

|   |  |
|---|--|
|  | Министерство сельского хозяйства Российской Федерации<br>федеральное государственное бюджетное образовательное<br>учреждение высшего образования<br>«Уральский государственный аграрный университет» |
|   | ФГБОУ ВО Уральский ГАУ   |
|   | Рабочая программа профессионального модуля<br>ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация<br>сельскохозяйственной продукции   |
| ПМ. 03  | Факультет среднего профессионального образования   |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ**  
**СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

для специальности  
 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
 продукции  
 (базовая подготовка)

Екатеринбург 2019

|                                     | <i>Должность</i>                   | <i>Фамилия/ Подпись</i> | <i>Дата</i>       |
|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------------|-------------------|
| <i>Разработал:</i>                  | <i>преподаватель</i>               | <i>Казанцева Е.С.</i>   | <i>17.04.2019</i> |
| <i>Согласовано:</i>                 | <i>Предметно-цикловая комиссия</i> | <i>Пономарева М.А.</i>  | <i>17.04.2019</i> |
| <i>Согласовано с работодателем:</i> | <i>Глава КХ Аликьева А.В.</i>      | <i>Аликьев А.А.</i>     | <i>17.04.2019</i> |

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Организация-разработчик: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Уральский государственный аграрный университет»

Разработал: преподаватель, Кузнецова Н.Н., преподаватель, Александров В.А.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

# **1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции (далее – рабочая программа ПМ) - является основной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.06 — «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (базовая подготовка), входящей в укрупненную группу специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции может быть использована в дополнительном профессиональном образовании: в программах повышения квалификации – не реализуется; профессиональной переподготовки – не реализуется; в профессиональной подготовке - при освоении профессий рабочего: 11997 Заготовитель продуктов и сырья; 15699 Оператор машинного доения.

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

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

**иметь практический опыт:**

- подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;

- анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке

**уметь:**

- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;
- составлять план размещения продукции;
- обслуживать оборудование и средства автоматизации;
- соблюдать сроки и режимы хранения;
- выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;
- определять качество сырья, подлежащего переработке;
- производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;
- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной;
- готовить продукцию к реализации;
- использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;
- осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов;

**знать:**

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;
- технологии ее хранения;
- устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;
- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;
- методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;
- основы теххимического контроля;
- методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;
- условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации

- продукции растениеводства и животноводства;
- порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;
- требования к оформлению документов.

### **1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

#### **По очной форме обучения:**

всего – 655 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 511 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 341 час;

самостоятельной работы обучающегося – 170 часов;

учебной и производственной практики – 144 часа.

### **1.4. Особенности реализации ПМ.**

Образовательная деятельность по освоению ПМ осуществляется на государственном языке РФ. ПМ реализуется с применением электронной информационно – образовательной среды вуза.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код    | Наименование результата обучения   |
|--------|--|
| ПК 3.1 | Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.                              |
| ПК 3.2 | Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.   |
| ПК 3.3 | Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.  |
| ПК 3.4 | Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки. |
| ПК 3.5 | Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.  |
| ОК 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      |
| ОК 3.  | Принимать решения в 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  |
| ОК 5.  | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности   |
| ОК 6.  | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями  |
| ОК 7.  | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий  |
| ОК 8.  | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации     |
| ОК 9.  | Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности   |

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Код профессиональных компетенций | Наименование 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 |   | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности)** часов |
|                                  |  |  | Всего, часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч. курсовая работа (проект), часов | Всего, часов                        | в т.ч., курсовая работа (проект), часов |                |   |
| 1                                | 2  | 3  | 4   | 5  | 6                                      | 7                                   | 8                                       | 9              | 10  |
| ПК 3.1-ПК 3.5                    | Раздел 1. Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции   | 286  | 191   | -  | -                                      | 95                                  | -                                       | -              | -   |
| ПК 3.1-ПК 3.5                    | Раздел 2. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции | 225  | 150   | -  | -                                      | 75                                  | -                                       | -              | -   |
| ПК 3.1-ПК 3.5                    | Учебная практика   | 72   |   |  |  |                                     |   | 72             |   |
| ПК 3.1-ПК 3.5                    | Производственная практика (по профилю специальности), часов                                  | 72   |   |  |  |                                     |   |                | 72  |
|                                  | <b>Всего:</b>  | <b>655</b>                                     | <b>341</b>  | <b>-</b>   | <b>-</b>                               | <b>170</b>                          | <b>-</b>                                | <b>72</b>      | <b>72</b>   |

\* Раздел профессионального модуля часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного осваиваемых компетенций, умений и знаний.

\*\* Производственная практика (по профилю специальности) может производиться параллельно с практическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).



### 3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем          | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов      | Уровень освоения |
|--|---|------------------|------------------|
| 1  | 2   | 3                | 4                |
| <b>Раздел ПМ.03. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции</b>         |   |                  |                  |
| <b>МДК.03.01. Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции</b> |   |                  |                  |
| <b>Тема 1.1. Технология хранения сельскохозяйственной продукции</b>                                | <b>Содержание</b>   |                  |                  |
|  | 1   Технология хранения продукции растениеводства   | 32               | 1,2              |
|  | 2   Технология хранения продукции животноводства  |                  | 1,2              |
|  | <b>Лабораторные работы</b>  | Не предусмотрено |                  |
|  | <b>Практические занятия</b>   |                  |                  |
|  | 1   Семинары: составление мероприятий по подготовке хранилищ к приёмке продукции растениеводства на хранение и послеуборочной обработке | 46               | 2,3              |
|  | <b>Контрольные работы:</b> контрольная работа, тестирование   | 2                | 3                |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   |                  |                  |
| 1   Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)                | 32  |                  |                  |
| <b>Тема 1.2. Технология транспортировки сельскохозяйственной продукции</b>                         | <b>Содержание</b>   |                  |                  |
|  | 1   Технология транспортировки продукции растениеводства  | 22               | 1,2              |
|  | 2   Технология транспортировки продукции животноводства   |                  | 1,2              |
|  | <b>Лабораторные работы</b>  | Не предусмотрено |                  |
|  | <b>Практическое занятие:</b>  |                  |                  |
|  | 1   Семинары: транспортировка сельскохозяйственной продукции  | 28               | 2,3              |
|  | <b>Контрольные работы:</b> контрольная работа, тестирование   | 2                | 3                |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   |                  |                  |
| 1   Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)                | 32  |                  |                  |
| <b>Тема 1.3. Реализация сельскохозяйственной продукции</b>   | <b>Содержание</b>   |                  |                  |
|  | 1   Технология реализации продукции растениеводства   | 20               | 1,2              |
|  | 2   Технология реализации продукции животноводства  |                  | 1,2              |
|  | <b>Лабораторные работы</b>  | Не предусмотрено |                  |
|  | <b>Практическое занятие</b>   | 37               |                  |

|   |  |   |                  |     |
|---|--|---|------------------|-----|
|   | 1  | Семинары: реализация сельскохозяйственной продукции                               |                  | 2,3 |
|   | <b>Контрольные работы:</b> тестирование                            |   | 2                | 3   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                          |   |                  |     |
|   | 1  | Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)   | 31               |     |
|   | <b>ИТОГО:</b>  |   | <b>286</b>       |     |
| <b>МДК.03.02.</b> Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции                            |  |   |                  |     |
| <b>Тема 2.1. Сооружения и оборудование по хранению сельскохозяйственной продукции</b>   | <b>Содержание</b>  |   |                  |     |
|   | 1  | Сооружения и оборудование по хранению продукции растениеводства                   | 24               | 1,2 |
|   | 2  | Сооружения и оборудование по хранению продукции животноводства                    |                  | 1,2 |
|   | <b>Лабораторные работы</b>   |   | Не предусмотрено |     |
|   | <b>Практические занятия</b>  |   |                  |     |
|   | 1  | Семинары: хранение сельскохозяйственной продукции                                 | 50               | 2,3 |
|   | <b>Контрольные работы:</b> контрольная работа, тестирование        |   |                  | 3   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                          |   |                  |     |
|   | 1  | Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)   | 37               |     |
|   | <b>ИТОГО:</b>  |   |                  |     |
| <b>Тема 2.2 Сооружения и оборудование по переработке сельскохозяйственной продукции</b>   | <b>Содержание</b>  |   |                  |     |
|   | 1  | Сооружения и оборудование по переработке продукции растениеводства                | 26               | 1,2 |
|   | 2  | Сооружения и оборудование по переработке продукции животноводства                 |                  | 1,2 |
|   | <b>Лабораторные работы</b>   |   | Не предусмотрено |     |
|   | <b>Практические занятия</b>  |   |                  |     |
|   | 1  | Семинары: Сооружения и оборудование по переработке сельскохозяйственной продукции | 50               | 2,3 |
|   | <b>Контрольные работы:</b> тестирование                            |   |                  | 3   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                          |   |                  |     |
|   | 1  | Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)   | 38               |     |
|   | <b>ИТОГО:</b>  |   | <b>225</b>       |     |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции</b> |  |   |                  |     |
| <b>Примерная тематика домашних заданий</b>  |  |   |                  |     |
| 1   | Доклад характеристика хлебоприёмных предприятий, элеваторов;       |   |                  |     |
| 2   | Видео презентация хранение картофеля, овощей в буртах и траншеях;  |   |                  |     |
| 3   | Доклад дыхание зерна при хранении, послеуборочное дозревание;      |   |                  |     |
| 4   | Доклад причины, вызывающие прорастание зерна и семян при хранении; |   |                  |     |
| 5   | Реферат теоретические основы хранения зерна без доступа воздуха;   |   |                  |     |

|  |    |            |
|--|----|------------|
| Учебная практика                                     | 72 |            |
| Производственная практика (по профилю специальности) | 72 |            |
| Виды работ:  |    |            |
| <b>ВСЕГО:</b>  |    | <b>511</b> |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - 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).

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Методические указания к самостоятельной работе

Предусматриваются методические указания по самостоятельной работе и написанию курсовых работ, предусмотренные учебным планом

Контрольно - оценочное средств по дисциплине представлено в Приложении 1.

### 4.1. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация профессионального модуля ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции предполагает наличие учебного кабинета, посадочных мест по числу студентов; рабочего места преподавателя; рабочей доски.

**Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции №9:** доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя. Плакат «Схема разделки туши»

Прочие наглядное пособие: Разборный муляж крупного рогатого скота; Образцы кожи; Макеты сыра; Образец закваски; Образцы молочной продукции

**Кабинет товароведения сельскохозяйственной продукции №9:** Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя. Плакат «Схема разделки туши»

Прочие наглядное пособие: Муляжи фруктов и овощей; Весы с набором гирек; Макеты яиц; Образец кофейных зерен; Образцы оболочек; Образцы упаковок полуфабрикатов; Образцы упаковочного материала; Продукция пчеловодства

### 4.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

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

**Основные источники:**

1. Хранение продукции растениеводства [Электронный ресурс] / С.А. Семина, Г.Е. Гришин, Н.И. Остробородова, А.Н. Арефьев, Е.В. Жеряков .— Пенза : РИО ПГСХА, 2015 .— 85 с. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/342308>

2. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для СПО / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019.-249 с. Ссылка на информационный ресурс: <https://biblio-online.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-dlya-pererabotki-produkcii-zhivotnovodstva-v-2-ch-chast-1-442535>

3. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для СПО / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019.-249 с. Ссылка на информационный ресурс: <https://biblio-online.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-dlya-pererabotki-produkcii-zhivotnovodstva-v-2-ch-chast-1-442535>

4. 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,

2019. — 446 с. Ссылка на информационный ресурс: <https://biblio-online.ru/book/oborudovanie-pererabatyvayuschih-proizvodstv-rastitelnoe-syre-437870>

5. Хранение продукции растениеводства [Электронный ресурс] / С.А. Семина, Г.Е. Гришин, Н.И. Остробородова, А.Н. Арефьев, Е.В. Жеряков. — Пенза : РИО ПГСХА, 2015. — 85 с. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/342308>

#### **Дополнительные источники:**

6. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.И. Драгилев, В.М. Хромеевков, М.Е. Чернов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/76267>

7. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник / А. И. Драгилев, В. М. Хромеевков, М. Е. Чернов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-5002-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130482> (дата обращения: 05.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **Периодические издания**

1. Журнал «Хранение и переработка сельхоз сырья»
2. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»
3. Журнал «Техника и технология пищевых производств»

#### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

Интернет-ресурсы библиотеки: <http://www.urgau.ru/ebs>

*Информационные технологии* применяются для:

- сбора, хранения, систематизации и выдачи учебной и научной информации;
- обработки текстовой, графической и эмпирической информации;
- подготовки, конструирования и презентация итогов учебной деятельности;
- самостоятельного поиска дополнительного учебного и научного материала, с использованием поисковых систем и сайтов сети Интернет, электронных энциклопедий и баз данных.

*Информационные справочные системы* применяются для решения различного рода познавательных и практико-ориентированных задач.

В ходе реализации целей и задач дисциплины обучающиеся могут при необходимости использовать возможности информационно-справочных систем, электронных библиотек и архивов.

#### **Печатные и (или) электронные ресурсы для лиц с ОВЗ**

Учебно-методические материалы для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и особенностям восприятия и обработки поступающей учебной информации.

Для обучающихся с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом и с необходимой контрастностью;

- в форме электронного документа (версия для слабовидящих);
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Обучающиеся могут воспользоваться официальным сайтом Свердловской областной специальной библиотеки для слепых: <http://sosbs.ru/>

Для обучающихся с нарушением слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

#### **4.3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет).

| <b>Перечень договоров ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ОПОП)</b> |   |                              |                         |
|--|---|------------------------------|-------------------------|
| Учебный год  | Наименование документа с указанием реквизитов |                              | Срок действия документа |
| <b>Общество с ограниченной ответственностью «Лань»</b>   |   |                              |                         |
| 1  | 2015/2016                                     | Договор 29-ЕП от 30.12.2015  | 30.12.2015-29.12.2016   |
| 2  | 2015/2016                                     | Договор 146-ЕП от 21.03.2016 | 29.04.2016-28.04.2017   |

|   |                               |  |                       |
|---|-------------------------------|--|-----------------------|
|   | 2016/2017                     |  |                       |
| 3   | 2016/2017<br>2017/2018        | Договор 57-ЕП от 11.03.2017  | 11.03.2017-10.03.2018 |
| 4   | 2017/2018<br>2018/2019        | Договор 24-ЕП от 31.01.2018  | 31.01.2018-30.01.2019 |
| 5   | 2017/2018<br>2018/2019        | Договор 61-ЕП от 11.03.2018  | 11.03.2018-10.03.2019 |
| 6   | 2018/2019<br>2019/2020        | Договор 48/19 от 01.01.2019  | 01.01.2019-31.12.2019 |
| 7   |                               | Договор 13/54 от 31.01.2019  | 31.01.2019-30.01.2020 |
| 8   | 2019/2020                     | Договор 29-ЕП от 11.03.2019  | 11.03.2019-10.03.2020 |
| 9   |                               | Договор 86-ЕП от 12.05.2019  | 12.05.2019-11.05.2020 |
| 10  | 2019/2020                     | Договор 244-ЕП от 27.12.2019   | 01.01.2020-31.12.2020 |
| 11  | 2020/2021                     | Договор 246-ЕП от 27.12.2019   | 01.01.2020-31.12.2020 |
| <b>Индивидуальный предприниматель Охезина Елена Андреевна («ИРБИС»)</b> |                               |  |                       |
| 1   | 2015/2016                     | Договор № ИР-136С/26-04-15 на лицензионное программное обеспечение от 01.02.2015 | 01.02.2015-31.01.2016 |
| 2   | 2015/2016<br>2016/2017        | Договор № ИР-76С/23-04-16 на лицензионное программное обеспечение от 01.02.2016  | 01.02.2016-31.12.2016 |
| 3   | 2016 по<br>настоящее<br>время | Договор № ИР-173С/23-11-16 на лицензионное программное обеспечение от 23.11.2016 | бессрочно             |
| <b>ООО «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»</b>                       |                               |  |                       |
| 1   | 2017/2018<br>2018/2019        | Контракт РТ-016/18 от 01.01.2018   | 01.01.2018-31.12.2018 |
| 2   | 2018/2019<br>2019/2020        | Контракт РТ 068/19 от 01.01.2019   | 01.01.2019-31.12.2019 |
| <b>ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ»</b>                             |                               |  |                       |
| 1   | 2017/2018<br>2018/2019        | Договор 3180 от 01.01.2018   | 01.01.2018-31.12.2018 |
| 2   | 2018/2019<br>2019/2020        | Договор 3754 от 01.01.2019   | 01.01.2019-31.12.2019 |
| 3   | 2019/2020<br>2020/2021        | Договор 245-ЕП от 27.12.2019   | 01.01.2020-31.12.2020 |
| <b>ООО «Ай Пи Эр Медиа»</b>   |                               |  |                       |
| 1   | 2017/2018<br>2018/2019        | Договор 3842/18 от 09.01.2018  | 09.01.2018-08.01.2019 |
| 2   | 2018/2019                     | Договор 4834 от 01.01.2019   | 01.01.2019-31.06.2019 |
| 3   | 2019/2020                     | Договор 4835 от 01.06.2019   | 01.07.2019-31.12.2019 |
| 4   | 2019/2020<br>2020/2021        | Договор 250-ЕП от 27.12.2019   | 01.01.2020-31.12.2020 |
| <b>Поставка периодических печатных изданий (ООО «Урал-Пресс Город»)</b> |                               |  |                       |
| 1   | 2015/2016<br>2016/2017        | Контракт ЭА-40 от 21.12.2015   | 01.01.2016-31.12.2016 |
| 2   | 2016/2017<br>2017/2018        | Контракт ЭА-71 от 14.12.2016   | 01.01.2017-31.12.2017 |
| 3   | 2017/2018                     | Договор №1701 от 13.12.2017  | 01.01.2018-28.02.2018 |
| 4   | 2017/2018<br>2018/2019        | Контракт ЭА-90 от 19.02.2018   | 01.03.2018-31.12.2018 |
| 5   | 2018/2019                     | Договор №1701 от 21.12.2018  | 01.01.2019-28.02.2019 |
| 6   |                               | Договор №1701/107792 от 06.02.2019   | 01.03.2019-30.06.2019 |
| 7   | 2018/2019                     | Контракт ЭА-126 от 29.03.2019  | 01.04.2019-31.12.2019 |

|   |                        |                               |                       |
|---|------------------------|-------------------------------|-----------------------|
|   | 2019/2020              |                               |                       |
| 8 | 2019/2020<br>2020/2021 | Контракт ЭА-175 от 16.12.2019 | 01.01.2020-31.12.2020 |

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

### **Организация учебной и производственной практики (по профилю специальности)**

Учебная практика направлена на формирование умений и приобретение начального практического опыта. Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

#### **Сроки проведения практики**

Сроки проведения учебной практики , производственной практики в соответствии с учебным планом

#### **Место проведения практики**



Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Учебная практика проходит в структурных подразделениях ФГБОУ ВО Уральского ГАУ.

#### Форма отчетности

- аттестационный лист;
- характеристику обучающегося по итогам прохождения практики;
- дневник практики
- отчет о прохождении практики.

#### Критерии оценки практики

Аттестация по итогам производственной и учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Практика завершается при условии положительного аттестационного листа по практике, наличия положительной характеристики на обучающегося, полного и своевременно представленного дневника практики и отчета по практике.

### **4.4. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Реализация ППССЗ по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими 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.

## 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         |
|---|--|--|
| Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- изложение технологий хранения с/х продукции;</li> <li>- выбор технологии в соответствии с конкретными условиями;</li> <li>- реализация технологии хранения с/х продукции, в соответствии с нормативными требованиями, правилами и конкретными условиями;</li> </ul>                                     | тестирование, решение ситуационных задач |
| Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение сроков и условий хранения поступающего сырья и продукции исходя из его качества;</li> <li>- соблюдение требований к температурному режиму, влажности и помещению в соответствии с видом и качеством сельскохозяйственной продукции</li> </ul>   | тестирование, решение ситуационных задач |
| Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор технологии переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с поставленными задачами;</li> <li>- реализация технологии переработки с/х продукции, в соответствии с нормативной документацией и конкретными условиями;</li> </ul>   | тестирование, решение ситуационных задач |
| Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор метода оценки и контроля качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработке;</li> <li>- оценка и контроль количества и качества сырья и материалов на этапе переработки;</li> </ul>  | тестирование, решение ситуационных задач |
| Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и проведение маркетинговых исследований;</li> <li>- осуществление предпродажной подготовки в соответствии с заданными условиями;</li> <li>- осуществление реализации с/х продукции;</li> <li>- ведение учета реализованной продукции в соответствии с нормативной документацией;</li> </ul> | тестирование, решение ситуационных задач |

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 | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и |
|-----------------------------|---------------------------------------|---------------------------|
|-----------------------------|---------------------------------------|---------------------------|

| компетенции)  |  | оценки  |
|---|--|---|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  | Проявляет интерес к общению на профессиональную тематику, к инновациям в профессии.  | Опрос, беседа, наблюдение   |
| Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.    | Организовывает собственную деятельность, самостоятельно выбирает методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает эффективность и качество выбранных методов. | Наблюдение за выполнением практической работы, оценка результата  |
| Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.   | Принимает решение в предложенных профессиональных ситуациях, понимает их последствия.  | Наблюдение за выполнением практической работы, оценка результата  |
| Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | Находит и использует нужную для решения профессиональных задач, а также для профессионального и личностного развития, информацию   | Задания для самостоятельной работы, оценка.<br>Наблюдение за выполнением практической работы, оценка результата |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.   | Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности   | Наблюдение за выполнением практической работы, оценка результата  |
| Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  | Работает в коллективе и команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями  | Наблюдение за выполнением практической работы, оценка результата<br>Отчет по практике, зачет                    |
| Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.  | Принимает ответственность за результат выполнения задания  | Наблюдение за выполнением практической работы, оценка результата  |
| Самостоятельно  | Занимается самообразованием, ставит цели   | Наблюдение,   |

|  |  |                           |
|--|--|---------------------------|
| <p>определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> | <p>для профессионального и личностного роста, планирует дальнейшее повышение квалификации</p>        | <p>беседа</p>             |
| <p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.</p>   | <p>Ориентируется в существующих профессиональных технологиях, отслеживает инновации в профессии.</p> | <p>Беседа, наблюдение</p> |



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины  
«Хранение, транспортировка и реализация с.-х. продукции»

## ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ ПРОГРАММЫ на 2022- 2023 учебный год

Внести в программу следующие изменения и дополнения:

- 1. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины читать в следующей редакции:**

### **Основные источники**


1. Андреев, Н. Н. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции: методические указания / Н. Н. Андреев. — Ульяновск: УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2020. — 27 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/207125>

2. Хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие / Н. В. Долганова, С. А. Мижужева, С. О. Газиева, Е. В. Першина. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-3638-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206135>

- 2. На основании приказа №233 от 08.06.2021 года «О внесении изменений по делопроизводству о введении в действие нового логотипа Университета» эмблема изменена.**

Руководитель образовательной программы,  
Старший преподаватель, канд. биолог. наук

Е.В. Ражина

|   |  |
|---|--|
|  | Министерство сельского хозяйства Российской Федерации<br>федеральное государственное бюджетное образовательное<br>учреждение высшего образования<br>«Уральский государственный аграрный университет» |
|   | ФГБОУ ВО Уральский ГАУ   |
|   | Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному<br>модулю ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация<br>сельскохозяйственной продукции  |
| ПМ.03   | Факультет среднего профессионального образования   |

## КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

### ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции  
(базовая подготовка)

Екатеринбург, 2019

|                                 | Должность                      | Фамилия/ Подпись | Дата     |
|---------------------------------|--------------------------------|------------------|----------|
| Разработал:                     | Преподаватель                  | Казанцева Е.С.   | 17.04.19 |
| Рассмотрено:                    | Предметно-цикловая<br>комиссия | Пономарева М.А.  | 17.04.19 |
| Утверждено<br>деканом ФСПО      | Декан ФСПО                     | Шаравьев П.В.    | 17.04.19 |
| Согласовано с<br>работодателем: | Глава КХ Аникьева А.В          | Аникьев А.А.     | 18.04.19 |

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

**Организация-разработчик:** ФГБОУ ВО «Уральский государственный аграрный университет»

## Содержание

|   |    |
|---|----|
| <b>1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств</b> .....  | 4  |
| 1.1. Область применения .....   | 4  |
| 1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний: .....   | 6  |
| 1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ .....  | 10 |
| 1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля.....   | 10 |
| 1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ .....  | 10 |
| 1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий .....   | 11 |
| <b>2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности: хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции</b> ..... | 16 |
| 2.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий.....  | 16 |
| <b>3 Контроль приобретения практического опыта</b> .....  | 23 |
| <b>4 Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний</b> .....   | 19 |
| 4.1 Задания для оценки освоения умений по ПМ.3.....   | 19 |
| 4.2. Задания для оценки освоения знаний по ПМ.3.....  | 19 |
| <b>4.3 Задания для дифференцированного зачета по МДК. 03.02. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции</b> .....   | 30 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 1 .....  | 34 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 2 .....  | 36 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 3 .....  | 39 |



## 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

### 1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): **Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции**

**Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:**

#### 1.1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)   | Основные показатели оценки результата  | Формы и методы контроля и оценки  |
|---|--|---|
| <b>ПК 3.1</b> Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.                             | - изложение технологий хранения с/х продукции;<br>- выбор технологии в соответствии с конкретными условиями;<br>- реализация технологии хранения с/х продукции, в соответствии с нормативными требованиями, правилами и конкретными условиями; | Тестирование<br>Самостоятельная работа<br>Практические занятия<br>(практическая работа) |
| <b>ПК 3.2</b> Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения   | - определение сроков и условий хранения поступающего сырья и продукции исходя из его качества;<br>- соблюдение требований к температурному режиму, влажности и помещению в соответствии с видом и качеством сельскохозяйственной продукции     | Тестирование<br>Самостоятельная работа<br>Практические занятия<br>(практическая работа) |
| <b>ПК 3.3</b> Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции  | - выбор технологии переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с поставленными задачами;<br>- реализация технологии переработки с/х продукции, в соответствии с нормативной документацией и конкретными условиями;               | Тестирование<br>Самостоятельная работа<br>Практические занятия<br>(практическая работа) |
| <b>ПК 3.4</b> Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки | - выбор метода оценки и контроля качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработке;<br>- оценка и контроль количества и качества сырья и материалов на этапе переработки;  | Тестирование<br>Самостоятельная работа<br>Практические занятия<br>(практическая работа) |
| <b>ПК 3.5</b> Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.   | - организация и проведение маркетинговых исследований;<br>- осуществление предпродажной подготовки в соответствии с заданными условиями;   | Тестирование<br>Самостоятельная работа<br>Практические занятия<br>(практическая работа) |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление реализации с/х продукции;</li> <li>- ведение учета реализованной продукции в соответствии с нормативной документацией;</li> </ul> |  |
|--|--|--|

| 1  | 2  | 3   |
|--|--|---|
| <b>ОК 1</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   | Проявляет интерес к общению на профессиональную тематику, к инновациям в профессии.  | Тестирование<br>Самостоятельная работа<br>Практические занятия<br>(практическая работа) |
| <b>ОК 2</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Организовывает собственную деятельность, самостоятельно выбирает методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает эффективность и качество выбранных методов. | Тестирование<br>Самостоятельная работа<br>Практические занятия<br>(практическая работа) |
| <b>ОК 3</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  | Принимает решение в предложенных профессиональных ситуациях, понимает их последствия.  | Тестирование<br>Самостоятельная работа<br>Практические занятия<br>(практическая работа) |
| <b>ОК 4</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития. | Находит и использует нужную для решения профессиональных задач, а также для профессионального и личного развития, информацию   | Тестирование<br>Самостоятельная работа<br>Практические занятия<br>(практическая работа) |
| <b>ОК 5</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  | Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности   | Тестирование<br>Самостоятельная работа<br>Практические занятия<br>(практическая работа) |
| <b>ОК 6</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   | Работает в коллективе и команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями  | Тестирование<br>Самостоятельная работа<br>Практические занятия<br>(практическая работа) |
| <b>ОК 7</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.   | Принимает ответственность за результат выполнения задания  | Тестирование<br>Самостоятельная работа<br>Практические занятия<br>(практическая работа) |
| <b>ОК 8</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития,   | Занимается самообразованием, ставит цели для профессионального и личного роста, планирует дальнейшее повышение   | Тестирование<br>Самостоятельная работа<br>Практические занятия<br>(практическая работа) |

|   |   |  |
|---|---|--|
| заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.              | квалификации  |  |
| ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | Ориентируется в существующих профессиональных технологиях, отслеживает инновации в профессии. | Тестирование<br>Самостоятельная работа<br>Практические занятия (практическая работа) |

### 1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

#### Иметь практический опыт

- подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;
- анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке

### 1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:

| Коды                            | Наименования   | Показатели оценки результата  | задания для проверки                           |
|---------------------------------|--|---|--|
| <b>Иметь практический опыт:</b> |  |   |  |
| ПО 1                            | подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;                  | - Знает технологии устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;<br>- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; | Учебная практика,<br>Производственная практика |
| ПО 2                            | выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья; | - Знает основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; технологии ее хранения;  | Учебная практика,<br>Производственная практика |
| ПО 3                            | анализ условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;              | - Знает условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;<br>- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;                                      | Учебная практика,<br>Производственная практика |
| ПО 4                            | определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и                     | - Знает методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;   | Учебная практика,<br>Производственная практика |

|               |  |  |                 |
|---------------|--|--|-----------------|
|               | транспортировке  |  |                 |
| <b>Уметь:</b> |  |  |                 |
| У 1           | определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;                               | -Студент должен знать технологии хранения  | УП, ПП, Экзамен |
| У 2           | рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;        | - Знает устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;<br>- проводит расчет требуемой площади для хранения продукции | УП, ПП, Экзамен |
| У 3           | составлять план размещения продукции;  | - Знает основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;   | УП, ПП, Экзамен |
| У 4           | обслуживать оборудование и средства автоматизации;   | - знает характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;  | УП, ПП, Экзамен |
| У 5           | соблюдать сроки и режимы хранения;   | - знает требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;   | УП, ПП, Экзамен |
| У 6           | выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;            | - знает основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства технологии ее хранения;<br>- знает требования к оформлению документов.                              | УП, ПП, Экзамен |
| У 7           | определять качество сырья, подлежащего переработке;  | - знает основы теххимического контроля;  | УП, ПП, Экзамен |
| У 8           | производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; | - знает нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;  | УП, ПП, Экзамен |
| У 9           | вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной;  | - знает требования к оформлению документов.  | УП, ПП, Экзамен |
| У 10          | готовить продукцию к реализации;   | - знает порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;   | УП, ПП, Экзамен |
| У 11          | использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и  | - знает методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;  | УП, ПП, Экзамен |

|               |  |   |                 |
|---------------|--|---|-----------------|
|               | регулирования технологических процессов;   |   |                 |
| У 12          | осуществлять технoхимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов; | - знает основы технoхимического контроля;   | УП, ПП, Экзамен |
| <b>Знать:</b> |  |   |                 |
| 3 1           | основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;   | - умеет работать с нормативными документами   | Экзамен, ДФК    |
| 3 2           | технологии ее хранения;  | - умеет составлять план размещения продукции;<br>- умеет соблюдать сроки и режимы хранения;   | Экзамен, ДФК    |
| 3 3           | устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;   | - имеет практический опыт подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;<br>- умеет определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; | Экзамен, ДФК    |
| 3 4           | характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;  | - умеет обслуживать оборудование и средства автоматизации;  | Экзамен, ДФК    |
| 3 5           | требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;   | - умеет соблюдать сроки и режимы хранения;  | Экзамен, ДФК    |
| 3 6           | методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;  | - имеет практический опыт определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;<br>- умеет определять качество сырья, подлежащего переработке;                                  | Экзамен, ДФК    |
| 3 7           | основы технoхимического контроля;  | - умеет осуществлять технoхимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов;  | Экзамен, ДФК    |
| 3 8           | методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и   | - умеет определять качество сырья, подлежащего переработке;   | Экзамен, ДФК    |

|      |   |  |              |
|------|---|--|--------------|
|      | продукции;  |  |              |
| 3 9  | условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;                                 | - имеет практический опыт определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;                | Экзамен, ДФК |
| 3 10 | нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; | - умеет производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; | Экзамен, ДФК |
| 3 11 | порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;                                      | - умеет готовить продукцию к реализации;   | Экзамен, ДФК |
| 3 12 | требования к оформлению документов.   | - умеет вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной;  | Экзамен, ДФК |

## 1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

### 1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

| Элемент модуля, профессиональный модуль   | Форма промежуточной аттестации |
|---|--------------------------------|
| МДК 03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции    | Экзамен                        |
| МДК. 03.02 Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции | Дифференцированный зачет       |
| УП.03 Учебная практика  | Дифференцированный зачет       |
| ПП.03 Производственная практика   | Дифференцированный зачет       |
| ПМ.03   | Экзамен (квалификационный)     |

### 1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности: Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции осуществляется на экзамене (квалификационном). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК.03.01., МДК.03.02., учебной и производственной практикам.

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения комплексного задания.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене (квалификационном) является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Результаты освоения профессионального модуля заносятся в протокол экзамена (квалификационного). Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении экзамена по МДК.03.01, дифференцированного зачета по МДК.03.02 и зачётов по учебной и производственной практике.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Экзамен по МДК.03.01 проводится в тестовой форме, дифференцированный зачет по МДК.03.02 проводится в тестовой форме.

Оценка за зачёт по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике). (Приложение 1).

Оценка за производственную практику выставляется на основании предоставления данных аттестационного листа и выполненных заданий по практике (с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с учётом всего этого выводится среднеарифметическая оценка.

### 1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Реализация профессионального модуля ПМ.3 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции предполагает наличие учебного кабинета: лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

|  |  |
|--|--|
| Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции № 9 (ул. Главная 176) | Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя. Плакат «Схема разделки туши»<br>Прочие наглядное пособие: Разборный муляж крупного рогатого скота; Образцы кожи; Макеты сыра; Образец закваски; Образцы молочной продукции   |
| Кабинет товароведения сельскохозяйственной продукции № 9 (ул. Главная 176)                         | Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя. Плакат «Схема разделки туши»<br>Прочие наглядное пособие: Муляжи фруктов и овощей; Весы с набором гирек; Макеты яиц; Образец кофейных зерен; Образцы оболочек; Образцы упаковок полуфабрикатов; Образцы упаковочного материала; Продукция пчеловодства |

#### *Оценочные средства для текущего контроля и промежуточной аттестации модуля*

| Наименование оценочного средства | Характеристика оценочного средства  | Представление оценочного средства в ФОС   |
|----------------------------------|---|---|
| Доклад, сообщение, презентация   | Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы   | Темы докладов, сообщений в соответствии с заданиями   |
| Устный (письменный опрос)        | Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу   | Комплект контрольных материалов   |
| Портфолио                        | Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплинах.   | Структура портфолио на сайте университета   |
| Решение практических задач       | Различают задачи и задания:<br>а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; | Комплект разноуровневых задач и заданий для практических работ<br>Практические работы на практике по видам деятельности |



|                              |  |                                      |
|------------------------------|--|--------------------------------------|
|                              | <p>б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;</p> <p>в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.</p>  |                                      |
| Индивидуальное собеседование | Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.  | Вопросы по темам/разделам дисциплины |
| Отчет по практике            | <p>Это специфическая форма письменных работ, позволяющая студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения учебных и производственных, НИР. Отчеты по учебным практикам могут составляться коллективно с обозначением участия каждого студента в написании отчета. Отчеты по производственным и НИР готовятся индивидуально.</p> <p>Цель отчета – осознать и зафиксировать профессиональные и социально-личностные компетенции, приобретенные студентом в результате освоения теоретических курсов и полученные им при прохождении практики. Отчеты студентов по практикам позволяют кафедре создавать механизмы обратной связи для внесения корректив в образовательный процесс.</p> | Отчет                                |

Все запланированные контрольные, самостоятельные работы по модулю обязательны для выполнения.

В соответствии с принципами технологии групповой работы при оценивании электронной презентации выставляется одна оценка всем участникам микрогруппы.

### **Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся**

**Самостоятельная работа обучающихся** – проводится в целях овладения знаниями и формирования умений. Для овладения знаниями обучающимися могут быть использованы следующие разновидности самостоятельной работы: изучение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); составление плана текста; конспектирование текста; выписки из текста; работа со словарями и справочниками; ознакомление с нормативными документами; учебно-исследовательская работа. Для формирования умений обучающиеся осуществляют: решение задач и упражнений по образцу; решение вариативных задач и упражнений; решение ситуационных профессиональных задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности

**Контроль результатов самостоятельной работы обучающихся осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия.**

В качестве организационных форм контроля используются внеаудиторная самостоятельная работа, индивидуальное собеседование.

#### **Оценивание самостоятельной работы обучающегося (устный опрос)**

| Оценка           | Критерии   |
|------------------|--|
| <b>«Отлично»</b> | 1) Содержание ответа соответствует теме задания. В ответе отражены все дидактические единицы, предусмотренные заданием. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют фактические ошибки.<br>2) Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.<br>3) Ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы - аргументация - выводы. Объем ответа укладывается в заданные рамки при сохранении смысла.<br>4) Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений |
| <b>«Хорошо»</b>  | 1) Содержание ответа в основном соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки.<br>2) Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Продемонстрировано   |

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
|                                     | <p>умение аргументированно излагать собственную точку зрения. Изложение отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>3) Ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы - аргументация - выводы. Объем ответа незначительно превышает заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1-2 орфографические ошибки. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений</p>   |
| <p><b>«Удовлетворительно»</b></p>   | <p>1) Содержание ответа в значительной части соответствует теме задания. Продемонстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25-30%).</p> <p>2) Продемонстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур. Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам.</p> <p>3) Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа разорваны логически, нет связей между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы - аргументация - выводы. Объем ответа в существенной степени (на 25-30%) отклоняется от заданных рамок.</p> <p>Текст ответа примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 3-5 орфографических ошибок. Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления</p> |
| <p><b>«Неудовлетворительно»</b></p> | <p>1) Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени. Продемонстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок - практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны.</p> <p>2) Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов.</p>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины. Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции. Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны.</p> <p>3) Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы - аргументация - выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный.</p> <p>Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Большое число орфографических ошибок в тексте (более 10 на страницу). Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений</p> |
|--|---|

## **2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности: хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции**

2.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий:

### **ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ** для проведения экзамена (квалификационного)

#### **ВАРИАНТ № 1**

**Задание 1.** Представьте исследование – проект по теме «Технология производства макаронных изделий».

- а) дайте классификацию макаронным изделиям;
- б) составьте алгоритм действий по технологии производства макаронных изделий;
- в) опишите показатели качества макаронных изделий;
- г) раскройте технологию хранения макаронных изделий.

**Задание 2.** Представьте исследование - проект по теме «Сооружения и оборудование для производства макаронных изделий»

Назначение и устройство сушильного оборудования.

- а) назначение и устройство паровой 5-ленточной сушилки СПК;
- б) шахтная сушилка ВИС – 42Д;
- в) канальная сушилка;
- г) сушилки типа СПС с применением кипящего слоя;
- д) возможные неисправности и методы их устранения.

#### **Критерии**

- Составление алгоритма действий, в соответствии с нормами действующих ГОСТов.
- Выполнение расчетов производственных показателей эффективности деятельности предприятия.
- Обоснование выбора и использования справочной документации для анализа производства зерна и разработки путей повышения эффективности его производства .
- Обоснование выбора приемов выработки адекватной самооценки.
- Рефлексия выполненных действий, своевременное и точное нахождение ошибок, внесение соответствующих корректив.
- Защита портфолио, умение обосновать свои действия, аргументированность и доказательство приводимых аргументов.

#### **ВАРИАНТ № 2**

**Задание 1.** Представьте исследование – проект по теме «Технология производства муки пшеничной».

Составить технологическую схему производства пшеничной муки.

- а) дайте характеристику видам муки;
- б) составьте алгоритм действий по технологии производства муки;
- в) опишите показатели качества муки;
- г) укажите дефекты муки;
- д) раскройте технологию хранения муки.

**Задание 2.** Представьте исследование - проект по теме «Сооружения и оборудование по производству муки пшеничной»

Назначение, устройство и принцип действия вальцевого станка.

- а) на чем основан рабочий процесс вальцевого станка;
- б) факторы, влияющие на измельчение зерновых продуктов;

- в) какими параметрами определяется производительность вальцевого станка;
- г) устройство механизма привода станка;
- д) система привала-отвала вальцов;
- е) порядок расчета мощности и производительности вальцевого станка.

#### **Критерии**

- Составление алгоритма действий, в соответствии с нормами действующих ГОСТов.
- Выполнение расчетов производственных показателей эффективности деятельности предприятия.
- Обоснование выбора и использования справочной документации для анализа производства зерна и разработки путей повышения эффективности его производства .
- Обоснование выбора приемов выработки адекватной самооценки.
- Рефлексия выполненных действий, своевременное и точное нахождение ошибок, внесение соответствующих корректив.
- Защита портфолио, умение обосновать свои действия, аргументированность и доказательство приводимых аргументов.

### **ВАРИАНТ № 3**

**Задание 1.** Представьте исследование – проект по теме «**Технология производства хлеба пшеничного формового**».

Составить технологическую схему производства хлеба пшеничного формового.

- а) ассортимент хлебобулочных изделий;
- б) технология производства хлеба;
- в) показатели качества хлеба;
- г) дефекты и болезни хлеба.

**Задание 2.** Представьте исследование - проект по теме «**Сооружения и оборудование по производству хлеба пшеничного формового**»

Устройство и назначение механизмов для посадки и выгрузки тестовых заготовок.

- а) маятниковый посадочник;
- б) роторно-ленточный посадочник;
- в) ковшовый укладчик;
- г) посадчик типа «убегающая лента»;
- д) гребенчатый посадчик;
- е) возможные неисправности и методы их устранения.

#### **Критерии**

- Составление алгоритма действий, в соответствии с нормами действующих ГОСТов.
- Выполнение расчетов производственных показателей эффективности деятельности предприятия.
- Обоснование выбора и использования справочной документации для анализа производства зерна и разработки путей повышения эффективности его производства .
- Обоснование выбора приемов выработки адекватной самооценки.
- Рефлексия выполненных действий, своевременное и точное нахождение ошибок, внесение соответствующих корректив.
- Защита портфолио, умение обосновать свои действия, аргументированность и доказательство приводимых аргументов.

### **Вариант 4**

**Задание 1.** Представьте исследование – проект по теме «**Технология производства крупы дробленой**».

Составить технологическую схему производства крупы (дробленой).

- а) охарактеризовать виды и сорта круп;
- б) описать технология производства крупы;
- в) показатели качества крупы;

г) хранение крупы;

**Задание 2.** Представьте исследование - проект по теме «**Сооружения и оборудование по производству круп шлифованных**»

Устройство и назначение воздушно-решетчатой зерноочистительной машины ОВС – 25.

- а) схема рабочего процесса воздушно-решетчатой машины ОВС – 25;
- б) характеристики сборочных единиц машины;
- в) каким образом осуществляется подбор решет;
- г) как осуществляется подбор рабочей скорости машины.

**Критерии**

- Составление алгоритма действий, в соответствии с нормами действующих ГОСТов.
- Выполнение расчетов производственных показателей эффективности деятельности предприятия.
- Обоснование выбора и использования справочной документации для анализа производства зерна и разработки путей повышения эффективности его производства .
- Обоснование выбора приемов выработки адекватной самооценки.
- Рефлексия выполненных действий, своевременное и точное нахождение ошибок, внесение соответствующих корректив.
- Защита портфолио, умение обосновать свои действия, аргументированность и доказательство приводимых аргументов.

**Вариант 5**

**Задание 1.** Представьте исследование – проект по теме «**Технология производства сахара-песка**».

Составить технологическую схему производства сахара-песка.

- а) охарактеризовать сырье для производства сахара-песка;
- б) описать технология производства сахара-песка;
- в) отходы свеклосахарного производства и их использование;

**Задание 2.** Представьте исследование - проект по теме «**Сооружения и оборудование по производству сахара-песка**»

Назначение и устройство линейной мочной машины КУМ – 1.

- а) устройство и назначение сборочных единиц машины;
- б) область применения машины;
- в) техническое обслуживание машины.

**Критерии**

- Составление алгоритма действий, в соответствии с нормами действующих ГОСТов.
- Выполнение расчетов производственных показателей эффективности деятельности предприятия.
- Обоснование выбора и использования справочной документации для анализа производства зерна и разработки путей повышения эффективности его производства .
- Обоснование выбора приемов выработки адекватной самооценки.
- Рефлексия выполненных действий, своевременное и точное нахождение ошибок, внесение соответствующих корректив.
- Защита портфолио, умение обосновать свои действия, аргументированность и доказательство приводимых аргументов.

**Вариант 6**

**Задание 1.** Представьте исследование – проект по теме «**Технология производства квашеной капусты**».

Составить технологическую схему производства квашеной капусты.

- а) дать характеристику сырью для производства квашеной капусты;
- б) составьте алгоритм действий по технологии производства квашеной капусты;

в) описать пороки квашеной капусты.

**Задание 2.** Представьте исследование - проект по теме «**Сооружения и оборудование по товарной обработке плодоовощного сырья**»

Оборудование для калибрования и транспортирования сырья.

- а) устройство и назначение инспекционного ленточного транспортера;
- б) устройство и принцип работы ленточного калибратора;
- в) устройство барабанного калибровочного устройства;
- г) назначение и устройство дискового калибровочного устройства.

#### **Критерии**

- Составление алгоритма действий, в соответствии с нормами действующих ГОСТов.
- Выполнение расчетов производственных показателей эффективности деятельности предприятия.
- Обоснование выбора и использования справочной документации для анализа производства зерна и разработки путей повышения эффективности его производства .
- Обоснование выбора приемов выработки адекватной самооценки.
- Рефлексия выполненных действий, своевременное и точное нахождение ошибок, внесение соответствующих корректив.
- Защита портфолио, умение обосновать свои действия, аргументированность и доказательство приводимых аргументов.

#### **Вариант 7**

**Задание 1.** Представьте исследование – проект по теме «**Технология производства комбикорма**».

Составить технологическую схему производства комбикорма.

- а) охарактеризовать значение комбикорма;
- б) дать классификацию комбикормам;
- в) сырье для производства комбикорма;
- г) составьте алгоритм действий по технологии производства комбикорма;
- д) описать технологию хранения комбикорма

**Задание 2.** Представьте исследование - проект по теме «**Сооружения и оборудование по производству комбикорма**»

Назначение и устройство шнековых смесителей.

- а) устройство шнекового двухвального действия СП – 1 с планетарно-шнековой мешалкой;
- б) устройство шнекового двухвального смесителя непрерывного действия;
- в) условия протекания технологического процесса;
- г) обслуживание смесителей.

#### **Критерии**

- Составление алгоритма действий, в соответствии с нормами действующих ГОСТов.
- Выполнение расчетов производственных показателей эффективности деятельности предприятия.
- Обоснование выбора и использования справочной документации для анализа производства зерна и разработки путей повышения эффективности его производства .
- Обоснование выбора приемов выработки адекватной самооценки.
- Рефлексия выполненных действий, своевременное и точное нахождение ошибок, внесение соответствующих корректив.
- Защита портфолио, умение обосновать свои действия, аргументированность и доказательство приводимых аргументов.



## Вариант 8

**Задание 1.** Представьте исследование – проект по теме «Технология производства картофельного крахмала».

Составить технологическую схему производства сырого картофельного крахмала.

- а) сырье для производства крахмала;
- б) технология производства сырого крахмала;
- в) хранение крахмала;
- г) отходы крахмалопаточного производства и их использование;

**Задание 2.** Представьте исследование - проект по теме «Сооружения и оборудование по отделению зерновых примесей»

Назначение и устройство оборудования для отделения примесей.

- а) устройство отделения примесей щелевого типа;
- б) устройство автоматических отделений примесей;
- в) принцип работы отделителя примесей фирмы «SAMRO»;
- г) возможные неисправности и методы их устранения.

### Критерии

- Составление алгоритма действий, в соответствии с нормами действующих ГОСТов.
- Выполнение расчетов производственных показателей эффективности деятельности предприятия.
- Обоснование выбора и использования справочной документации для анализа производства зерна и разработки путей повышения эффективности его производства .
- Обоснование выбора приемов выработки адекватной самооценки.
- Рефлексия выполненных действий, своевременное и точное нахождение ошибок, внесение соответствующих корректив.

Защита портфолио, умение обосновать свои действия, аргументированность и доказательство приводимых аргументов.

## Вариант 9

**Задание 1.** Представьте исследование – проект по теме «Технология производства растительного масла».

Составить технологическую схему производства растительного масла.

- а) сырье для производства растительного масла;
- б) технология производства растительного масла;
- в) показатели качества растительного масла;
- г) хранение масла;
- д) отходы производства растительного масла и их использование;

**Задание 2.** Представьте исследование - проект по теме «Сооружения и оборудование по производству растительного масла»

Устройство и принцип действия экстракционных материалов.

- а) что называют экстракцией?
- б) назначение и устройство вертикального шнекового экстрактора НД – 1250;
- в) основные технические данные экстрактора НД -1250;
- г) возможные неисправности и методы их устранения.

### Критерии

- Составление алгоритма действий, в соответствии с нормами действующих ГОСТов.
- Выполнение расчетов производственных показателей эффективности деятельности предприятия.
- Обоснование выбора и использования справочной документации для анализа производства зерна и разработки путей повышения эффективности его производства .
- Обоснование выбора приемов выработки адекватной самооценки.
- Рефлексия выполненных действий, своевременное и точное нахождение ошибок, внесение соответствующих корректив.

Защита портфолио, умение обосновать свои действия, аргументированность и доказательство приводимых аргументов.

### Вариант 10

**Задание 1.** Представьте исследование – проект по теме «Технология производства овощных закусочных консервов».

Составить технологическую схему производства овощных закусочных консервов.

- а) виды овощных закусочных консервов;
- б) сырье для производства овощных закусочных консервов;
- в) технология производства консервов;
- г) хранение консервов;
- д) виды брака и причины порчи консервов.

**Задание 2.** Представьте исследование - проект по теме «Сооружения и оборудование по сортированию плодоовощной продукции и корнеплодов по весу»

Устройства сортирования плодоовощной продукции и корнеплодов по весу .

- а) механические сортировальные устройства;
- б) устройство весового калибратора;
- в) достоинства и недостатки электронных и механических устройств;
- г) техническое обслуживание сортировальных устройств.

#### Критерии

- Составление алгоритма действий, в соответствии с нормами действующих ГОСТов.
- Выполнение расчетов производственных показателей эффективности деятельности предприятия.
- Обоснование выбора и использования справочной документации для анализа производства зерна и разработки путей повышения эффективности его производства.
- Обоснование выбора приемов выработки адекватной самооценки.
- Рефлексия выполненных действий, своевременное и точное нахождение ошибок, внесение соответствующих корректив.

Защита портфолио, умение обосновать свои действия, аргументированность и доказательство приводимых аргументов.

#### Инструкция по выполнению заданий:

##### 1. Условия выполнения

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого- 10.

Время выполнения каждого задания:

Задание №1-20 мин.

Задание №2-20 мин.

Задание №3-20 мин.

Всего на экзамен- 60 мин.

#### Критерии оценки

##### Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания (*обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием; планирование работы; получение информации; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания; коррекция подготовленного продукта перед сдачей*).

##### Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

«отлично» - студент свободно, с глубоким знанием материала правильно выбирает и реализовывает технологии хранения, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции, знает основные технологии хранения, транспортировки

и реализации сельскохозяйственной продукции, уверенно отвечает на дополнительные вопросы.

**«хорошо»** - студент достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями правильно выбирает и реализовывает основные технологии хранения, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции, знает основные технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции, но допускает небольшие погрешности в составлении документа и достаточно убедительно отвечает на поставленные вопросы.

**«удовлетворительно»** - студент недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и плохо освоенными умениями выбирает и реализовывает технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции, знает основные технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции, допускает значительные погрешности в составлении документа, неуверенно отвечает на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, может при необходимости составить и заполнить необходимые документы

**«неудовлетворительно»** - студент имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно или вообще не освоил знания и умения. Допускает существенные ошибки при выборе и реализации технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции, знает основные технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции, на большинство заданных вопросов отвечает неверно и неуверенно, не может справиться с решением подобной задачи.

### 3 Контроль приобретения практического опыта

| Требования к практическому опыту                                      | Коды и наименование формируемых профессиональных, общих компетенций, умений   | Виды и объем работ на учебной и/или производственной практике, требования к их выполнению и/или условия выполнения | Документ, подтверждающий качество выполняемых работ |
|---|---|--|---|
| 1   | 2   | 3  | 4   |
| Хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции | ПК 3.1 Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.                              | перерабатывающие предприятия растениеводческой и животноводческой промышленности                                   | Аттестационный лист о прохождении практики          |
|   | ПК 3.2 Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.   | перерабатывающие предприятия растениеводческой и животноводческой промышленности                                   |   |
|   | ПК 3.3 Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.  | перерабатывающие предприятия растениеводческой и животноводческой промышленности                                   |   |
|   | ПК 3.4 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки. | перерабатывающие предприятия растениеводческой и животноводческой промышленности                                   |   |
|   | ПК 3.5 Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.  | перерабатывающие предприятия растениеводческой и животноводческой промышленности                                   |   |

## 4 Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний

### 4.1 Задания для оценки освоения умений по ПМ.03

#### Перечень работ для учебной практики

1. подготовка сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
2. выбор технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;
3. анализ условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
4. определение качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке

#### Перечень работ для производственной практики

1. транспортировка продукции растениеводства и животноводства;
2. рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;
3. составлять план размещения продукции;
4. обслуживать оборудование и средства автоматизации;
5. соблюдать сроки и режимы хранения;
6. выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;
7. определять качество сырья, подлежащего переработке;
8. производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;
9. вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной;
10. готовить продукцию к реализации;
11. использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;
12. осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов

### 4.2. Задания для оценки освоения знаний по ПМ.3

**Тест для экзамена по МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции**

#### Вариант №1

**1. Основная государственная задача в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции:**

- 1) вырастить как можно больше урожая;
- 2) **сохранить и рационально использовать сельскохозяйственную продукцию;**
- 3) довести сельскохозяйственную продукцию до потребителя;
- 4) сохранить сельскохозяйственную продукцию в зимний период.

**2. Способность овощей сохраняться длительное время без значительной убыли массы, поражения болезнями, ухудшения товарных качеств и пищевого достоинства называется -**

- 1) спелостью;
- 2) целостностью;

- 3) сохраняемостью;  
4) лежкостью.
3. Результат хранения (количественное выражение потерь и изменения качества), т.е. проявление лежкости в конкретных условиях данного сезона выращивания и хранения называется –
- 1) сохраняемостью;  
2) периодом покоя;  
3) лежкостью;  
4) вегетационным периодом.
4. Сертификат качества на продукцию выдается на срок не более чем на...
- 1) 1 год;  
2) 2 года;  
3) 3 года;  
4) 4 года.
5. Основной процесс обмена веществ в овощах и плодах при хранении, в результате этого процесса выделяется теплота:
- 1) испарение;  
2) дыхание;  
3) убыль массы;  
4) потеря влаги.
6. Однородность зерна по его крупности называется...
- 1) выравненностью;  
2) полновесностью;  
3) партия зерна;  
4) выполненностью.
7. Период в течение которого зерно и семена сохраняют свои потребительские свойства (посевные, производственные и продовольственные) называют ...
- 1) долговечность;  
2) сохраняемость;  
3) товарность;  
4) период хранения.
8. Критическая влажность зерна пшеницы, ржи, ячменя, семян злаковых кормовых трав колеблется в пределах:
- 1) 15 – 16%;  
2) 14,5 -15,5%;  
3) 12,5 – 13%;  
4) 12 – 12,5%.
9. Массу зерна в определенном объеме называют:
- 1) натурой;  
2) однородностью;  
3) полновесностью;  
4) массой.
10. Плохая тепло - и температуропроводность зерновой массы может задерживаться и приводить к ..... зерновой массы:
- 1) убыли;  
2) самосогреванию;  
3) ухудшению качества;  
4) уменьшению скважистости.
11. Комплекс белковых веществ зерна, способных при набухании в воде образовывать связную эластичную массу называют:
- 1) натурой;  
2) щуплостью;

- 3) клейковиной;  
4) мякиш.
- 12. Совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с её назначением называют...**
- 1) органолептическими свойствами;
  - 2) качеством продукции;**
  - 3) целостностью партии;
  - 4) пищевая ценность продукции.
- 13. Важная биологическая особенность картофеля:**
- 1) способность клубней возобновлять покровную ткань в местах механических повреждений;**
  - 2) способность давать высокий урожай;
  - 3) сохранять сортовые качества;
  - 4) картофель является хорошим предшественником для большинства сельскохозяйственных культур.
- 14. Валообразные кучи овощей, уложенные на грунте и укрытые какими – либо термо - и гидроизоляционными материалами называют...**
- 1) траншеями;
  - 2) кагатами;
  - 3) буртами;**
  - 4) модули.
- 15. Канавы вырытые в грунте, в которые засыпают овощи и картофель это:**
- 1) траншеи;**
  - 2) кагаты;
  - 3) бурты;
  - 4) модули.
- 16. Прибор для определения сухих веществ в овощах и фруктах называется:**
- 1) психрометр;
  - 2) ареометр;
  - 3) рефрактометр;**
  - 4) нивелир.
- 17. К хлебам первой группы относятся:**
- 1) пшеница, рожь, ячмень, овес;**
  - 2) кукуруза, просо, сорго, рис;
  - 3) пшеница, рожь;
  - 4) кукуруза, просо, сорго, рис, пшеница, рожь, ячмень, овес.
- 18. Товарный продукт именуемый «манной крупой» промежуточный продукт при производстве муки и представляет собой крупки:**
- 1) крупные;
  - 2) средние;**
  - 3) мелкие;
  - 4) дунсты.
- 19. Побеление муки в процессе хранения происходит вследствие ...**
- 1) понижения температуры;
  - 2) повышения температуры;
  - 3) окисления каротина;**
  - 4) повышения влажности в продукте.
- 20. Вещество обуславливающее желирование в кислой среде при добавлении сахара:**
- 1) крахмал;
  - 2) пектин;**
  - 3) полуклетчатка;

- 4) клетчатка.
- 21. Процесс засахаривания свойственен для ...**
- 1) повидла;
  - 2) джема;
  - 3) желе;
  - 4) **варенья.**
- 22. Подсушенные плоды или дольки плодов очищенные, нарезанные, сваренные и подсушенные называются ...**
- 1) мармелад;
  - 2) пастила;
  - 3) **цукаты;**
  - 4) желе.
- 23. Способ консервирования основанный на прекращении биохимических процессов в продукте и уничтожения микрофлоры вследствие действия высокой температуры:**
- 1) маринование;
  - 2) консервирование сахаром;
  - 3) микробиологический метод консервирования;
  - 4) **тепловая стерилизация.**
- 24. Этот метод основан на образовании естественных консервантов – молочной кислоты и спирта:**
- 1) маринование;
  - 2) консервирование сахаром;
  - 3) **микробиологический метод консервирования;**
  - 4) тепловая стерилизация.
- 25. Пищевой продукт, получаемый в результате измельчения зерна различных культур:**
- 1) мука;
  - 2) **крупа;**
  - 3) макаронные изделия;
  - 4) промежуточные продукты.
- 26. Стандартизация плодов, овощей и картофеля направлена на ...**
- 1) **увеличение производства плодов, овощей и картофеля, повышения их качества, улучшение снабжения ими населения и обеспечение пищевой промышленности высококачественным сырьем;**
  - 2) обеспечение пищевой промышленности высококачественным сырьем;
  - 3) осуществления контроля за качеством;
  - 4) увеличение производства плодов, овощей и картофеля.

#### **Вариант №2**

- 1. Температура молока при приемке на завод, °С:**
- а) 1-2
  - б) 20-25
  - в) **10**
  - г) -10
- 2. Молоко, какого сорта идет на выработку продуктов детского питания**
- а) **высшего и первого сортов;**
  - б) третьего
  - в) четвертого
  - г) несортного
- 3. Молоко нагретое до определенной температуры (63°С и выше, но не ниже точки кипения) называется:**
- а) **нормализованным**



- б) пастеризованным
  - в) микробиологическим
  - г) восстановленным
- 4. Срок хранения простокваши на заводе до реализации:**
- а) не более 24 ч при температуре не выше 8°C
  - б) не более 10 дней -8°C
  - в) не более 1 месяца - 25°C
  - г) срок не ограничен
- 5. Срок хранения сметаны:**
- а) не более 3 суток при температуре не выше 10°C
  - б) не более 72 часов при температуре 2-4°C
  - в) не более 10 дней при температуре -30°C
  - г) не более 36 ч при температуре 4-8°C
- 6. Срок хранения и реализация творога:**
- а) не более 3 суток при температуре не выше 5°C
  - б) не более 72 часов при температуре 2-4°C
  - в) не более 10 дней при температуре -30°C
  - г) не более 36 ч при температуре 4-8°C
- 7. Срок хранения сливочного масла:**
- а) не более 3 суток при температуре не выше 5°C
  - б) до 10 суток при температуре - 5°C.
  - в) не более 10 дней при температуре -30°C
  - г) не более 36 ч при температуре 4-8°C
- 8. Срок хранения твердых сыров:**
- а) до 8 месяцев при температуре -5°C
  - б) 1,5-2 месяца при температуре 8°C
  - в) 18 месяцев при тем-ре -5°C (созревшие сыры можно хранить)
  - г) до 4 месяцев при температуре -5°C
- 9. Срок хранения мягких сыров:**
- а) до 8 месяцев при температуре -5°C
  - б) 1,5-2 месяца при температуре 8°C
  - в) 18 месяцев при тем-ре -5°C (созревшие сыры можно хранить)
  - г) до 4 месяцев при температуре -5°C
- 10. Что характеризует сыропригодность молока:**
- а) сорт
  - б) нормализация
  - в) свертываемость
  - г) гомогенизация
- 11. Процент скидки от живой массы при приемке скота на переработку во второй половине стельности, суягности, жеребости, супоросности:**
- а) 1%
  - б) 5%
  - в) 10%
  - г) 3%
- 12. Процент скидки от живой массы всей партии на овец с мокрым и грязным шерстным покровом, птицы с мокрым и грязным оперением:**
- а) 1%
  - б) 5%
  - в) 10%
  - г) 3%
- 13. Процент скидки с живой массы на содержимое желудочно-кишечного тракта:**
- а) 1%

- б) 5%
- в) 10%
- г) **3%**

**14. Время переработки скота после его приемки:**

- а) не позднее чем через 2 часа
- б) не позднее чем через 3 суток
- в) не позднее чем через 30 дней
- г) **не позднее чем через день**

**15. Процесс превращения нектара в мед называется:**

- а) **созреванием меда**
- б) обогащением меда
- в) качеством меда
- г) перемешивание меда

**16. Прополис представляет собой продукт переработки пчелами смолистых веществ растительного происхождения, его назначение:**

- а) для оборудования гнезда
- б) для заделки щелей, трещин улья
- в) для поддержания надлежащих санитарных условий
- г) **многообразно**

**17. Лучший способ размораживания мяса при наименьших потерях массы:**

- а) медленное при температуре  $-5...0^{\circ}\text{C}$  в течение 3..5 суток
- б) **ускоренное при температуре  $15...20^{\circ}\text{C}$  - 24-30 часов**
- в) быстрое в паровоздушной среде при  $20...25^{\circ}\text{C}$  часов
- г) сверхбыстрое

**18. Срок хранения и реализации вареных колбас высшего сорта:**

- а) 10 суток
- б) **72 часа**
- в) от 4 до 9 месяцев
- г) 48 часов

**19. Срок хранения и реализации полукопченых колбас:**

- а) **10 суток**
- б) 72 часа
- в) от 4 до 9 месяцев
- г) 48 часов

**20. Срок хранения и реализации сырокопченых колбас высшего сорта:**

- а) 10 суток
- б) 72 часа
- в) **от 4 до 9 месяцев**
- г) 48 часов

**21. Продолжительность горячего метода копчения мяса:**

- а) 20-24 часа
- б) от 3 до 7 суток
- в) **12-18 часов**
- г) 30 дней и более

**22. При какой температуре варят колбасы в котлах:**

- а)  $^{\circ}\text{C}$
- б)  $100^{\circ}\text{C}$
- в)  $30-40^{\circ}\text{C}$
- г)  $120^{\circ}\text{C}$

**23. Условные обозначения по способу обработки потрошенных тушек птиц:**

- а) **ЕЕ**
- б) **Е**

в) ПП

г) П

**24. Ярлык с розовой полоской по диагонали вкладывают в тару с тушками:**

**а) 1 категории**

б) 2

в) тощей

г) нет вариантов

**25. Ярлык с зеленой полоской по диагонали вкладывают в тару с тушками:**

а) 1 категории

**б) 2**

в) тощей

г) нет вариантов

**26. Мясо говядины, телятину, баранину, свинину 1 категории маркируют клеймом:**

а) квадратным

**б) круглым**

в) треугольным

г) овальным

Критерии оценки выполнения теста

| Процент результативности | Оценка уровня подготовки |                     |
|--------------------------|--------------------------|---------------------|
|                          | балл (отметка)           | вербальный аналог   |
| 85-100                   | 5                        | отлично             |
| 70-84                    | 4                        | хорошо              |
| 51-69                    | 3                        | удовлетворительно   |
| менее 51                 | 2                        | неудовлетворительно |

**4.3 Задания для дифференцированного зачета по МДК. 03.02. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции**

**Задание 1. По какому принципу работает скребковый транспортер:**

- перемещает груз бросками или скачками по грузонесущему органу
- перемещает груз воздушным потоком по трубопроводам
- перемещает груз по принципу волочения по желобу.

**Задание 2. Для какого транспортирования применяют винтовые транспортеры:**

- горизонтального и наклонного
- только для вертикального
- горизонтального, под углом и вертикального.

**Задание 3. Какие существуют виды пневматических транспортеров:**

- нагнетательные и всасывающие
- только всасывающие
- всасывающие, нагнетательные и комбинированные.

**Задание 4. Как классифицируют зерновые склады:**

- от вида строительного материала и срока хранения зерна
- от степени механизации погрузочно-разгрузочных работ
- от способа размещения зерна, степени механизации погрузочно-разгрузочных работ, срока хранения зерна и вида строительного материала.

**Задание 5. На какие типы в зависимости от способа хранения зерна подразделяют склады:**

- напольные и бункерные
- закрываемые и комбинированные

- закромные, напольные, комбинированные, бункерные.

**Задание 6. Какова максимальная высота насыпи при напольном хранении зерна:**

- 5м
- 2,5м у стен и 5м по середине
- 4,5 м у стен и 7 м. по середине.

**Задание 7. Какие здания и сооружения элеватора относят к основным производственным:**

- силовая станция, силосный корпус, лаборатория, сооружения для сушки зерна
- административный корпус, столовая, рабочее здание
- рабочее здание, силосный корпус, приемные и отпускные устройства, и сооружения для сушки зерна.

**Задание 8. Какие здания и сооружения элеватора относят к вспомогательным:**

- приемные и отпускные устройства
- бытовые устройства, ремонтные мастерские
- силовая станция, склады топлива, лаборатория, ремонтные мастерские.

**Задание 9. Из каких частей состоит силосный корпус:**

- силосной части, надсилосной галереи
- подсилосной части и надсилосное помещение
- подсилосный этаж, собственно силосы, надсилосный этаж.

**Задание 10. Нории транспортируют гранулированные сыпучие продукты:**

- вертикально и горизонтально
- горизонтально и наклонно
- вертикально.

**Задание 11. Как классифицируют установки для активного вентилирования:**

- стационарные, телескопические вентиляционные установки и труб-
- установки для искусственного охлаждения и газации зерна и переносные трубные
- стационарные, напольно-переносные, переносные трубные.

**Задание 12. Какие установки применяют для вентилирования зерна в силосах:**

- телескопическая вентиляционная установка ТВУ-2
- стационарная вентиляционная установка СВУ-2
- напорно-вытяжная жалюзийная установка, напорно-вытяжная трубная установка.

**Задание 13. Как по назначению классифицируют холодильники:**

- абсорбционные и компрессорные
- производственные, заготовительные, распределительные и транспортно-экспедиционные
- заготовительные и распределительные

**Задание 14. Совокупность механизмов, аппаратов и приборов, последовательно соединенных в систему производства искусственного холода:**

- холодильный агрегат
- холодильная машина
- компрессор

**Задание 15. Рабочие вещества паровых холодильных машин, с помощью которых обеспечивается получение низких температур:**

- хладоны
- хладагенты
- холодильные агрегаты

**Задание 14. Охлаждающая батарея, которая поглощает тепло окружающей среды за счет кипящего в ней при низкой температуре хладагента**

- конденсатор
- испаритель

- компрессор

**Задание 15. Укажите основную задачу активного вентилирования зерна**

- снизить температуру и влажность зерна
- снизить интенсивность анаэробного дыхания
- усилить интенсивность аэробного дыхания

**Задание 16. При каких условиях осуществляется хранение зерновых масс в сухом состоянии**

- при влажности зерна ниже критической на 1...2 % .
- при влажности зерна равной критической
- при влажности зерна выше критической на 1...2 %
- при гигроскопической влажности зерна

**Задание 17. При каких условиях возможно хранение зерновых масс без доступа воздуха**

- можно хранить влажное и сырое зерно кормового назначения.
- можно хранить влажное и сырое зерно продовольственного назначения
- можно хранить зерно семенного назначения
- можно хранить влажное и сырое зерно семенного назначения

**Задание 18. Укажите виды послеуборочной обработки зерна семенного назначения:**

- очистка, ускоренное послеуборочное дозревание, вентилирование при хранении
- очистка, вентилирование с целью охлаждения, хранение в охлажденном состоянии
- очистка, вентилирование холодным воздухом
- очистка, хранение в охлажденном состоянии

**Критерии оценки:**

**«Отлично»:**

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой междисциплинарного курса «Хранение, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции» соответствует требованиям к результатам ее освоения;
- студент показывает глубокие и всесторонние знания учебного материала дисциплины. Ответ дает обоснованный, четкий, содержательный;
- студент демонстрирует умение применять теоретические знания для выполнения практических задач.

**«Хорошо»:**

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой междисциплинарного курса «Хранение, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции» соответствует требованиям к результатам ее освоения;
- студент показывает твердые знания учебного материала дисциплины. Ответ дает логичный, содержательный. Могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя;
- студент демонстрирует умение применять теоретические знания для выполнения практических задач.

**«Удовлетворительно»:**

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой междисциплинарного курса «Хранение, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции» соответствует требованиям к результатам ее освоения;
- студент в основном показывает знания учебного материала дисциплины. В ответе логика и последовательность изложения имеют нарушения;
- студент с трудом умеет применять теоретические знания для выполнения практических задач.

**«Неудовлетворительно»:**

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой междисциплинарного курса «Хранение, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции» не соответствует требованиям к результатам ее освоения.

- студент демонстрирует незнание учебного материала дисциплины. В ответе присутствует фрагментарность, нелогичность изложения;

- студент не умеет применять теоретические знания для выполнения практических задач, не умеет устанавливать связь теоретических положений с практикой.

**Дополнительный критерий:**

- результат научно-исследовательской, проектной деятельности;

- промежуточная оценка, портфолио студента.

**ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В ходе текущего контроля осуществляется индивидуальное общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала учебной дисциплины.

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

проведение мероприятия по текущему контролю и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем); предоставление обучающимся при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты по предоставлению таких услуг в случае необходимости); обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; дублирование необходимой зрительной и звуковой информации для обучающегося звуковыми материалами (аудиофайлами или др.), материалами с текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера в зависимости от потребностей обучающегося;

предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем); по желанию обучающегося устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме или наоборот, письменный ответ заменен устным.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**  
**по итогам прохождения учебной практики**

(ФИО обучающегося)

обучающийся \_\_\_ курса по профессии/специальности СПО  
35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

прошел учебную практику по профессиональному модулю

ПМ.3 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции в  
объеме 72 часа

в период с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г.

Виды и качество выполнения работ

в период прохождения учебной практики обучающимся:

| № | Наименования ПК | Вид работы   | Оценка о выполнении (удовл., хор., отл.) /не выполнении (неудовл.) | Подпись руководителя практики |
|---|-----------------|--|--|-------------------------------|
| 1 | ПК 3.1          | Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.                              |  |                               |
| 2 | ПК 3.2          | Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.   |  |                               |
| 3 | ПК 3.3          | Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.  |  |                               |
| 4 | ПК 3.4          | Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки. |  |                               |
| 5 | ПК 3.5          | Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.  |  |                               |

За время прохождения практики обучающийся освоил общие компетенции:

|   |   | Освоил полностью | Освоил элементы компетенции | Не освоил |
|---|---|------------------|-----------------------------|-----------|
| 1 | 2   | 3                | 4                           | 5         |
| 1 | ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес   |                  |                             |           |
| 2 | ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |                  |                             |           |
| 3 | ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  |                  |                             |           |
| 1 | 2   | 3                | 4                           | 5         |

|   |   |  |  |  |
|---|---|--|--|--|
| 4 | ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |  |  |  |
| 5 | ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  |  |  |  |
| 6 | ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями   |  |  |  |
| 7 | ОК 7 . Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий  |  |  |  |
| 8 | ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации    |  |  |  |
| 9 | ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности  |  |  |  |

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Замечания и  
рекомендации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Итоговая оценка по практике (выставляется на основании результатов ведения дневника по практике, отчета по практике) \_\_\_\_\_

(по пятибалльной шкале)

Руководитель учебной практики

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(ФИО должность)

С результатами прохождения практики ознакомлен

\_\_\_\_\_

(ФИО обучающегося)

\_\_\_\_\_

(подпись)

М.П.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



ПРИЛОЖЕНИЕ 2

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**  
**по итогам прохождения производственной практики**

(ФИО обучающегося)

обучающийся \_\_\_\_\_ курса по профессии/специальности СПО  
35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

прошел производственную практику по профессиональному модулю  
ПМ.3 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции в  
объеме 72 часа

в период с «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. на предприятии/в  
организации

наименование предприятия/организации (структурное подразделение: цех, отдел, участок и т.д.)

**Виды и качество выполнения работ**  
**в период прохождения учебной/производственной практики обучающимся:**

| № | Наименования ПК | Вид работы   | Оценка о выполнении (удовл., хор., отл.) /не выполнении (неудовл.) | Подпись руководителей практики ООО/предпр. |
|---|-----------------|--|--|--|
| 1 | ПК 3.1          | Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.                              |  |  |
| 2 | ПК 3.2          | Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.   |  |  |
| 3 | ПК 3.3          | Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.  |  |  |
| 4 | ПК 3.4          | Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки. |  |  |
| 5 | ПК 3.5          | Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.  |  |  |

Качество выполнения работы в соответствии с технологией и (или) требованиями предприятия (организации), в котором проходила производственная практика

За время прохождения практики обучающийся освоил общие компетенции:

|   |   | Освоил полностью | Освоил элементы компетенции | Не освоил |
|---|---|------------------|-----------------------------|-----------|
| 1 | ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес   |                  |                             |           |
| 2 | ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество     |                  |                             |           |
| 3 | ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  |                  |                             |           |
| 4 | ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |                  |                             |           |
| 5 | ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  |                  |                             |           |
| 6 | ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями   |                  |                             |           |
| 7 | ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий   |                  |                             |           |
| 8 | ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации    |                  |                             |           |
| 9 | ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности  |                  |                             |           |

Замечания и рекомендации \_\_\_\_\_

Итоговая оценка по практике (выставляется на основании результатов ведения дневника по практике, отчета по практике) \_\_\_\_\_  
(по пятибалльной шкале)

Руководитель производственной практики от образовательной организации

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО должность)

Специалист предприятия (организации), осуществлявший руководство деятельностью обучающегося

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО должность)

С результатами прохождения практики ознакомлен

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО должность)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время  
производственной практики**

---

---

---

---

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от учебного заведения

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_ ФИО, должность

Ответственное лицо организации (базы практики)

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_ ФИО, должность

МП

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

| <b>ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b>  |  |                             |
|---|--|-----------------------------|
| <b>ПМ.3 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции</b><br>ФИО, обучающийся __ курса по специальности <u>35.02. 06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u> освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.3 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции в объеме _____ часов. |  |                             |
| <b>Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля</b>  |  |                             |
| <b>Элементы модуля</b><br>(код и наименование МДК, код практик)   | <b>Формы промежуточной аттестации</b>  | <b>Оценка</b>               |
| МДК.03.01<br>Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции   | Экзамен  |                             |
| МДК.03.02<br>Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции   | Дифференцированный зачет   |                             |
| УП. 03  | -  |                             |
| ПП.03   | -  |                             |
| <b>Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю</b>   |  |                             |
| <b>Коды проверяемых компетенций</b>   | <b>Показатели оценки результата</b>  | <b>Оценка</b><br>(да / нет) |
| <b>ПК 3.1</b><br>ОК 1-9   | Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.                              |                             |
| <b>ПК 3.2</b><br>ОК 1-9   | Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.   |                             |
| <b>ПК 3.3</b><br>ОК 1-9   | Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.  |                             |
| <b>ПК 3.4</b><br>ОК 1-9   | Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки. |                             |
| <b>ПК 3.5</b><br>ОК 1-9   | Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.  |                             |

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии:

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

Члены комиссии: \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)