

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
Институт ветеринарной медицины  
Троицкий аграрный техникум

Аннотация рабочей программы профессионального модуля  
**ПМ. 03 Хранение, транспортировка, предпродажная  
подготовка и реализация продукции растениеводства**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 35.02.05 Агрономия  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2018

## **ПМ. 03 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.05. Агронимия в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку.

ПК 3.5. Реализовывать продукцию растениеводства.

Агроном должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

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 в профессиональной деятельности.

### **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

#### **иметь практический опыт:**

- определения и подтверждения качества продукции растениеводства;

#### **уметь:**

- подготавливать объекты и оборудование для хранения продукции растениеводства к работе;

- определять способы и методы хранения;

- анализировать условия хранения продукции растениеводства;

- рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства;

- определять качество зерна, плодовоовощной продукции, технических культур в целях и реализации;

#### **знать:**

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства;

- технологии ее хранения;

- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства;

- характеристики объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства;

- условия транспортировки продукции растениеводства;

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

### 3. Общая трудоемкость профессионального модуля

Вид учебной работы	
Всего часов с учетом практик	315
Максимальная учебная нагрузка, в том числе:	171
Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	114
Внеаудиторная (самостоятельной) работа	57
Учебная практика	108 (3нед)
Производственная практика (по профилю специальности)	36 (1нед)
Формы аттестации	
МДК. 03.01.	дифференцированный зачет
УП. 03.01	зачет
ПП. 03.01	дифференцированный зачет
ПМ.03	экзамен (квалификационный)

### 4. Содержание междисциплинарного курса – МДК. 03.01 Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства

Раздел 1. Основы стандартизации и подтверждение качества продукции растениеводства.

Тема 1.1. Научно-теоретические основы стандартизации

Тема 1.2. Виды стандартизации и стандарты

Тема 1.3. Управление качеством продукции.

Тема 1.4. Методы исследований при определении качества сельскохозяйственной продукции.

Раздел 2 Технология хранения растениеводческой продукции

Тема 2.1. Виды потерь продукции растениеводства при хранении

Тема 2.2. Характеристика зерновой массы как объекта хранения

Тема 2.3. Физиологические свойства зерновой массы

Тема 2.4. Микрофлора зерна, болезни и вредители хлебных запасов и меры борьбы с ними

Тема 2.5. Режимы и способы хранения зерновых масс

Тема 2.6. Послеуборочная подготовка и хранение партий зерна продовольственного и фуражного

Тема 2.7. Очистка зерновых масс

Тема 2.8. Сушка зерновых масс

Тема 2.9. Зернохранилища, активное вентилирование зерна

Тема 2.10. Подготовка зернохранилищ к приему зерна

Тема 2.11. Особенности приемки, размещения, хранения и обработки семенного зерна

Тема 2.12. Дефектное зерно, его хранение и использование

Тема 2.13. Учет продукции при хранении. Сроки хранения.

Раздел 3 Характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объект хранения.

Тема 3.1. Характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объект хранения

Тема 3.2. Биологические особенности плодов, ягод, овощей.

Тема 3.3. Методы хранения плодов и овощей. Полевое хранение.

Тема 3.4. Классификация овощехранилищ. Выбор способов и режимов хранения. Простейшие овощехранилища.

Тема 3.5. Хранилища-холодильники

Тема 3.6. Охлаждение и хранение плодоовощной продукции в охлажденном состоянии

Тема 3.7. Технология хранения отдельных видов овощей и картофеля

Тема 3.8. Хранение плодовых и зеленых овощей

Тема 3.9. Технология хранения корнеплодов сахарной свеклы

Тема 3.10.Технология хранения видов плодов, ягод и винограда

Тема 3.11.Меры борьбы с потерями при хранении растениеводческой продукции

Тема 3.12.Использование отходов хранения, охрана окружающей среды

Тема 3.13.Транспортировка, и реализация продукции растениеводства

Тема 3.14.Нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства.

Раздел 4.Предпродажная подготовка продукции растениеводства

Тема 4.1.Товарная обработка и предпродажная подготовка продукции растениеводства

Тема 4.2.Теоретические основы консервирования плодоовощного сырья

Тема 4.3.Технология мукомольного производства

Тема 4.4.Технология производства крупы

Тема 4.5.Технология производства растительных масел

Тема 4.6.Основы производства макаронных изделий

Тема 4.7.Технология производства комбикормов

Тема 4.8.Основы хлебопечения

Тема 4.9.Квашение, соление овощей и мочение плодов и ягод

Тема 4.10.Сушка овощей и плодов

Тема 4.11.Производство картофелепродуктов