

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ 03**

Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

2017 г.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки от 07 мая 2014 г № 455 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции).

Программу разработал: преподаватель БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный техникум» Сеферова О. В.

Рабочая программа рассмотрена цикловой комиссией БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный техникум»

Утверждена «24» апреля 2017 г.

Председатель цикловой комиссии.
В. И. Потанина В. И. Потанина

Директор О. В. Сеферова О. В. Сеферова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

профессионального модуля 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **35.02.06** Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 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 3.1. 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.

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

Цель практики - подготовить студента к решению ситуационных задач при определении экономической эффективности различных вариантов технологий при хранении, транспортировке и реализации сельскохозяйственной продукции во время практического освоения профессиональных навыков, студенты должны участвовать в расчетных работах, выполнение которых входит в обязанности технолога, таких как: планирование и анализ производственных показателей организации растениеводства и животноводства; планирование и анализ экономических показателей организации переработки сельскохозяйственной продукции; подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в результате прохождения учебной практики обучающийся 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. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практике профессионального модуля 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы учебной практики 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, 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды 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 <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные 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 3.1-3.5	Учебная практика ПМ 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции,	108						108	
	Всего	108						108	
<i>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</i>									

3.2 Содержание учебной практики по профессиональному модулю 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
Учебная практика по ПМ 03	Содержание		
	Хранение зерна, семян и зернофуража	18	
	Хранение плодоовощной продукции	20	
	Основы технологии переработки зерна в муку и крупу	25	
	Хранение продукции животноводства	27	
	Предпродажная подготовка товара	9	
	Реализация сельскохозяйственной продукции	9	
		108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

1. Учебно-производственная мастерская,

Табличный материал.

Машины и оборудование:

Терморегулятор, 2 160,00 3, Трансформатор

Участок по переработке с/х продукции

Устройство спирально-винтовое для перемещения сыпучих материалов в АПК, Машина для

прошивки мешков

Установка по мойке зерна, Весы электронные ВСП150/20,

насосы для молока и молочных продуктов, Тематические фильмы, электронные презентации на мультимедийной установке

Машина тестомесильная, Макаронная линия «Итилица»

Установка для мойки зерна

Просеиватель вертикальный центр. П2-П

Шкаф для выпекания хлеба 16 шт.

МониторLG, Ноутбук

Установка для титрования УТ-1

Влагомер для зерна и муки Wili-55

Влагомер зерна и муки

Подковообразный магнит

Альбом вредителей хлебных запасов;

Альбом дефектов хлебных изделий;

Дифионоскоп;

Набор полиамидных сит для определения крупности муки;

Очистители для сит;

Прибор Журавлева;

Проектор, Экран настенный

весы эл. ВСП 150/20,

Сельскохозяйственная техника для обработки почвы и посева:

Культиватор для сплошной обработки почвы КПС-3,6

Плуг ПН-4-35

Сеялка зерновая узкорядная СЗУ-3.8

Головка гомогенизатора ,

Пластина пастеризационной установки

Барaban сепаратора,

Насос мембранный,

Сепаратор в разрезе

Заквасочники,

ванны нержавеющей

маслобойка

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Основные источники:

2. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов сырья. Москва Издательский центр: Академия, 2016

3. Кудрина В. Н., Личко П. М. Практикум по технологии хранения и переработке сельскохозяйственных продуктов. - М: Колос, 1992.

-
4. Магомедов М. Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания. Издательство: Лань, 2015.
 5. Николаев И. А. Сертификация потребительских товаров. Товарный справочник. - М.: Экономика, 1995.
 6. Поморцева Т. Н. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции. - М.: ИЦ «Академия». 2001.
 7. Трисвятский Л.А., Лесик Б.В., Кудрина В. Н. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов. - М.: Агропромиздат, 1991.
 8. Широков Е.П. Технология хранения и переработки плодов и овощей с основами стандартизации. – М: Агропромиздат, 1988
 9. Широков Е.П., Полетаев В.И. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации: ч. I. Картофель, плоды, овощи. - М.: Колос, 2000.
 10. Чижикова Т.Н. Стандартизация, сертификация и метрология. - М.: Колос, 2002.
 11. Федотова Н. В. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе. Москва, Издательский центр: Академия, 2016

Дополнительные источники:

- 1.Трисвятский Л. А. Хранение зерна. - М.: Агропромиздат, 1986.
- 2.Трисвятский Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов. - М.: Колос, 1975.
3. Лифиц И. М. Стандартизация, метрология и сертификация. - М.: Юрайт, 2004.
4. Практикум по агробиологическим основам производства, хранения и переработки продукции растениеводства. - / Под ред. В.И. Филатова. М.: Колос, 2002.
5. Государственная система стандартизации. Сборник государственных стандартов Российской Федерации. М.: Издательство стандартов, 1997.

Интернет-ресурсы:

1. <http://revolution.allbest.ru/agriculture/002391320.html>
2. <http://www.ploskorez.com/lastoc-l/pochvovedenie-referat.shtml>
- 3 <http://revolution.allbest.ru/agriculture/00052818.html>
4. <http://www.best.kursna5.ru/works/1648.html>
5. <http://www.fos.ru/ecology/10002.html>
6. <http://www.roman.by/r-34806.html>
7. <http://www.neuch.ru/referat/5647.html>

Технические средства обучения

Видеоплеер, СД – проигрыватель, телевизор

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Программа профессионального модуля «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции» реализуется в течение 7-го семестра.

Организация учебного процесса и преподавание профессионального модуля в современных условиях должны основываться на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся.

Освоению данного модуля должны предшествовать дисциплины из общего гуманитарного и социально-экономического, математического и естественнонаучного, профессионального

циклов, таких как: «Русский язык и культура речи», «Основы агрономии», «Основы зоотехнии», «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» и профессионального модуля ПМ «Производство и первичная обработка продукции растениеводства», ПМ02. «Производство и первичная обработка продукции животноводства».

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а так же самостоятельная работа обучающегося. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля.

Для успешного освоения профессионального модуля ПМ.03 «Хранение, транспортировка и реализация с.-х. продукции» каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами семинаров и практических занятий, учебно-методической литературой, типовыми тестовыми заданиями, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе).

Лекции формируют у студентов системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа студентов проводится внеаудиторных часов, составляет 1/3 от общей трудоемкости междисциплинарного комплекса. Самостоятельная работа включает в себя работу с литературой, подготовку рефератов по выбранной теме, отработку практических умений, и способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Оценка теоретических и практических знаний студентов осуществляется с помощью тестового контроля, решения задач, оценки практических умений. В конце изучения профессионального модуля проводится комплексный экзамен.

Освоение учебной практики профессионального модуля ПМ.03 является необходимой основой для последующего изучения профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по одной ли нескольким профессиям рабочих, должностям служащих». Учебную практику рекомендуется проводить рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля или непрерывным циклом. Учебная практика проводится в специализированных кабинетах и в лаборатории техникума. Учебная практика проходит под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание междисциплинарного курса профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

-наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины (модуля);

-прохождение стажировки в сельскохозяйственных, перерабатывающих или производственно-коммерческих организациях и предприятиях не реже 1 раза в 3 года или производственный стаж.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения лекций, практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
освоенные умения	
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;	письменный опрос, тестирование, работа с литературой, выполнение творческих заданий, практическое занятие
усвоенные знания	
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.	письменный, устный опрос, тестирование, работа с литературой, семинар, написание реферата, лабораторная работа, практическое занятие.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 3.1.Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение.	- качество рекомендаций и рациональность выбора способов и методов закладки продукции растениеводства на хранение	<p>Исходящий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защите лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК. <p>Защита:</p> <ul style="list-style-type: none"> -каждого раздела профессионального модуля; -учебной практики <p>Комплексный экзамен по профессиональному модулю</p>
ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации	<ul style="list-style-type: none"> - качества анализа готовности объектов; - качество рекомендаций по подготовке объектов и оборудования; - расчет необходимых материалов для подготовки объектов для хранения продукции растениеводства 	
ПК 3.3. Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения.	<ul style="list-style-type: none"> - анализ состояния условий хранения; -качество рекомендаций по повышению сохранности продукции; -расчет потерь продукции растениеводства при хранении 	
ПК 3.4. Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку.	- качество подготовки продукции растениеводства к реализации и транспортировке	
ПК 3.5.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 (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

ОК 2. 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 приемов сохранности продукции растениеводства; -оценка эффективности и качества выполнения	обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 3. 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	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использование информационно-коммуникационные технологии в области хранения и подтверждения качества продукции растениеводства	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результаты выполнения заданий	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимися повышения уровня личностного и профессионального развития	
	самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области разработки технологических процессов хранения и подтверждения качества	

