

**Департамент образования и науки Тюменской области  
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.16. Основы переработки продукции растениеводства**

**Специальность 35.02.06 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции**

**2021 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.16. Основы переработки продукции растениеводства составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 455.

Разработчик:

Холмеева Алёна Николаевна, преподаватель ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК «Строительных  
специальностей и сферы услуг»  
Протокол № 1 от «24» августа 2021г.  
Председатель ЦК С.С. Астаева

Утверждаю:  
Зам. директора по УПР  
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный  
техникум»  
Осипенко /Н.В. Осипенко/  
«31» августа 2021г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.16. ОСНОВЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА**

### **1.1 Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП.16. Основы переработки продукции растениеводства – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Программа учебной дисциплины ОП.16. Основы переработки продукции растениеводства может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

### **1.2 Место дисциплины ОП.16. Основы переработки продукции растениеводства в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.16. Основы переработки продукции растениеводства входит в профессиональный учебный цикл.

### **1.3 Цели и задачи учебной дисциплины ОП.16. Основы переработки продукции растениеводства – требования к результатам освоения дисциплины:**

Цель учебной дисциплины ОП.16. Основы переработки продукции растениеводства – изучение основных способов и направлений переработки зернового сырья.

В результате освоения дисциплины ОП.16. Основы переработки продукции растениеводства обучающийся должен **уметь**:

- производить готовый продукт из зернового сырья;
- выбирать технологические режимы производства;
- контролировать все этапы технологического процесса;
- оценивать качество готовой продукции.

В результате освоения дисциплины ОП.16. Основы переработки продукции растениеводства обучающийся должен **знать**:

- требования к сырью и качеству готовой продукции;
- технологии производства продукции растениеводства;
- методы оценки качества готовой продукции;
- нормирование и учет расхода сырья;
- рецептуры продукции из продукции растениеводства.

**В результате изучения учебной дисциплины ОП.16. Основы переработки продукции растениеводства обучающийся должен освоить следующие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для

совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

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.

**Освоение содержания учебной дисциплины ОП.16. Основы переработки продукции растениеводства обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов реализации программы воспитания:**

ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

ЛР 15. Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.

ЛР 18. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 19. Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.

ЛР 20. Гибко реагирующий на появление новых технологий в трудовой деятельности, готовый к их освоению.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 68 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 20 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.16. ОСНОВЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА**

### **2.1. Объем учебной дисциплины ОП.16. Основы переработки продукции растениеводства и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
теоретических	<b>20</b>
практических	<b>28</b>
лабораторных	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
Итоговая аттестация в форме	<b>ДЗ</b>



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.16. Основы переработки продукции растениеводства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Количество часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций	Код ЛР реализации программы воспитания
1	2	3	4	5	6
<b>Раздел 1.</b>	<b>Технология переработки зерновых культур</b>				
<b>Тема 1.1 Мукомольное, крупяное производство и производство масел</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>			
	1. Основы мукомольного производства	2	2	ОК.1, ОК.2, ОК.9, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 15, ЛР 20
	2. Крупяное производство	2	2	ОК.1, ОК.2, ОК.9, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 15, ЛР 20
	3. Технология производства растительных масел	2	2	ОК.1, ОК.2, ОК.9, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 15, ЛР 20
<b>Тема 1.2 Хлебопекарное и макаронное производство</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>			
	1. Хлебопекарное производство	2	2	ОК.1, ОК.2, ОК.9, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 15, ЛР 20
	2. Производство макаронных изделий	2	2	ОК.1, ОК.2, ОК.9, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 15, ЛР 20
	<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>			
	<b>Практическое занятие 1</b> Отбор проб сырья и готовой продукции	2	2,3	ОК.3, ОК.6, ОК.7, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 13, ЛР 18
	<b>Практическое занятие 2</b> Оценка качества масел	2	2,3	ОК.3, ОК.6, ОК.7, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 13, ЛР 18
	<b>Практическое занятие 3</b> Оценка качества и потребительских достоинств крупы	2	2,3	ОК.3, ОК.6, ОК.7, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 13, ЛР 18
	<b>Практическое занятие 4</b> Оценка качества готового хлеба	2	2,3	ОК.3, ОК.6, ОК.7, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 13, ЛР 18
	<b>Практическое занятие 5</b> Анализ качества макаронных изделий	2	2,3	ОК.3, ОК.6, ОК.7, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 13, ЛР 18
	<b>Практическое занятие 6</b> Определение качества бараночных изделий по органолептическим показателям	2	2,3	ОК.3, ОК.6, ОК.7, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 13, ЛР 18
	<b>Практическое занятие 7</b> Определение качества сухарей по органолептическим показателям	2	2,3	ОК.3, ОК.6, ОК.7, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 13, ЛР 18
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>12</b>			



Структурно-механические и физико-химические особенности зерна		2		ОК.4, ОК.5, ОК.8, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 19
Белки зерновых культур		2		ОК.4, ОК.5, ОК.8, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 19
Значение стеклования для продуктов, получаемых из зерновых культур		2		ОК.4, ОК.5, ОК.8, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 19
Жизнедеятельность микроорганизмов при хранении растительного сырья		2		ОК.4, ОК.5, ОК.8, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 19
Самосогревание и отпотевание хранящейся продукции		2		ОК.4, ОК.5, ОК.8, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 19
Биохимия зерна. Значение и изменчивость химического состава зерна в процессе хранения и переработки		2		ОК.4, ОК.5, ОК.8, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 19
<b>Итого раздел 1:</b>		<b>36</b>			
<b>Раздел 2.</b>	<b>Технология переработки плодоовощного сырья и ягод</b>				
<b>Тема 2.1 Общие принципы и технологии переработки плодов, овощей и ягод</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>			
	1. Маринование овощей, плодов и ягод	2	2	ОК.1, ОК.2, ОК.9, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 15, ЛР 20
	2. Технология консервирования плодоовощного сырья с использованием сахара	2	2	ОК.1, ОК.2, ОК.9, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 15, ЛР 20
	3. Биохимические способы консервирования овощей и плодов	2	2	ОК.1, ОК.2, ОК.9, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 15, ЛР 20
	4. Технология производства быстрозамороженных плодов и овощей	2	2	ОК.1, ОК.2, ОК.9, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 15, ЛР 20
	5. Сушка плодов и овощей	2	2	ОК.1, ОК.2, ОК.9, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 15, ЛР 20
	<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>			
	<b>Практическое занятие 8</b> Определение видов сырья и дегустационная оценка	2	2,3	ОК.3, ОК.6, ОК.7, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 13, ЛР 18
	<b>Практическое занятие 9</b> Квашение капусты	2	2,3	ОК.3, ОК.6, ОК.7, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 13, ЛР 18
	<b>Практическое занятие 10</b> Расчеты по приготовлению растворов сахара, поваренной соли	2	2,3	ОК.3, ОК.6, ОК.7, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 13, ЛР 18
	<b>Практическое занятие 11</b> Разработка технологии производства соков и компотов	2	2,3	ОК.3, ОК.6, ОК.7, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 13, ЛР 18
	<b>Практическое занятие 12</b> Сушка и заморозка ягодного сырья	2	2,3	ОК.3, ОК.6, ОК.7, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 13, ЛР 18
	<b>Практическое занятие 13</b> Разработка технологии производства маринованных огурцов	2	2,3	ОК.3, ОК.6, ОК.7, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 13, ЛР 18

	<b>Практическое занятие 14</b> Оценка качества плодоовощных консервов	2	2,3	ОК.3, ОК.6, ОК.7, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 13, ЛР 18
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>12</b>			
Линии для предпродажной подготовки овощей, фруктов, ягод		2		ОК.4, ОК.5, ОК.8, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 19
Оборудование для варки, выпаривания, бланширования		2		ОК.4, ОК.5, ОК.8, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 19
Консервирование солями сорбиновой кислоты		2		ОК.4, ОК.5, ОК.8, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 19
Методы определения качества сопутствующих материалов		2		ОК.4, ОК.5, ОК.8, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 19
Характеристика химических консервантов, используемых в переработке плодов и овощей		2		ОК.4, ОК.5, ОК.8, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 19
Характеристика химического состава овощей		2		ОК.4, ОК.5, ОК.8, ПК.3.3, ПК.3.4	ЛР 19
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>			
<b>Итого раздел 2:</b>		<b>36</b>			
<b>Итого:</b>		<b>72</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.16. ОСНОВЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины ОП.16. Основы переработки зерновых культур требует наличия учебного кабинета «Товароведения сельскохозяйственной продукции» и/или лаборатория «Метрология, стандартизация и подтверждения качества».

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- ноутбук HP 17-ca0000ur;
- принтер лазерный HP LaserJet Pro M104a;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- комплект пультов;
- калькуляторы;
- колонки;
- комплект учебно-наглядных пособий;

##### **Оборудование учебной лаборатории:**

лабораторное оборудование для проверки качества продуктов и сырья  
Автоматизированный измерительный комплекс "Лактан 1-4М" исполнение 700 с набором моющих растворов;  
Портативный рН-метр Эксперт-рН-м или рН-410;  
Портативный рН метр ИТ-1101 (с ножом для мяса) и набор стандарт-титров;  
Цифровой термометр ИТ5-Т Термит;  
Нитратомер ИТ-1201;  
Влагомер «ЭЛВИЗ 2»;  
Экспресс-лаборатория «Контроль качества молока и молочных продуктов»;  
Санитарно-пищевая экспресс-лаборатория СПЭЛ;  
Сушильные шкафы;  
Водяные бани;  
Весы электронные;  
Гомогенизаторы или измельчители;  
Наборы колб и пипеток, штативов, пинцетов;  
Реактивы для анализов.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники (печатные издания):**

1. ГОСТ 52554 – 2006 Национальный стандарт Российской Федерации. Пшеница. Технические условия. Wheat. Specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 июня 2006 г. N 114-ст: дата введения 2007-07-01 – Москва: Стандартинформ, 2006 – 12 с. Текст : непосредственный.
2. ГОСТ 26574 – 2011 Межгосударственный стандарт. Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. Wheat bakery flour. Specifications: утвержден и введен в действие Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 мая 2017 г. N 101-П): дата введения 2019-01-01 – Москва: Стандартинформ, 2018 – 28 с. Текст : непосредственный.
3. ГОСТ 26791 – 2018 Межгосударственный стандарт. Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Milled cereal products. Packing, marking, transportation and storage: утвержден и введен в действие

Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 июля 2018 г. N 110-П): дата введения 2019-09-01 – Москва: Стандартинформ, 2018 – 8 с. Текст : непосредственный.

4. ГОСТ 55290 – 2012 Национальный стандарт Российской Федерации. Крупа гречневая. Общие технические условия. Buckwheat groats. General specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. N 1471-ст : дата введения 2014-01-01 – Москва: Стандартинформ, 2014 – 10 с. Текст : непосредственный.

5. Берестнев Е. В., Петриченко В. Е., Петриченко В. В. Рекомендации по организации и ведению технологического процесса на мукомольных предприятиях. Издание второе, дополненное. — М.: ТД ДеЛи, 2020 — 368 с. ISBN 978-5-6043843-2-9

6. Манжесов В.И., Тертычная Т.Н., Калашникова С.В., Максимов И.В. Технология переработки продукции растениеводства: учебник / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная, С.В. Калашников [и др.]; под общ. ред. В.И. Манжесова. – СПб.: ГИОРД, 2016. – 816 с.: ил. ISBN: 978-5-98879-185-0

7. Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижилова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1.

#### **Дополнительные источники**

8. Медведева З.М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / З.М. Медведева, Н.Н. Шипилин, С.А. Бабарыкина; Новосиб. гос. аграр. ун-т. – Новосибирск: ИЦ НГАУ «Золотой колос», 2015. – 340 с.

9. Садыгова М.К., Марадудин М.С., Моргунова Н.Л. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: краткий курс лекций для студентов 3 курса направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции/ Сост. : М.К. Садыгова, Марадудин М.С., Моргунова Н.Л.//ФГОУ ВО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2018. – 98 с.

10. Хосни Р.К. Зернопереработка / Р.К. Хосни; пер. с англ. под общ. ред. Н.П. Черняева. – СПб: Профессия, 2006. – 336 с., ил. – (Серия: Научные основы и технологии). ISBN 5-93913-085-2

#### **Электронные ресурсы:**

11. Технологии и товароведение продовольственных товаров : электронный журнал. – URL: <http://www.comodity.ru/>, (дата обращения: 14.09.2021). - Текст : электронный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.16. ОСНОВЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических занятий, тестирования, заслушивания докладов, рефератов, выполнения индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>умеет:</b>	
- производит готовый продукт из продукции растениеводства	Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Наблюдение и оценка выполнения практических занятий.
- выбирает технологические режимы производства	Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Наблюдение и оценка выполнения практических занятий.
- контролирует все этапы технологического процесса	Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Наблюдение и оценка выполнения практических занятий.
- оценивает качество готовой продукции	Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Наблюдение и оценка выполнения практических занятий.
<b>знает:</b>	
- требования к сырью и качеству готовой продукции	Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Наблюдение и оценка выполнения практических занятий.
- технологии производства продукции из продукции растениеводства	Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям.

	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Наблюдение и оценка выполнения практических занятий.
- методы оценки качества готовой продукции	Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Наблюдение и оценка выполнения практических занятий.
- нормирование и учет расхода сырья	Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Наблюдение и оценка выполнения практических занятий.
- рецептуры продукции из продукции растениеводства	Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Наблюдение и оценка выполнения практических занятий.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся уровень сформированности и развития профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС.

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.	- проявление интереса к будущей профессии; -повышение качества освоения ученой дисциплины; -участие в конкурсах, олимпиадах, научных конференциях;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы учебной дисциплины: - выполнение исследовательской творческой работы; - портфолио достижений; Дифференцированный зачет
ОК 2. Организует собственную деятельность, определяет методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество.	- обоснование, выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; - оценивание эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	Решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; Дифференцированный зачет
ОК 3. Решает проблемы, оценивает риски и принимает решения в нестандартных ситуациях.	- способность решения стандартных профессиональных задач, способность нести за них ответственность; - нахождение оптимальных решений в условиях	Выполнение рефератов, заданий аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы; Участие в ролевых (деловых) играх и тренингах; Дифференцированный зачет

	возникновения нестандартной ситуации;	
ОК 4. Осуществляет поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	находит, обрабатывает и использует информацию в своей профессиональной деятельности; - пользуется законодательными актами, нормативными документами; словарями.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе выполнения практических заданий. Дифференцированный зачет
ОК 5. Использует информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности при работе на новых видах технологического оборудования -использование результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	Проведение устной беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, докладов. Дифференцированный зачет
ОК 6. Работает в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практик в ходе обучения и практики; - участие в студенческом самоуправлении; - выполнение творческих и проектных работ в команде; - наличие лидерских качеств;	Экспертная оценка степени и активности участия в учебных и практических занятиях; Дифференцированный зачет
ОК 7. Ставит цели, мотивирует деятельность подчиненных, организует и контролирует их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; -рациональное проведение контроля качества выполненной работы и нести ответственность в рамках профессиональной компетентности; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертная оценка степени и активности участия в учебных и практических занятиях; Дифференцированный зачет
ОК 8. Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации.	- обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - составление резюме, планов;	Экспертная оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, защита докладов, рефератов; Дифференцированный зачет
ОК 9. Готов к смене технологий в профессиональной деятельности.	- выполнение практических заданий, рефератов с учетом инноваций в области профессиональной деятельности; - анализ инноваций в области разработки технологических процессов; - использование «элементов реальности» в работах студентов (рефератах, докладах, эссе)	Экспертная оценка практических занятий и внеаудиторной работы. Дифференцированный зачет.
ПК 3.3. Выбирает и реализует технологии переработки сельскохозяйственной продукции.	- производит готовый продукт из продукции растениеводства - выбирает технологические режимы производства - контролирует все этапы технологического процесса	Экспертная оценка практических занятий и внеаудиторной работы. Дифференцированный зачет.

ПК 3.4. Выбирает и использует различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.	- оценивает качество готовой продукции	Экспертная оценка практических занятий и внеаудиторной работы. Дифференцированный зачет.
--	--	--

<b>Результаты реализации программы воспитания</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Демонстрирует готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка в процессе выполнения практических заданий.
Проявляет гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	Наблюдение и экспертная оценка в процессе выполнения практических заданий.
Сохраняет психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Наблюдение и экспертная оценка в процессе выполнения практических заданий.
Самостоятелен и ответственен в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	Наблюдение и экспертная оценка в процессе выполнения практических заданий.
Гибко реагирует на появление новых технологий в трудовой деятельности, готов к их освоению	Наблюдение и экспертная оценка в процессе выполнения практических заданий.