

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**


**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям  
рабочих, должностям служащих**

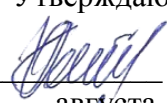
Рабочая программа учебной практики **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (МДК 05.01 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья)** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Организация-разработчик: БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный техникум»

Разработчики:

Потанина В.И. преподаватель БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный техникум

Рассмотрено «28» августа 2019 г.  
Председатель цикловой комиссии  
профессионального цикла ППССЗ  
 Потанина В.И.

Утверждаю  
Директор  О.В.Сеферова  
«28» августа 2019 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (МДК 05.01 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья)**

Рабочая программа учебной практики (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.06 **Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (МДК 05.01 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья)**

### **1.1 Цели учебной практики**

- взвешивать и измерять продукцию и сырье;
- сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырье;
- оформлять установленную документацию.

### **1.2. Задачи учебной практики**

- определять соответствие качества растениеводческой и животноводческой продукции и сырья требованиям нормативно-технической документации
- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, т.ч. некондиционной;
- готовить продукцию к реализации;
- использовать средства измерения.

**1.3. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная практика входит в профессиональный цикл и проводится после освоения теоретических знаний по ПМ 05 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ( МДК 05.01 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья).**

Учебная практика является обязательной и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на учебную и профессионально-практическую подготовку студентов.

Функциональное предназначение практики –знакомство студентов с конкретикой учебной практики по получению первичных профессиональных

умений и навыков в получении и первичной переработки продукции животноводства в производственных условиях.

К началу практики студенты должны обладать элементарными знаниями о

- правилах приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья
- правилах определения качества сдаваемой продукции
- государственных стандартах и технических условиях
- правилах взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья
- способах устранения дефектов и причины их возникновения
- правилах хранения растениеводческой и животноводческой продукции и сырья
- правилах оформления установленной документации.

Для успешного освоения программы учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков необходимо иметь знания по таким дисциплинам, как «Основы зоотехнии», «Микробиология, санитария и гигиена», «Основы агрономии», «Метрология, стандартизация и подтверждение качества»; уметь использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы теоретического и экспериментального исследования.

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в вопросах заготовки продуктов и сырья, призвана показать студентам реальную практическую деятельность технолога, специфику организации практической деятельности в условиях производства, обучить способам и технологическим приемам заготовки, подготовки к реализации сельскохозяйственной продукции и сырья, оценки ее качества и количества.

Знания, умения и навыки, приобретенные в результате прохождения данной практики позволяет студентам приобрести опыт работы с биологическими объектами в дальнейшей профессиональной деятельности по направлению подготовки.

#### **1.4. Формы проведения учебной практики**

Способ проведения практики – стационарная, в условиях лаборатории.

#### **1.5. Место и время проведения учебной практики**

Учебная практика проводится в рассредоточено в течение учебного года

#### **1.6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики**

Результатом освоения программы профессионального модуля является

овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1.	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.
ПК 1.2.	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.
ПК 1.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.
ПК 2.1	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.
ПК 2.2	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.
ПК 2.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.
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.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
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.	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.
-------	---

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

**иметь практический опыт:**

- взвешивать и измерять продукцию и сырье;
- сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырье;
- оформлять установленную документацию.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- определять соответствие качества растениеводческой и животноводческой продукции и сырья требованиям нормативно-технической документации
- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, т.ч. некондиционной;
- готовить продукцию к реализации;
- использовать средства измерения

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья
- правила определения качества сдаваемой продукции
- государственные стандарты и технические условия
- правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья
- способы устранения дефектов и причины их возникновения
- правила хранения растениеводческой и животноводческой продукции и сырья
- правила оформления установленной документации.

### **1.7. Количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля**

всего – 72 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
		<b>72</b>	
<b>Тема 1.</b> Введение. Ознакомление с характеристикой предприятий для прохождения практики . Изучение инструкций по охране труда и технике безопасности.	Ознакомление с квалификационной характеристикой рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья. Ознакомление с предприятиями. Основные правила и инструкции по технике безопасности и их выполнение.	6	
<b>Тема 2.</b> Определение вида, количества и качества закупаемой продукции растениеводства.	Участие в организации приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Осуществление отбора точечных проб. Формирование объединенной, средней и среднесуточной проб. Выделение навесок для анализа. Осуществление взвешивания и приемки муки, крупы. Определение качества зерна, муки и крупы. Оценка качества принимаемых плодов и овощной продукции в соответствии с требованиями. Взвешивание сырья. Организация закладки и режимов хранения зерна в соответствии с его качеством. Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы как основных условий, определяющие её сохранность. Оформление и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки.	24	



<b>Тема 3.</b> Определение вида, количества и качества закупаемой продукции плодовоовощеводства.	Организация и проведение приемки и сортировки плодов и овощей. Организация закладки и режима хранения плодов и овощей, в соответствии с требованиями к их качеству. Оформление установленной учетно-отчетной документации	12	
<b>Тема 4.</b> Прием и учет закупаемой молочной продукции.	Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству молока. Определение плотности, массовой доли жира. Определение органолептических физико-химических свойств молока, расчет с поставщиками. Прием и сортировка молока для маслоделия и сыроделия в соответствии с требованиями, предъявляемыми к сырью, согласно государственным стандартам и техническим условиям Организация хранения молока и молочных продуктов в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья. Определение дефектов и пороков молока и молочных продуктов. Оформление установленной учетно-отчетной документации.	18	
<b>Тема 5.</b> Прием , учет и определение качества яиц	Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации. Оценка качества яйцепродуктов. Технология хранения яиц. Микробиологические процессы, протекающие при хранении яиц и яйцепродуктов. Определение степени свежести яиц.	6	
<b>Тема 6.</b> Прием, учет и определение качества мяса и мясопродуктов	Организация режимов хранения мяса и мясопродуктов. Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами. Оформление установленной учетно-отчетной документации.	6	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике**

1. Изучение и систематизация научной, нормативной и профессиональной литературы, в том числе с использованием электронных библиотек и Интернет-ресурсов;
2. Во время учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в закупке, хранении и подготовки к реализации продукции сельского хозяйства, на производстве принято применять традиционные технологии, описанные в литературных источниках и методических рекомендациях.

#### **3.2 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике**

Для самостоятельной работы во время учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков по приемке продуктов и сырья студенты используют общепринятые методики в сельском хозяйстве и перерабатывающей промышленности.

#### **3.3. Материально-техническое обеспечение учебной практики**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие кабинета хранения и переработки продукции сельского хозяйства.

Оборудование учебного кабинета хранения и переработки продукции сельского хозяйства:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- таблица «Классификация продукции растительного происхождения»;
- таблица «Классификация продукции животного происхождения»;
- раздаточный материал для проведения практических работ по учебной практике МДК 05.01

- плакаты «Классификация заготовок сельскохозяйственной продукции»
- бланки документов по закупочной деятельности
- технологические карты по хранению сельскохозяйственных продуктов и сырья
- таблица «Нормы естественной убыли сельскохозяйственной продукции при хранении на базах, складах»
- карточки-задания,
- тестовые задания.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер,
- мультимедийное оборудование

### 3.4. Информационное обеспечение обучения

#### Основная

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство и год издания
1.	Организация хранения и контроль запасов и сырья:	Володина М.В.	М.: Издательский центр «Академия», 2015.
2.	Технология производства молока и молочных продуктов	Карпеня М.М., Шляхтунов В.И., Подрез В.Н.	М.: «ИНФА-М», 2015
3.	Технология первичной переработки продуктов животноводства	Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И.А.	М.; Лань, 2016
4.	Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья	Сорокина Н.Д.	М: Издательский центр «Академия», 2018.

#### Дополнительная

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство и год издания
1.	Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей	Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В.	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2009.
2.	Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства.	Шуварики А.С., Лисенков А.А..	М.: ФГОУ ВПО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева, 2008.
3.	Технология хранения плодов, ягод и овощей:	Иванова Т.Н., Житникова В.С., Левгерова Н.С.	Орел: ОрелГТУ, 2009.
4.	Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства.	Крисанов А.Ф., Хайсанов Д.П., Улитко В.Е. и др.	М.: Колос, 2009.
5.	Технология производства и переработки	Макарцев Н.Г., Бондарев Э.И., Власов В.А. и др.	Калуга: «Манускрипт», 2008.

	животноводческой продукции.		
--	--------------------------------	--	--

### Интернет – ресурсы

1. <http://www.dist-cons.ru/modules/study/book7/section1.html>
2. <http://www.comodity.ru/>
3. <http://ru.wikipedia.org>
4. <http://medicinalplants.ru/>
5. <http://www.spravlektrav.ru/> 1
6. [http://geohobby.ru/enc/opredelitel\\_gribov.html](http://geohobby.ru/enc/opredelitel_gribov.html)
7. <http://supercook.ru/griby/griby-01.ht>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1 Формы промежуточной аттестации

По итогам учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в кормопроизводстве, обучающиеся представляют дневник практики, и проводится устное собеседование.

Контроль и оценка результатов освоения практического опыта и умений обучающихся осуществляется преподавателем в процессе проведения учебной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий во время производственной практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.	Выбор технологии, составление технологической схемы производства продукции растениеводства Определение и учет продукции растениеводства	Оценка выполнения заданий
ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.	Выбор операций по первичной обработке продукции растениеводства Подбор технологического	Оценка выполнения практических работ Тестирование

	оборудования для первичной обработки продукции растениеводства	
ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.	Выбор методов оценки и контроля сырья, кормов, продукции растениеводства Контроль и оценка качества кормов, продукции растениеводства	Оценка выполнения практических работ
ПК 2.1 Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства	Выбор технологии, составление технологической схемы производства продукции животноводства Определение и учет продуктивности животных и птицы	Оценка выполнения заданий
ПК 2.2 Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства	Выбор операций по первичной обработке продукции животноводства Подбор технологического оборудования для первичной обработки продукции животноводства	Оценка выполнения практических работ Тестирование
ПК 2.3 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства	Выбор методов оценки и контроля сырья, кормов, продукции животноводства Контроль и оценка качества кормов, продукции животноводства	Оценка выполнения практических работ

