентратов			
	14. Технология производства варенья			
	15. Технология производства кофе			
	16. Технология производства цукатов			
	17. Технология переработки ягод и фруктов			
	18. Технология производства овощных консервов			
	19. Виды растительных масел			
	20. Технология производства растительных масел			
	21. Технология производства соков			
	В том числе практических занятий		8	
	Практическое занятие № 1 Составление таблиц и схем по переработке зерна			
	Практическое занятие № 2 Составление таблиц и схем по переработке картофеля			
	Практическое занятие № 3 Составление таблиц и схем по производству цукатов			
	Практическое занятие № 4 Составление таблиц и схем по переработке масличных культур в масло			
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела № 3 1. Самостоятельно изучить и законспектировать способы переработки зерна в муку 2. Самостоятельно изучить и законспектировать способы переработки замораживанием 3. Самостоятельно изучить и законспектировать способы переработки консервированием 4. Самостоятельно изучить и законспектировать микробиологические способы консервации овощной продукции 5. Самостоятельно изучить и законспектировать производство кофе 6. Самостоятельно изучить и законспектировать квашение капусты 7. Самостоятельно изучить и законспектировать производство концентратов 8. Самостоятельно изучить и законспектировать производство овощных консервов		16	
	Учебная практика 1. Подготовка к хранению и первичной переработке фруктов, овощей 2. Проведение работ по хранению продукции 3. Подготовка к хранению и первичной переработке картофеля 4. Стандарты двулетних и многолетних растений 5. Стандарты на срезанные цветы 6. Холодильное хранение цветов 7. Подготовка продукции к реализации		36	
	Производственная практика Виды работ		180	

1. Выполнение сортировки сельскохозяйственной продукции (овощей)	
2. Отбраковка нестандартной продукции	
3. Выполнение сортировки сельскохозяйственной продукции (фруктов)	
4. Упаковка и сортировка овощей	
5. Упаковка и сортировка ягод	
6. Выполнение работ по подготовке цветочной продукции к реализации	
7. Упаковка срезанных цветов сухим способом	
8. Упаковка срезанных цветов влажным способом	
9. Выполнение работ по обработке тары по санитарным нормам	
10. Выполнение работ по размещению продукции на хранение	
11. Составление технологических карт по переработке овощной продукции	
12. Составление технологических карт по хранению плодоовощной продукции	
Всего	416

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Подготовка к хранению и реализации, первичная переработка продукции растениеводства

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

Кабинет (лаборатории) Агрономии. Лаборатории технологии производства продукции растениеводства. Лаборатории механизации сельскохозяйственных работ; опытного участка

Оборудование учебного кабинета (лаборатории)

- плакаты (морфологические признаки почвы, приемы обработки почвы, технологии возделывания культурных растений);
- комплект карточек – заданий по темам;
- комплект карточек – заданий для контрольных работ по темам;
- видеоматериалы для уроков

Технические средства обучения: компьютер, мультимедиапроектор.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- технологические карты севооборотов,
- садово-огородный инвентарь: лопаты, грабли, вилы, ведра, лейки.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Тулеубаев, Ж.С. Прикладная биология с основами почвоведения – Москва: Форум: ИНФРА– Москва, 2018. – 448с. – ISBN 5-16-000987-6. - Текст: непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Верещагин, Н. И. и др. Организация и технология механизированных работ в растениеводстве: 9-е изд., М: ИЦ «Академия» 2019-416 с. ISBN 978-5-7695-6233-4 Текст: непосредственный

2. Гусаков, Ф.А. Организация и технология механизированных работ в растениеводстве. Практикум: учеб. пособие для СПО – 5-е изд. стер.- М:ИЦ «Академия» 2020-288 с.

3. Третьяков, Н.Н., Ягодин Б.А., Туликов А.М. и др. Основы агрономии. - М.: «Академия», 2019. - 360с. ISBN 978-5-7665-6233-4 Текст: непосредственный

3.2.3. Основные электронные издания

1. Тулеубаев, Ж.С. Прикладная биология с основами почвоведения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Ж.С.Тулеубаев – Электронные текстовые данные.- Алматы:Нур-Принт.2019.-527 с. – 978-601-7869-38-0.Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69176.html>

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

Результаты (освоенные профессиональ ные компетенции)	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Готовить продукцию растениеводства к хранению, реализации, переработке	Осуществление приемов обработки различных видов продукции с соблюдением правил техники безопасности	Наблюдение за действиями на практике; Социологический опрос; Анкетирование, тестирование
ПК 4.2. Осуществление хранения продукции растениеводства	Выполнение работ по хранению, реализации и переработке	Характеристика с производственной практики Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения ПМ, в т.ч. при выполнении работ учебной и производственной практики
ПК 4.3. Проводить первичную переработку урожая	Осуществление приемов первичной переработки урожая	

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.	Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся
ОК 11.	Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм ее регулирующих

<i>ЛР 7</i>	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
<i>ЛР 13</i>	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
<i>ЛР 14</i>	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
<i>ЛР 15</i>	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
<i>ЛР 16</i>	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: - осуществлять приемы первичной обработки и первичной переработки продукции (сушка, сортировка, калибровка, ферментация и др.) с соблюдением правил безопасности	Знание технологии первичной переработки продукции растениеводства с соблюдением правил техники безопасности;	-наблюдение за действиями на практике; -экспертная оценка; -экспертная оценка выполнения практической работы - тестирование