

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК. 03.01 Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства

Профессия: 35.02.05 Агрономия

Дата введения 01.09.19 г.

Рабочая программа учебной дисциплины МДК 03.01 «Технологии хранения, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 35.02.05 Агрономия, базовой подготовки, входящей в укрупненную специальностей 35.00.00.

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

Разработчик: А.Ю. Разгоняева, мастер производственного обучения.

Рекомендовано методической комиссией.

Протокол МК № 9 от «19» апреле 2019 г Председатель МК Джурь Таз Бсуково

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	8
1 Контроль и оценка результатов освоения учебной лисциплины	20

#### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### Содержание учебной дисциплины МДК 03.01 «Технологии хранения, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства»

Индекс и наименование учебной дисциплины

35.02.05 Агрономия, базовый

код и наименование специальности, уровень подготовки: базовый, углубленный/ код и наименование профессии

направлено на формирование профессиональных и общих компетенций: (Указать профессиональные и общие компетенции из ФГОС СПО данной специальности/профессии)

ПК 3.1.	Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение.
HK 3.2.	Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации.
ПК 3.3.	Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения.
ПК 3.4.	Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку.
ПК 3.5.	Реализовывать продукцию растениеводства.
OK 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
OK 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
OK 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
OK 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
OK 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
OK 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
OK 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

#### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК 03.01 «Технологии хранения, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства»

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины — является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО базовой подготовки 35.02.05 Агрономия.

Рабочая программа учебной дисциплины МДК 03.01 Технологии хранения, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства может быть использована в дополнительном профессиональном образовании: в профессиональной подготовке - при освоении профессий рабочего: 15415 "Овощевод"; 19205 "Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства".

1.2. МДК 03.01 «Технологии хранения, транспортировки предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства» относится к обязательной части циклов ОПОП. Профессиональный цикл

#### 1.3Цель и задачи профессионального модуля

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

#### иметь практический опыт:

- определения и подтверждения качества продукции растениеводства.
   уметь:
- подготавливать объекты и оборудование для хранения продукции растениеводства к работе;
- определять способы и методы хранения;
- анализировать условия хранения продукции растениеводства;
  - рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства;
  - определять качество зерна, плодоовощной продукции, технических культур в целях их реализации;
     знать:
  - основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства; технологии ее хранения;
  - требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства;
     характеристики объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства;

- условия транспортировки продукции растениеводства; нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства.

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов

Количество часов на освоение профессионального модуля всего -221 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося — 113 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося — 75 часов; самостоятельной работы обучающегося — 38 часов; учебной и производственной практики — 108 часов.

## 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	113
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе: - контрольные работы	75 3
Самостоятельная работа обучающегося (всего) в том числе:  - работа со справочной литературой;  - работа с конспектом лекций;  - написание рефератов, докладов и сообщений;  - решение задач при подготовке к контрольной работе;  - работа с конспектом лекции для подготовки к экзамену;  -составление презентаций.	38

# 2.2. Тематический план и содержание МДК 03.01 «Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства»

Наименование	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия,	Объем	Уровени
разделов	самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект).	часов	знаний
профессионального			
модуля (ПМ),			
междисциплинарных			
курсов (МДК) и тем			
ПМ.03 Хранение,			
транспортировка,			Marie 1
предпродажная			
подготовка и			
реализация продукции			
растениеводства			
МДК. 03.01. Технологии		75	
хранения,			
транспортировки,			15.516911
предпродажной			160111111111111111111111111111111111111
подготовки и			50000
реализации продукции			
растениеводства			
Раздел 1.	Объекты и общие принципы хранения продукции растениеводства		
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	12	
Общие принципы	1. Введение		1
хранения продукции	2. Химический состав и пищевая ценность продукции растениеводства		
растениеводства	3. Особенности продукции растениеводства как объектов хранения		
	4. Повышение устойчивости продукции растениеводства при хранении		
	Лабораторные работы - не предусмотрены	0	
	Контрольные работы не предусмотрены	0	
	Самостоятельные работы	2	

	№ 1 подготовка реферата: Значение продукции растениеводства и пищевых веществ в питании человека № 2 подготовка реферата: Особенности продукции растениеводства как объектов хранения; лежкость № 3 подготовка реферата: Основные факторы, влияющие на качество и сохранность продукции растениеводства при хранении № 4 подготовка реферата: Причины порчи продукции растениеводства при ее хранении № 5 подготовка реферата: Физиологические заболевания картофеля, овощей, плодов и ягод при хранении		
Гема 1.2. Объекты для	Содержание учебного материала	20	114511
хранения продукции	1. Транспортировка продукции растениеводства	19	1
растениеводства	2. Весовое оборудование		
	3. Послеуборочная обработка продукции растениеводства		
	4. Приборы контроля		
	5 Упаковка, тара и тарные операции при хранении		
	6 ГОСТ; утилизация отходов продукции растениеводства		
	7 Хлебоприемные предприятия, плодоовощные базы и склады; типы хранилищ		
	8 Подготовка хранилищ к приему продукции растениеводства на хранение		
	9 Приемка продукции растениеводства на хранение по количеству и качеству		
	10 Размещение продукции растениеводства при закладке на хранение		
	11 Приемка, размещение семенного зерна		
	12 Техника безопасности, производственная санитария и охрана окружающей среды		
	Лабораторные работы не		
	предусмотрены	0	
	Контрольные работы	1	
	Самостоятельные работы	10	
	№ 6 подготовка реферата: Транспортировка продукции растениеводства; машины для		

.

	№ 13 подготовка реферата: Требования к размещению продукции растениеводства при закладке на хранение № 14 подготовка реферата: Особенности приемки, размещения семенного зерна № 15 подготовка реферата: Пищевая безвредность продукции растениеводства, показатели безопасности № 16 подготовка реферата: Обработка и хранение: стадии жизненного цикла продукции растениеводства № 17 подготовка реферата: Приемка на хранение по количеству и качеству зерна картофеля, овощей, плодовоягодной продукции № 18 подготовка реферата: Классификация основных загрязнителей; холодильное хранение плодов и овощей		
Раздел 2.	Методы, способы и режимы хранения продукции растениеводства		
Тема 2.1. Хранение	Содержание учебного материала	9	
зерновых масс и семян	1. Характеристика зерновой массы как объекта хранения		2
	2. Технология и техника сушки зерна и семян		
	3. Характеристика режимов и способов хранения зерна и семян		
	4. Количественно-качественный учет зерна и семян		
	Лабораторные работы (не		
	предусмотрены)	0	

	Контрольные работы (не предусмотрены)	0	
	Самостоятельные работы	9	
	№ 19 подготовка реферата: Дыхание зерна при хранении, послеуборочное дозревание;		
	причины, вызывающие прорастание зерна и семян при хранении		
	№ 20 подготовка реферата: Физические свойства и физиологические процессы.		
	протекающие в зерне и семенах		
	№ 21 подготовка реферата: Самосогревание и слеживание зерновых масс при хранении.		
	№ 22 подготовка реферата: Характеристика режимов и способов хранения зерна.		
	маслосемян и семенного зерна: уход и наблюдение за хранящимися партиями семян и		
	зерна		
	№ 23 подготовка реферата: Количественно-качественный учет зерна и семян при		
	хранении; нормы естественной убыли зерна при хранении		
	№ 24 подготовка реферата: Микроорганизмы и вредители хлебных запасов; меры борьбы с вредителями хлебных запасов		
	№ 25 подготовка реферата: Теоретические основы хранения зерна без доступа воздуха;		
	хранение фуражного зерна		
	№ 26 подготовка реферата: Обследование зерна и семян во время хранения и мероприятия		
	по их сохранности		
	№ 27 подготовка реферата: Проведение количественно-качественного учета и расчет		
	норм естественной убыли зерна при хранении		
Тема 2.2. Хранение	Содержание учебного материала	10	
плодоовощиой	1. Характеристика картофеля и плодоовощной продукции как объектов хранения;	9	2
продукции	2. Физические свойства картофеля, овощей, плодов и ягод		
	3. Процессы . протекающие в картофеле, овощах, плодах и ягодах при хранении;		
	4. Режимы и способы хранения картофеля, овощей, плодов и ягод;		
	5. Хранение в стационарных хранилищах, холодильниках, в РГС;		
	6. Способы управления и контроля за микроклиматом в хранилищах;		
	7. Правила списания потерь при хранении картофеля и плодоовощной продукции		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	0	
	Контрольные работы	1	
	Самостоятельные работы	11	
	№ 28 подготовка реферата: Факторы, формирующие лѐжкость продукции растениеводства		
	при выращивании и еè сохранность в процессе хранения		
	№ 29 подготовка реферата: Физические свойства картофеля, овощей, плодов и ягод		1
	№ 30 подготовка реферата: Хранение картофеля, овощей в буртах и траншеях		
	№ 31 подготовка реферата: Процессы, протекающие в картофеле, овощах, плодах и ягодах		
	при хранении		
	№ 32 подготовка реферата: Технология хранения плодоовощной продукции в		

	модифицированных газовых средах. № 33 подготовка реферата: Обследование картофеля и плодоовощной продукции во время хранении № 34 подготовка реферата: Составление мероприятий по их сохранности; работа с приборами контроля режима хранения картофеля, овощей, плодов и ягод № 35 подготовка реферата: Проведение количественно-качественного учета картофеля и плодоовощной продукции при хранении № 36 подготовка реферата: Нормы естественной убыли картофеля и плодоовощной продукции при хранении		
Тема 2.3. Хранение	Гема 2.3. Хранение Содержание учебного материала		
кормов	1. Технология заготовки силоса	9	2
	2. Технология заготовки сенажа		
	3. Хранилища для хранения силоса и сенажа		
	4. Хранение, загрузка и выгрузка силоса и сенажа		
	5. Технология и техника сушки сена		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	0	
	Контрольные работы	1	
	Самостоятельные работы	3	

	№ 37 подготовка реферата: Хранилища для хранения кормов № 38 подготовка реферата: Хранение, загрузка и выгрузка силоса и сенажа		
Раздел 3.	Контроль качества продукции растениеводства в целях ее реализации		
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	14	
Подтверждение	1. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства		2
качества продукции растениеводства	2. Государственный надзор за качеством сертифицированной продукции растениеводства		
<b>Y</b>	3. Предпродажная обработка продукции растениеводства; упаковка, маркировка; ГОСТ		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	0	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	0	
	Самостоятельные работы	3	
	№ 39 подготовка реферата: Растениеводческая продукция, подлежащая контролю на различных уровнях; стандартизация и сертификация продукции растениеводства № 40 подготовка реферата: Подтверждение качества продукции растениеводства ГОСТ; документация на сертифицированную продукции растениеводства; правовые основы № 41 подготовка реферата: Мероприятия по предпродажной обработки продукции растениеводства в целях еè реализации		
	Экзамен	1	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

<sup>1.</sup> ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

#### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета, мастерских, лабораторий.

Оборудование учебного кабинета: комплект учебной мебели, комплект учебно- наглядных пособий.

Технические средства обучения.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

- 1. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для СПО / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общ. ред. А. А. Курочкина. 2-е изд., испр. и доп. М. : Издательство Юрайт, 2018. 439 с. (Серия : Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-05547-4. Режим доступа : <a href="www.biblio-online.ru/book/1E140429-17EC-495B-B5C4-5BD0D9058487">www.biblio-online.ru/book/1E140429-17EC-495B-B5C4-5BD0D9058487</a>.
- 2. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии: учебное пособие для СПО / В. В. Троценко, В. К. Федоров, А. И. Забудский, В. В. Комендантов. 2-е изд., испр. и доп. М.: Издательство Юрайт, 2018. 136 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-05788-1. Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/FD056BDD-D72D-4A15-884A-63DDB25E8BF1.
- 3. Ежеквартальный сборник нуачных статей и докладов «Молодёжь и наука» под ред. УрГАУ
- 4. «Аграрный Вестник Урала»Издательство: УрГАУ. ISSN 1997-4868: Год

#### Дополнительные источники:

1. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для СПО / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 113 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04515-4. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/169B52AD-B477-40DE-BC13-3DCEB17F6125.

Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование производства растительных масел: учебное пособие для СПО / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 365 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04521-5. — Режим доступа: <a href="www.biblio-online.ru/book/110C04A3-86D0-4B3A-BB10-DFC4E62F73D1">www.biblio-online.ru/book/110C04A3-86D0-4B3A-BB10-DFC4E62F73D1</a>

## Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Харлап С.Ю. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы [Текст]: учебно-методическое пособие для самостоятельной работы студентов / С.Ю. Харлап; Уральский ГАУ, каф. химии, почвоведения и агроэкологии. - Екатеринбург: [б. и.], 2018

#### Интернет источники:

- 1) Интернет-ресурсы библиотеки:
- электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР),
- электронный каталог Web ИРБИС;
- электронные библиотечные системы: ЭБС «Лань» Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>., ООО «Национальный цифровой ресурс «Руконт» Режим доступа; ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ»; ООО «Ай Пи Эр Медиа».
- доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY», «УИС РОССИЯ» и «Polpred.com».
- 2) Справочная правовая система «Консультант Плюс»
- 3) Научная поисковая система ScienceTehnology,
- 4) Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям AGRIS,
- 5) Информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке AGRO-PROM.RU
- 6) Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat\_main/rosstat/ru/statistics/accounts/

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение.	хранении сельскохозяйственных культур; - аргументированность технологий;	практика; - учебная практика; - зачет;
	- осведомленность о технологиях сельскохозяйственных культур.	- экзамен
ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации.	<ul> <li>соответствие выполняемых действий агротехнологическим требованиям;</li> <li>своевременность выполнения подготовки материала;</li> <li>соблюдение техники хранения продукции.</li> </ul>	- производственная практика; - учебная практика; - зачет;
состояние продукции	- понимание сущности операций по хранению продукции растениеводства; - соблюдений техники использования хранения; - правильность выполнения	- производственная практика; - учебная практика; - зачет;

	расчетов.	
ПК 3.4. Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку.	- выполнение требований по реализации и подготовке к реализации продуктов растениеводства; - правильность организации транспортировки продукции.	практика; - учебная практика;
ПК 3.5. Реализовывать продукцию растениеводства.	- соблюдение требований по реализации.	<ul> <li>практические занятия;</li> <li>производственная практика;</li> <li>учебная практика;</li> <li>зачет;</li> <li>экзамен</li> </ul>

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 интереса к будущей профессии	- оценка выступлений с сообщениями/презентац ия на занятиях по результатам самостоятельной работы;

собственную деятельность, с выбирать типовые методы и способы выполнения	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки производства продукции растениеводства	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной практике
стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области агрономии эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные	Оценка практических работ на моделирование и решение нестандартных ситуаций наблюдение и оценка деятельности студентов при подготовке рефератов, докладов, наблюдение с использованием информационных технологий
информационно- коммуникационные технологии	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологи в профессиональной деятельности	Наблюдение за выполнением работы в глобальных и локальных информационных сетях
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	наблюдение за ролью обучающихся в группе;
ОК 7 Брать на себя	самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося
ОК 8 Самостоятельно определять задачи		контроль выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; защита творческих проектных работ
	анализ инноваций в области разработки агротехнологий различной интенсивности.	наблюдение за участием на учебно- практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах

#### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 03, базируется на знаниях, умениях, навыках и способах действия, сформированных в ходе изучения дисциплин «Экология», «Химия», «Биология», «Основы агрономии», «Физиология растения» профессиональных модулей, ПМ.1. «Реализация агротехнологий различной интенсивности». Знания, умения, навыки и способы действия, сформированные в ходе прохождения данного ПМ необходимы для изучения ПМ.5 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### **РЕЦЕНЗИЯ**

TELLISIDI
На рабочую программу профессионального модуля ПМ. 03
"Хранение, пранепортировка предпродаженая подготовка и
peaning ayur upogykismis paeretise boger be. MOK 03.01 Textoporus
хранения транспорти ровки, предиродажной подготовки и реализации про- для специальности 35.02.05 Агрономия.
для специальности 35.02.05 Агрономия.
ABTOP: Sagroneeld A. W.
Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования, утвержденного приказом № 454
Министерства образования и науки РФ от 7.05. 2014 и примерной программы
профессионального модуля по специальности 35.02.05 Агрономия (базовая
подготовка) и предназначена для реализации требований ФГОС к уровню
подготовки выпускников по данной специальности.
На изучение каждой темы междисциплинарного курса отводится от 2 до 10
часов, теоретические знания закрепляются на практических занятиях.
Рабочая программа рассчитана на следующее количество часов:
максимальной учебной нагрузки обучающегося часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 75 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 38 часов.
Структура программы выдержана в соответствии с Положением о разработке
рабочих программ учебных дисциплин по специальностям ГБПОУ
«Алексеевское профессиональное училище». В Программе указаны формы и
методы контроля и оценки результатов обучения, а также условия
реализации программы профессионального модуля, приведен перечень
рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной
литературы.
Данная рабочая программа может быть рекомендована для использования в
работе преподавателями системы СПО
Рецензент Оли М. Писиогова Подпись, расшифровка 2019г
Подпись, расшифровка
"36 " abycina 20/91-
TOUR SOURCE
MAI PROPERTY OF THE PROPERTY O
3 2 4 6 0 a C 4 a