

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Алексеевское профессиональное училище»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
учебно-производственной работе



Иванова К.Ф./

(подпись)

(Ф.И.О.)

2018 г.

Рабочая программа

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02 «Производство, хранение и переработка продукции
растениеводства в сельской усадьбе»**

по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»

п. Авангард, 2018 г.

Программа профессионального модуля «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 717, относится к укрупненной группе профессий: 35.00.00. Сельское, лесное и рыбное хозяйство.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Алексеевское профессиональное училище», п. Авангард, Алексеевский район, Самарская область.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПМ.02 «Производство, хранение и переработка продукции
растениеводства в сельской усадьбе»

1.1 Область применения рабочей программы.

Рабочая программа ПМ.02. является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство, по направлению подготовки 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы».

Рабочая программа ПМ.02. может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям: плодовоовощевод, учётчик

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся 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;

технологии хранения и переработки плодов, ягод и овощей.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося

в рамках профессионального модуля – 231 час, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки - 70 часов,

внеаудиторной (самостоятельной) работы - 35 часов,

учебной практики - 36 часов, производственной практики - 90 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике
ПК 2.2.	Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе
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.
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная часов	Производственная, часов	
							Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3	Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе.	63	42		21		
ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6	Технологии ранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе.	45	30		15		
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК.2.6	Учебная практика, часов	36				36	
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК.2.6	Производственная практика, часов	90					90
	Всего:	234	72		36	36	90

3.2. Содержание ПМ.02. «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.		234	
МДК.02.01. Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе.		42	
Тема 1.1. Задачи и пути развития сельскохозяйственного производства.	Содержание учебного материала	2	
	1 Особенности сельскохозяйственного производства. Современное состояние сельского хозяйства.	1	2
	2 Роль науки и передового опыта в развитии земледелия. Классификация почвы по механическому составу и её значение.	1	2
Тема 1.2. Почвы и их плодородие	Содержание учебного материала	4	
	1 Водные свойства почвы.	1	2
	2 Воздушный режим почв.	1	2
	3 Тепловой режим почв.	1	2
	4 Структура почвы и её значение. Основные виды почв.	1	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа: описать основные сельскохозяйственные почвы страны.</i>	2	2
Тема 1.3. Вредители и болезни	Содержание учебного материала	5	
	1 Меры борьбы с сорняками. Предупредительные и истребительные меры	1	2

растений и меры борьбы с ними.		борьбы.			
	2	Агротехнические способы борьбы с сорняками.		1	2
	3	Биологические способы борьбы с сорняками.		1	2
	4	Химические способы борьбы с сорняками. Гербициды и их дозы под различные культуры.		1	2
	5	Вредители и болезни растений и меры борьбы с ними. Особенности защиты растений в индивидуальном хозяйстве.		1	2
		<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа: сообщение на тему «Особенности защиты растений в индивидуальном хозяйстве».</i>		2	2
Тема 1.4. Обработка почвы	Содержание учебного материала		2		
	1	Цель и задачи обработки почвы.	1	2	
	2	Виды и приемы обработки почвы. Особенности обработки почвы под данную сельскохозяйственную культуру.	1	2	
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа: описать пути и условия минимализации обработки почвы.</i>		2	2	
Тема 1.5. Удобрения и их применение	Содержание учебного материала		2		
	1	Значение удобрений в комплексе мероприятий по повышению урожайности сельскохозяйственных культур.	1	2	
	2	Классификация удобрений. Виды удобрений. Дозы удобрений под различные культуры.	1	2	
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа: сообщение на тему «Применение удобрений и охрана окружающей среды».</i>		2	2	
Тема 1.6. Севообороты и их классификация	Содержание учебного материала		3		
	1	Понятие о севообороте. Классификация севооборотов. Введение и освоение севооборотов.	2	2	
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа: изучить и описать тему «Агротехническая оценка предшественников».</i>		3	2	
	2	Контрольная работа (Рубежная).	1	2	
Тема 1.7.	Содержание учебного материала		3		

Семеноводство	1	Система семеноводства овощных культур. Требования ГОСТа к семенам овощных культур.	1	2
	2	Основные понятия о сортовых категориях семян.	1	2
	3	Способы обработки семян.	1	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа: изучить и записать теоритические основы селекционного процесса</i>		3	2
Тема 1.8. Озеленение и благоустройство территории усадьбы	Содержание учебного материала		3	
	1	Выращивание декоративных и древесно-кустарниковых растений и уход за ни	1	2
	2	Озеленение и благоустройство территории усадьбы с применением средств механизации.	2	2
Тема 1.9. Плодоводство	Содержание учебного материала		8	
	1	Задачи и пути развития плодоводства. Биологические особенности плодовых культур.	2	2
	2	Биологические особенности ягодных культур.	1	2
	3	Организация плодового питомника.	1	2
	4	Закладка плодового сада.	1	2
	5	Уход за плодоносящим садом. Закладка ягодных плантаций. Уход за ягодными плантациями.	2	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа: изучить и записать способы размножения плодовых и ягодных растений.</i>		3	2
	6	Контрольная работа (Рубежная).	1	2
Тема 1.10. Овощеводство	Содержание учебного материала		10	
	1	Общие технологические приемы выращивания овощных культур.	1	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа:изучить и описать особенности подзимних посевов.</i>		2	2
	2	Овощеводство открытого грунта: капустная группа. Корнеплоды. Луковые. Зеленые культуры.	2	2
	3	Овощеводство паслёновых культур. Семейства тыквенных, бобовых.	2	2

	4	Овощеводство защищённого грунта. Виды защищённого грунта. Подготовительные работы в овощеводстве защищённого грунта.	2	2
	5	Гидропонный метод выращивания овощных культур.	1	2
	6	Технология выращивания огурца, томата, перца и баклажана в защищённом грунте.	2	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа: изучить и записать технологию выращивания грибов в сельской усадьбе.</i>		2	2
	Итоговая аттестация в форме экзамена			
		Обязательной аудиторной нагрузки	42	
		Самостоятельной работы обучающегося	21	
		ИТОГО	63	

1	2	3	4	
МДК.02.02. Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе		45		
Раздел 1. Основы хранения плодоовощной продукции.		11		
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	2		
Основные задачи хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	1	Значение хранения и переработки сельскохозяйственной продукции для круглогодичного снабжения населения продовольствием. Пищевая ценность продуктов питания.	2	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа: Изучить и описать тему «Минеральные вещества»</i>		1	2
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	6		
Хранение картофеля, овощей и плодов.	1	Теоретические основы хранения, процессы, происходящие при хранении продукции.	2	2
	2	Факторы, определяющие лёжкость картофеля, овощей и плодов.	2	2

	3	Условия хранения, естественная и фактическая убыль плодоовощной продукции при хранении.	1	2
	4	Режимы хранения картофеля, овощей и плодов.	1	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа: <i>Изучить и описать тему «Хранилища картофеля, овощей и плодов».</i>		2*	2
Тема 1.3. Требования к сырью для переработки.	Содержание учебного материала		1	
	1	Значение сорта в повышении качества получаемой продукции, влияние степени зрелости сырья на пищевую ценность.	1	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа: <i>Изучить и описать тему «Вспомогательные продукты, используемые при переработке овощей, плодов и ягод».</i>		3*	2
Тема 1.4. Теоретические основы консервирования плодоовощной продукции.	Содержание учебного материала		2	
	1	Причины порчи овощей и плодов и классификация способов хранения.	1	2
	2	Рубежный контроль	1	2
Раздел 2. Основы консервирования плодоовощной продукции.			19	
Тема 2.1. Виды тары, используемой в консервном производстве.	Содержание учебного материала		2	
	1	Виды и характеристика тары для консервирования.	1	2
	2	Подготовка тары к фасованию продукции. Виды брака и причины порчи консервов.	1	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа: <i>Изучить и описать тему «Режимы и сроки хранения консервов».</i>		1*	2
Тема 2.2. Технологии консервирования плодоовощной продукции.	Содержание учебного материала		2	
	1	Доставка, мойка, сортировка, очистка и измельчения сырья.	1	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа: <i>Изучить и описать тему «Предварительная тепловая обработка сырья».</i>		1*	2
	2	Обжаривание, укладка продукции в тару, герметизация и стерилизация.	1	2
Тема 2.3. Частные технологии консервирования.	Содержание учебного материала		9	
	1	Маринование овощей.	1	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа: <i>Изучить и описать тему «Маринование плодов и ягод».</i>		1*	2
	2	Технология производства натуральных и закусочных овощных консервов.	2	2

	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа: Изучить и описать тему «Технология производства овощных салатов».</i>		2*	2
	3	Технология производства томатопродуктов.	1	2
	4	Технология производства плодово-ягодных и овощных соков.	1	2
	5	Технология производства плодово-ягодных компотов и пюре.	2	2
	6	Технология производства плодово-ягодных продуктов, проваренных с сахаром.	2	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа: Изучить и описать тему «Технология производства плодово-ягодных цукатов».</i>		1*	2
Тема 2.4. Квашение, соление и мочение плодов и овощей.	Содержание учебного материала		1	
	1	Квашение капусты, соление огурцов, томатов, зелени.	1	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа: Изучить и описать тему «Технология производства моченых, яблок, груш, слив, брусники».</i>		2*	2
Тема 2.5. Сушка и заморозка растительного сырья.	Содержание учебного материала		5	
	1	Сушка плодов и ягод.	1	2
	2	Сушка овощей и картофеля.	1	2
	3	Замораживание плодовоовощного сырья.	1	2
	4	Ресурсосберегающая технология переработки плодов и овощей.	1	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа: Изучить и описать тему «Санитарное состояние производства».</i>		1*	2
	5	Дифференцированный зачёт.	1	2
Итого: обязательная аудиторная нагрузка			30	
внеаудиторная (самостоятельная) работа			15	
ВСЕГО:			45	

1	2	3	4
УП.02 по ПМ.02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в		36	

сельской усадьбе			
Тема 1.1. Введение. Ознакомление с инструкциями по технике безопасности. Зимние работы в питомнике и плодовом саду, в овощехранилище.	Содержание учебного материала Ознакомление с инструкциями по технике безопасности при прохождении учебной практики. Снегозадержание на землянике. Проверка защитных обвязок плодовых деревьев. Вывоз органических удобрений. Проверка овощей в овощехранилище: перебрать корнеплоды, зачистить кочаны капусты от верхних листьев.	6	2
Тема 1.2. Посев семян овощных и цветочных культур для выращивания рассады.	Содержание учебного материала Подготовка контейнеров и почвы для посева семян. Обеззараживание посадочного материала. Посев семян паслёновых и цветочных культур. Создание благоприятных условий для прорастания семян.	6	2
1.3. Уход за рассадой овощных и цветочных культур.	Содержание учебного материала Создание благоприятных условий для роста рассады. Определение густоты стояния растений, прореживание всходов. Пикировка рассады томатов, перцев и цветочных культур. Подкормки.	6	2
Тема 1.4. Уход за садом в весенний период.	Содержание учебного материала Проведение солнцезащитной побелки стволов плодовых деревьев. Обрезка яблонь, груш косточковых культур. Уход за штамбом плодового дерева: очистка кроны, побега, лечение ран и заделка дупел. Внесение удобрений, обработка почвы в приствольных кругах, полосах и междурядьях. Проведение мероприятий по борьбе с вредителями. Удаление почковых клещей на ветках смородины. Закладка молодого сада.	6	2
Тема 1.5. Возделывание овощных культур в защищенном и открытом грунте.	Содержание учебного материала Подготовка утепленных и холодных рассадников. Подготовка грунта к высадке рассады, гряд, каркасов, посадочных лунок. Высадка рассады паслёновых культур в защищённом и открытом грунте. Посев и посадка овощных и цветочных культур в открытом грунте. Высадка декоративных растений. Проведение подкормок.	6	2
Тема 1.6. Переработка продукции растениеводства.	Содержание учебного материала Сбор урожая ранней зелени и подготовка её к использованию. Консервирование огурцов и томатов. Приготовление компотов из косточковых. Сушка яблок. Варка варенья из груш. Заморозка овощей, плодов и зелени. Заготовка грибов. Дифференцированный зачёт.	6	2

ИТОГО	36	
--------------	-----------	--

Наименование разделов и тем	Содержание	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПП.02 по ПМ.02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе		90	
	Содержание учебного материала	90	
	1. Ознакомление с предприятием. Инструктаж по ТБ, ПБ. Организация рабочего места овощевода. Ознакомление с должностными обязанностями овощеводов.	6	2
	2. Прореживание всходов моркови, свеклы, полив, прополка сорняков.	6	2
	3. Уход за овощными культурами томата, перца, баклажана, капусты, огурцов: пасынкование томатов, прищипка огурцов, искусственное опыление; полив, рыхление почвы, прополка, окучивание.	6	2
	4. Обработка овощных культур ядохимикатами против вредителей. Подкормки овощных и цветочных культур минеральными и органическими удобрениями.	6	2
	5. Уход за цветочными и декоративными культурами: высадка рассады цветов, посадка декоративных саженцев, полив, рыхление почвы, удаление сорняков.	6	2

6. Уход за плодоносящим садом: полив, рыхление почвы, подкормка, прополка и обработка междурядий, борьба с вредителями и болезнями; уход за штамбом и кроной; сбор ягод клубники, малины, подготовка их к хранению и переработка.	6	2
7. Выборочная уборка ранних овощей, зелени. Заморозка зелени.	6	2
8. Уход за картофелем: прополка сорняков, междурядная обработка, окучивание, обработка ядохимикатами против колорадского жука.	6	2
9. Сбор урожая косточковых культур: вишня, черешня и их переработка.	6	
10. Сбор урожая овощей и фруктов: огурцов, ранних сортов томата, перцев, яблок, сливы.	6	2
11. Подготовка продукции к реализации: товарная сортировка, упаковка в тару. Консервирование: подготовка тары, засолка, маринование, квашение овощей, переработка плодов и ягод.	6	2
12. Уход за молодым садом: полив, подкормка, рыхление почвы, удаление сорняков.	6	2
13. Сбор урожая картофеля: сбор, сортировка, калибровка, раскладывание в тару, закладка на хранение.	6	2
14. Сбор урожая моркови, свеклы: сбор, сортировка, калибровка, раскладывание в тару, закладка на хранение.	6	2
15. Подготовка участка к зиме: удаление с участка ботвы, мусора, предзимняя перекопка почвы; полив плодовых деревьев. Дифференцированный зачет.	6	2
Всего:	90	
Итоговая аттестация – квалификационный экзамен		
ИТОГО	234	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
Рабочее место преподавателя;
Столы для учащихся (на 25 рабочих мест)
Натуральные образцы (овощей, плодов; коллекции семян плодовых и овощных культур; гербарии);
учебники, дополнительная литература, рабочие тетради, учебные элементы, карточки, тестовые задания; технологические карты; схемы.

Технические средства обучения: компьютер.

Плакаты;
Стенды;
Схемы;
Справочные таблицы;
Макеты.

Лаборатория технологии производства продукции растениеводства

Оборудование лаборатории (на 15 рабочих мест):
Весы лабораторные;
Термостат;
Сушильный шкаф;
Посуда для проращивания (растельни, чашки Петри);
Рассадопосадочные ящики;
Лабораторные совки.

Лаборатория технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Оборудование лаборатории:
Столы сортировальные;
Решета калибровальные;
Тара герметичная и негерметичная;
Мойка;
Сушильный шкаф.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андреев Ю.М. Овощеводство: Учебник для нач. проф. образования. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 256 с.: ил.
2. Поморцева Т.И. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции: Учебник для нач. проф. образования. – 2-е изд., стер. - М.: Изд. «Академия», 2003. -136 с.
3. Самощенко Е.Г. Плодоводство: Учебник для нач. проф. образования. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 320 с.
5. Третьяков Н.Н. Основы агрономии: Учебник для нач. проф. образования. – 2-е изд., стер. - М.: Изд. «Академия», 2016. – 464 с.
6. Гриценко В.В., Третьяков Н.Н., Стройков Ю. М. Вредители и болезни сельскохозяйственных культур. Учебное пособие для нач. проф. образования. – 2-е изд. стер. – М.: Изд. «Академия», 2016. – 224 с.

Дополнительные источники:

1. Исачкин А.В. Сортовой каталог плодовых, ягодных и овощных культур России. - М.: Издательство «АСТ», 2003. -552 с.
2. Колобов С.В., Пахбучиянц О.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие. – М.: Изд. «Дашков И.К.», 2010.
3. Колпаков Н. Чернышов Н. Практикум по овощеводству: Учебное пособие. Высшее образование. – Изд. ИНФРА – М, Изд. дом «Форум», 2007.
4. Попов А.Е. Справочник пловода: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: «Академия», 2016. -288 с.
5. Мухин В.Д. Технология производства овощей в открытом грунте: Учебник для сред. проф. образования. – М.: Изд. «Мир», 2004.
6. Мухин В.Д. Ранние овощи. Изд.: Ниола-Пресс ЮНИОН-паблик, 2007. – 176 с.
7. Осипова Г.С. Овощеводство защищенного грунта: учеб. пособие для студ. агр. спец. вузов. - Издательство: « Проспект Науки», 2010. - 288 с.
8. Скорина В.В. Козлов Н.А. Гордеева А. П. Плодоовощеводство: Производственное обучение: Учебное пособие. – Изд. «Ураджай», 2002.
9. Трунов Ю. В., Ульянищева А.С., Гладышев Н. П. и др. Практикум по плодоводству. – Издательство; «КОЛОСС», 2017.
10. Трунов Ю. В., Родионов В.К., Скрипников Ю.Г. и др. Плодоводство и овощеводство: Учебник и учебное пособие для сред. проф. образования. – Изд.: «Колос», «КОЛОСС». – 2008.

Интернет-ресурсы: Российская государственная библиотека www.rsl.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла должны носить практикоориентированный характер и проводиться в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, в компьютерном классе (около 40% учебного времени на теоретические занятия) и в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения (около 40% учебного времени).

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, оснащенной 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.

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».

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1	планирование работы в саду, огороде, плодовом питомнике	Устные опросы Тестирование Мониторинг освоенных умений
ПК 2.2	выращивание сельскохозяйственных культур в сельской усадьбе	Устные опросы Тестирование Мониторинг освоенных умений
ПК 2.3	проведение уборки и первичной обработки урожая сельскохозяйственных культур.	Устные опросы Тестирование Мониторинг освоенных умений
ПК 2.4	хранение продукции растениеводства в сельской усадьбе.	Зачеты Тестирование Контрольные работы Мониторинг освоенных умений
ПК 2.5	проведение подготовки продукции растениеводства к реализации или использованию.	Тестирование Устные опросы Зачеты
ПК 2.6	заготовка плодов, ягод, овощей, грибов.	Тестирование Устные опросы Зачеты

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 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 повседневной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация правильности действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; - способность определения целей деятельности и способов ее достижения 	<p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка докладов, рефератов по новым видам сырья, оборудования, технологиям 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка и представление компьютерной презентации - демонстрация эффективного использования возможностей Интернета в профессиональной деятельности 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность активно и эффективно работать в группе, правильно выстраивать взаимоотношения с коллегами - демонстрация действий по отпуску готовой продукции клиентам с учетом соблюдения правил поведения - способность умело и достойно общаться 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик, в</p>

	с руководством	повседневной деятельности
ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация правильного использования технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке молока, мяса, - содержание технологического оборудования, посуды, инвентаря в чистом и исправном виде в процессе работы - демонстрация правильного соблюдения правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики - демонстрация правильной подготовки помещения и оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации - соблюдение требований техники безопасности и производственной санитарии 	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 8. Осуществлять денежные операции	<ul style="list-style-type: none"> - способность эффективного функционирования крестьянского хозяйства; -организация бухгалтерского учета -ведение финансового учета -ведение управленческого учета 	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"> -организационно-экономические формы К(Ф)Х; -нормы получения земли и имущественного пая; -перечень документов и порядок их оформления 	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"> - готовность к сознательному и обязательному исполнению воинской обязанности в соответствии с законодательством 	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области

Содержательная экспертиза программы профессионального модуля
ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе

ФГОС СПО 35.01 23 Хозяйка (ин) усадьбы

Представленного государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Самарской области

«Алексеевское профессиональное училище»

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1. «Паспорт рабочей программы профессионального модуля»					
1	Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВПД) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует тексту ФГОС	да			
2	Возможности использования рабочей программы профессионального модуля описаны полно и точно	да			
3	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т. ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС)	да			
Экспертиза раздела 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»					
4	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих ПК	да			
5	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	да			
6	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ПК	да			
7	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих общих компетенций (ОК)	да			
8	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ОК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	да			
9	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ОК	да			
Экспертиза раздела 3. «Структура и содержание рабочей программы профессионального модуля»					
10	Перечисленное оборудование обеспечивает проведения всех видов практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины.	да			
11	Разделы модуля выделены дидактически целесообразно	да			
12.	Соотношение учебной и производственной практики дидактически целесообразно	да			
13.	Выбор варианта проведения практики (концентрированно, рассредоточенно, комбинированно) дидактически целесообразен	да			

14.	Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям	да			
15.	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям	да			
16.	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала	да			
17.	Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям	да			
18.	Примерная тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно	да			
19.	Содержание программы модуля предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций	да			
Экспертиза раздела 4. «Условия реализации рабочей программы профессионального модуля»					
20.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает изучение междисциплинарных курсов, проведение всех видов лабораторных и практических работ и тем учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля	да			

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (из трех альтернативных позиций следует выбрать одну)	да	нет
Программа дисциплины может быть рекомендована к утверждению	да	
Программу дисциплины следует рекомендовать к доработке		
Программу дисциплины следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке нет

Разработчик программы  / Г.П. Амельченко/

«31» августа 20 18 г.

Председатель МК  /Т.Н. Жукова/

«31» августа 20 18 г.

Зам. директора по УПР  /К.Ф. Иванова /

«31» августа 20 18 г.

Внешний эксперт: заместитель директора по УПР Нефтегорского государственного техникума

Должность, место работы

 Н.М. Тимакова

«31»  2018 г.

