

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДМИТРИЕВСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА, ПРЕДПРОДАЖНАЯ
ПОДГОТОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА**

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 35.02.05 АГРОНОМИЯ

Программа профессионального модуля **ПМ.03 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта(ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **35.02.05 Агрономия** (базовой подготовки).

Организация-разработчик:

ОГАПОУ «ДМИТРИЕВСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Разработчики:

Шамарданова Е.Ю., преподаватель ОГАПОУ «Дмитриевский сельскохозяйственный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствия с ФГОС по специальности СПО **35.02.05 Агрономия** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение;
2. Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации;
3. Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения;
4. Организовывать и осуществлять транспортировку и подготовку продукции растениеводства к реализации;
5. Реализовывать продукцию растениеводства.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (овощевод, пекарь, продавец продовольственных товаров, пчеловод, садовод, цветовод) и профессиональной подготовке работников в области сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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:

уметь:

- определения и подтверждения качества продукции растениеводства;
- подготавливать объекты и оборудование к работе для хранения продукции растениеводства;
- определять способы и методы хранения;
- анализировать условия хранения продукции растениеводства;
- рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства;
- определять качество зерна, плодоовощной продукции, технических культур в целях их реализации;

знать:

- основы стандартизации и подтверждение качества продукции растениеводства;
- технологии их хранения;
- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства;
- характеристики объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства;
- условия транспортировки продукции растениеводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – **500** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **284** час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **64** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **220** часов;

учебной и производственной практики – **216** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение
ПК 3.2.	Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации
ПК 3.3.	Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения
ПК 3.4.	Организовывать и осуществлять транспортировку и подготовку продукции растениеводства к реализации
ПК 3.5.	Реализовывать продукцию растениеводства
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 решение 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 (подчинённых), 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 в профессиональной деятельности
ОК 10.	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	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. 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. -3.5.	Раздел 1. Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства	392	64	20	14	220		108	108
ПК 3.1. -3.5.	Производственная практика (по профилю специальности)	108							108
Всего:		500	64	20	14	220	-	108	108

* 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 отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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
Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства			500	
МДК 1. Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства			284	
Раздел 1. Определение показателей качества продукции растениеводства			48	
Тема 1.1. Общие принципы хранения продукции растениеводства	Содержание		6	
	1	Значение продукции растениеводства и пищевых веществ в питании человека; химический состав и пищевая ценность продукции растениеводства. Химический состав плодов и овощей	2	
	2	Химический состав зерна и семян.	2	
	3	Основные факторы, влияющие на качество и сохранность продукции растениеводства при хранении; причины порчи продукции растениеводства при её хранении.	2	
	Самостоятельная работа		10	
	Содержание витаминов, пищевая ценность, усвояемость с/х продукции. Товароведная характеристика и особенности стандартизации продукции растениеводства. Химический состав зерна и семян		10	
Тема 1.2. Нормирование и определение показателей качества зерновых культур	Содержание		18	
	1	Нормирование и определение качества сельскохозяйственных продуктов.	2	
	2	Факторы, влияющие на сохранность продуктов. Научные принципы хранения продукции.	2	
	3	Общие показатели качества партий зерна и семян различных культур продовольственного, кормового и технического назначения.	2	
	4	Показатели качества зерна и семян.	2	
	5	Характеристика зерновых масс и семян как объекта хранения. Физические свойства зерновой массы.	2	
	6	Физиологические процессы, протекающие в зерновых массах при хранении.	2	
	7	Режимы и способы хранения зерновых масс.	2	
	8	Характеристика хранилищ. Временное хранение зерна в бунтах и на площадках. Защита зерна от	2	

		вредителей хлебных запасов.		
	9	Подготовка зерноскладов. Правила формирования партий зерна.	2	
	Практические занятия		20	
	1	Сушка зерна.	2	
	2	Активное вентилирование зерновых масс.	2	
	3	Борьба с вредителями хлебных запасов.	2	
	4	Очистка зерновых масс от примесей.	2	
	5	Размещение зерна и семян в складах.	2	
	6	Отбор проб и выделение навесок зерна для определения качества.	2	
	7	Определение засоренности зерна.	2	
	8	Определение зараженности зерна вредителями хлебных запасов.	2	
	9	Определение натуры зерна.	2	
	10	Стандартизация заготавливаемого зерна.	2	
	Самостоятельная работа		144	
	Влажность зерна и семян, засоренность (содержание примесей), базисные и ограничительные кондиции). Физиологические и биологические процессы во время хранения. Количественно-качественные показатели. Значение показателей качества зерна для перерабатывающих предприятий. Характеристика сильных и ценных сортов пшеницы. Материально-техническая база объектов хранения. Сушка зерна и семян в зерносушилках. Первичная и вторичная подработка с/х продукции, остаточный материал. Барабанные зерносушилки, их устройство. Хранение зерна в охлажденном состоянии. Консервирование зерна. Активное вентилирование в силосных башнях. Построение задач для расчёта в потребности средств защиты. Вредители хлебных запасов. Особенности хранения зерна насыпью. Хранение зерна без доступа воздуха. Активное вентилирование зерновых насыпей. Химическое консервирование зерна. Типы зерноочистительных машин. Способы размещения семенного материала на реализацию. Изучение работы делителя БИС – 1. Определение показателей свежести и зрелости зерна. Изучение ГОСТ 13586.3- 83 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб. Количественно качественный учет зерна и семян при хранении. Виды естественной убыли зерна. Определение влажности зерна. Изучение ГОСТ 13586.5 – 85 Зерно. Метод определения влажности. Изучение ГОСТ 13586.2-81 Зерно. Методы определения содержания сорной, зерновой, особо учитываемой примесей, мелких зерен и крупности. Изучение ГОСТ 13586.4-83 Зерно. Методы определения зараженности и поврежденности вредителями. Изучение ГОСТ 10840-64 Зерно. Методы определения натуры. Определение стекловидности зерна пшеницы. Изучение ГОСТ 10987-76 Зерно. Методы определения стекловидности. Определение количества и качества клейковины зерна пшеницы. Изучение ГОСТ 13586.1-68 Зерно. Методы определения количества и качества клейковины в пшенице. Изучение ГОСТ 27186-86 Зерно заготавливаемое и поставляемое. Термины и определения. Стандартизация зерна пшеницы и ржи. ГОСТ Р 53049-2008 Рожь. Технические условия. ГОСТ 16990-88 Рожь. Требования при заготовках и поставках. ГОСТ Р 52554-2006 Пшеница. Технические условия. ГОСТ 9353-2016 Пшеница. Технические условия. Определение в зерне числа падения. ГОСТ 27676-88 Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения. Расчет энергетической ценности (калорийности) и определение подлинности товара по штриховому коду.		144	
Тема 1.3. Основы хранения картофеля, овощей и плодов	Содержание		4	
	1	Физические свойства картофеля, овощей и плодов. Физиологические и биохимические процессы, происходящие в картофеле, овощах и плодах.	2	

	2	Транспортирование и товарная обработка плодов и овощей.	2	
	Самостоятельная работа		66	
	Физические свойства картофеля, овощей и плодов. Физиологические и биохимические процессы, происходящие в картофеле, овощах и плодах. Отчетная ведомость по списанию продукции. ГОСТ 28372-93 (ИСО 2165-74) Картофель свежий продовольственный. Руководство по хранению. ГОСТ 7164-78 Приборы автоматические следящего уравнивания ГСП. Общие технические условия. ГОСТ 7176-85 Картофель свежий продовольственный, заготавливаемый и поставляемый. Технические условия. Подготовка хранилищ к приему нового урожая. Учет продукции, заложенной на хранение. Физиологические расстройства; влияние насекомых, клещей и нематод; микробиологические процессы, происходящие при хранении картофеля, овощей и плодов. Размещение плодоовощной продукции в стационарных хранилищах. Размещение картофеля и овощей в буртах. Режимы для хранения с/х продукции. Размещение картофеля и овощей в траншеях. Осуществление учёта хранящихся продуктов. Хранение сахарной свеклы. Способы хранения сахарной свеклы. Товарные качества, стандартизация и сертификация плодов и овощей. Устройство приборов контроля режима хранения и правила пользования ими. Определение вместимости хранилищ и камер холодильника. Расчет потребности в таре и упаковочных материалах. Определение сохранности картофеля, овощей и плодов.		66	
Курсовая работа	Содержание		14	
	1	Выбор тем курсовых работ	1	
	2	Выбор литературы для выполнения введения курсовой работы	1	
	3	Выбор литературы для выполнения основной части курсовой работы	1	
	4	Оформление цели и задач курсовой работы	1	
	5	Изучение актуальности курсовой работы	1	
	6	Разработка содержания I раздела курсовой работы	1	
	7	Выполнение I раздела курсовой работы	2	
	8	Разработка содержания II раздела курсовой работы	1	
	9	Выполнение II раздела курсовой работы	2	
	10	Выполнение заключения курсовой работы	1	
	11	Защита курсовой работы	2	
Промежуточная аттестация			Диф. зачет	2
Учебная практика (УП.03.01)	Содержание		108	
	1	Послеуборочная обработка продукции растениеводства; снижение травмированности при обработке, утилизация отходов продукции растениеводства	12	
	2	Характеристика хлебоприёмных предприятий, плодоовощных баз и складов, типы хранилищ	6	
	3	Подготовка хранилищ к приёму продукции растениеводства на хранение; эксплуатация хранилищ, обработка складских помещений	12	
	4	Определение вместимости хранилищ, расчёт потребности в таре и упаковочных материалах для хранения продукции растениеводства	6	
	5	Характеристика зерновой массы как объекта хранения; физические свойства и физиологические процессы, протекающие в зерне и семенах; самосогревание и слеживание зерна при хранении	6	
	6	Микроорганизмы и вредители хлебных запасов; меры борьбы с вредителями и микроорганизмами	12	
	7	Технология и техника сушки зерна и семян, определение на хранение исходного материала	12	
	8	Режимы и способы хранения, управление и контроль, за микроклиматом в хранилищах; правила	6	

		списания потерь при хранении		
	9	Общая характеристика режимов и способов хранения зерна; уход и наблюдение за хранящимися партиями семян и зерна	6	
	10	Количественно-качественный учёт зерна и семян при хранении; нормы естественной убыли зерна при хранении	6	
	11	Растениеводческая продукция, подлежащая контролю на различных уровнях; стандартизация и сертификация продукции растениеводства	6	
	12	Подтверждение качества продукции растениеводства по ГОСТу; документация на сертифицированную продукцию растениеводства	6	
	13	Предпродажная обработка продукции растениеводства; упаковка, маркировка, сертификаты соответствия, отвечающие требованиям ГОСТ	6	
	14	Реализация продукции растениеводства; сопровождающие документы (накладные, сертификаты, маршрутный лист)	6	
Производственная практика (ПП.03.01)	Содержание		108	
	1	Послеуборочная обработка продукции растениеводства; снижение травмированности при обработке, утилизация отходов продукции растениеводства.	12	
	2	Подготовка хранилищ к приёму продукции растениеводства на хранение; эксплуатация хранилищ, обработка складских помещений.	12	
	3	Определение вместимости хранилищ, расчёт потребности в таре и упаковочных материалах для хранения продукции растениеводства.	12	
	4	Характеристика зерновой массы как объекта хранения; физические свойства и физиологические процессы, протекающие в зерне и семенах; самосогревание и слёживание зерна при хранении.	6	
	5	Микроорганизмы и вредители хлебных запасов; меры борьбы с вредителями и микроорганизмами.	12	
	6	Технология и техника сушки зерна и семян, определение на хранение исходного материала.	12	
	7	Режимы и способы хранения, управление и контроль, за микроклиматом в хранилищах; правила списания потерь при хранении.	12	
	8	Общая характеристика режимов и способов хранения зерна; уход и наблюдение за хранящимися партиями семян и зерна.	12	
	9	Количественно-качественный учёт зерна и семян при хранении; нормы естественной убыли зерна при хранении.	6	
	10	Реализация продукции растениеводства; сопровождающие документы (накладные, сертификаты, маршрутный лист)	12	
Всего:			500	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие лаборатории «Технологии хранения и переработки продукции растениеводства»

Оборудование лабораторий: комплект лабораторного оборудования по хранению и переработке продукции растениеводства и основами стандартизации и сертификации:

- влагомер зерна;
- сушильный шкаф;
- термостат;
- пурка;
- щупы;
- бюксы;
- химическая посуда и др.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Основные источники:

1. Личко Н.М. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства. – М.; Юрайт, 2004.
2. Личко Н.М. Технология переработки растениеводческой продукции. – М.; Колос, 2008. – 583.
3. Широков Е.П. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации. – М.; Колос, 2000. – 256.
4. Л.А. Трисвятский, Б.В. Лесик, В.Н. Кудрина. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов/ Под ред. Л.А. Трисвятского. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Агропромиздат, 1991. – 451 с.

2. Дополнительные источники:

1. Атонозевич Ю.Г. Сушка зерна, -. М, Агропромиздат, 1989. -.240.
2. Хайтмазова Е.Ф. Практикум по товароведению зерна и продуктов его переработки, – М.; Колос, 1992. – 288 с.
3. Интернет

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия планируются в соответствии с учебным планом, расписанием. Учебная практика проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Консультации и дополнительные занятия проводятся по расписанию работы учебного кабинета.

Дисциплинами, предшествующими изучению данного модуля являются: «Ботаника и физиология растений»; «Основы агрономии»; «Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства»; «Микробиология, санитария и гигиена»; «Метрология, стандартизация и подтверждение качества»; «Овощеводство»; «Реализация агротехнологий различной интенсивности»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по данному модулю: наличие высшего профессионального образования, соответствующего

профилю преподаваемого модуля «Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства»

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой наличие высшего профессионального образования, соответствующие профилю преподаваемого модуля

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 способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение	– качество рекомендаций и рациональность выбора способов и методов закладки продукции растениеводства на хранение	<i>Текущий контроль в форме:</i> -защиты лабораторных работ и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК <i>Защита:</i> - каждого раздела профессионального модуля; - учебной практики <i>Комплексный экзамен по профессиональному модулю</i>
Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации	– качество анализа готовности объектов; – качество рекомендаций по подготовке объектов и оборудования; – расчёт необходимых материалов для подготовки объектов для хранения продукции растениеводства	
Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения	– анализ состояния условий хранения; – качество рекомендаций по повышению сохранности продукции; – расчёт потерь продукции растениеводства при хранении	
Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и её транспортировку	– качество подготовки продукции растениеводства к реализации и транспортировке	
Реализовывать продукцию растениеводства	- выбор способов и методов реализации продукции растениеводства	

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	Основные показатели оценки	Формы и
-------------------	-----------------------------------	----------------

(освоенные общие компетенции)	результата	методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки приёмов сохранности продукции растениеводства; – оценка эффективности и качества выполнения	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области хранения, подтверждения качества и реализации продукции растениеводства	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– использование информационно-коммуникационные технологии в области хранения и подтверждения качества продукции растениеводства	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Самостоятельно определять задачи профессионального и	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации		
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– анализ инноваций в области разработки технологических процессов хранения и подтверждения качества	
Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	– соблюдение техники безопасности	

Разработчик:

ОГАПОУ «Дмитриевские сельскохозяйственный техникум»,
преподаватель Шамарданова Е.Ю.

Эксперты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)