

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Сахалинский политехнический центр № 2»



Адаптированная программа производственной практики

(ПП.03)

Специальность

35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профессиональный модуль

ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

2015_ г.

пгт. Тымовское

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сахалинский политехнический центр № 2»

Разработчик:

Казаненко Александр Борисович, мастер производственного обучения ГБПОУ СПЦ № 2

Адаптированная рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённого приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291.

Адаптированная рабочая программа предназначена для мастеров производственного обучения, преподавателей дисциплин профессионального учебного цикла, осуществляющих подготовку специалистов среднего звена по программе базовой подготовки по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, в части освоения профессионального модуля «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции».

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Цель производственной практики (ПП.03) ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции: приобретение практических навыков и компетенций, опыта самостоятельной работы в сфере хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции.

2. Задачи производственной практики (ПП.03) ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции:

— Научиться выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

— Научиться контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

— Научиться выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

— Научиться выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

— Научиться выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

3. Место производственной практики в структуре профессионального модуля

Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена по программе базовой подготовки. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико–ориентированную подготовку обучающихся.

Производственная практика данного профессионального модуля реализуется концентрированно

4. Формы проведения производственной практики – практические занятия

5. Место и время проведения производственной практики (ПП.03).

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Объем производственной практики составляет 252 часа, проводится в соответствии с учебным планом в 5 семестре

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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 т. ч. 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 документов 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.

7. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения адаптированной программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции:

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, 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.

8. Структура и содержание и производственной практики

Объем ПП.03 (производственной практики) составляет – 252 часа

<i>№ п/п</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Объем работ</i>	<i>Дата</i>	<i>Оценка</i>	<i>Подпись руководителя практики</i>
1	<i>Тема 1. Разработка и организация процессов хранения, переработки, транспортировки и реализации продукции растениеводства</i>	132			
1.1	<i>Ознакомление с основными сооружениями и оборудованием предприятия. Инструктаж по охране труда</i>	6			
1.2	<i>Выполнение работ по проверке готовности сооружений и оборудования для хранения продуктов растениеводства</i>	6			
1.3	<i>Организация процесса подготовки весового оборудования к работе и проверка его работоспособности</i>	6			
1.4	<i>Разработка процесса подготовки площадок под бурты, вентиляция буртов.</i>	6			
1.5	<i>Решение производственных задач при осуществлении процесса подготовки траншей для хранения клубнеплодов, корнеплодов и различных видов овощей</i>	6			
1.6	<i>Решение производственных задач при</i>	6			

	<i>осуществлении процесса подготовки хранилища для закладки продукции растениеводства</i>				
1.7	<i>Организация технологического процесса подготовки оборудования для хранения картофеля и корнеплодов.</i>	6			
1.8	<i>Разработка мероприятий по подготовке к работе конвейеров (транспортеров) для перемещения с/х продукции и проверке их работоспособности</i>	6			
1.9	<i>Решение производственных вопросов при непосредственной работе конвейеров (транспортеров) для перемещения с/х продукции. Проверка работоспособности конвейеров</i>	6			
1.10	<i>Разработка и организация процесса калибровки и обработки овощных культур для хранения</i>	6			
1.11	<i>Организация процесса загрузки в сооружения корнеплодов и клубнеплодов.</i>	6			
1.12	<i>Организация процесса загрузки в сооружения капустных овощей и различных видов свежих овощей.</i>	6			
1.13	<i>Организация процесса подготовки к перевозке овощных культур автомобильным транспортом.</i>	6			
1.14	<i>Организация процесса подготовки к перевозке овощных культур к месту реализации.</i>	6			
1.15	<i>Организация и контроль процесса подготовки к перевозке овощных культур к месту переработки.</i>	6			
1.16	<i>Осуществление контроля качества груза по прибытию к получателю.</i>	6			
1.17	<i>Разработка технологического процесса подготовки хранилища траншейного типа под загрузку силосной массы</i>	6			
1.18	<i>Разработка мероприятий по подготовке силосной башни к загрузке</i>	6			
1.19	<i>Решение профессиональных задач при осуществлении подготовки для загрузки силосной башни</i>	6			
1.20	<i>Решение производственных задач и контроль соблюдения процесса обслуживания силосной башни в период хранения массы</i>	6			
1.21	<i>Организация подготовительных работ по выгрузке кормов из силосной башни</i>	6			
1.22	<i>Решение производственных вопросов при осуществлении процесса обслуживания силосной башни после полной выгрузки</i>	6			

	<i>силосной массы</i>				
2	Тема 2. Разработка и организация процессов хранения, переработки, транспортировки и реализации продукции животноводства	120			
2.1	<i>Решение профессиональных задач в процессе подготовки к перевозке продуктов животноводства и птицеводства автомобильным транспортом.</i>	<i>6</i>			
2.2	<i>Разработка этапов подготовки к работе оборудования для транспортировки молока</i>	<i>6</i>			
2.3	<i>Организация процесса подготовки резервуаров под хранение молока</i>	<i>6</i>			
2.4	<i>Организация процесса подготовки к работе холодильных установок. Осуществление запуска и проверки работоспособности холодильной установки</i>	<i>6</i>			
2.5	<i>Организация процесса обслуживания холодильных установок в процессе работы</i>	<i>6</i>			
2.6	<i>Выполнение работ с применением приборов и оборудование для измерения параметров охлаждающей среды в холодильных камерах и специализированных хранилищах.</i>	<i>6</i>			
2.7	<i>Выполнение работ по контролю соблюдения ветеринарно-санитарных требований, предъявляемых к сооружениям для хранения продукции животноводства и птицеводства.</i>	<i>6</i>			
2.8	<i>Организация процесса размещения продуктов животноводства и птицеводства на складах в холодильных камерах и специализированных хранилищах.</i>	<i>6</i>			
2.9	<i>Подготовка к работе и запуск линии по переработке молока</i>	<i>6</i>			
2.10	<i>Подготовка к работе и запуск линии по переработке мяса</i>	<i>6</i>			
2.11	<i>Подготовка к работе и запуск линии по переработке мяса курицы</i>	<i>6</i>			
2.12	<i>Разработка процесса по подготовке к перевозке продуктов животноводства и птицеводства к месту переработки.</i>	<i>6</i>			
2.13	<i>Выполнение работ по оформлению документации для транспортировки продуктов животноводства и птицеводства.</i>	<i>6</i>			
2.14	<i>Выполнение работ с приборами и оборудованием по проверке качества хранения продуктов животноводства и птицеводства.</i>	<i>6</i>			
2.15	<i>Выполнение работ с приборами и</i>	<i>6</i>			

	<i>оборудованием по проверке качества хранения продуктов животноводства и птицеводства.</i>				
2.16	<i>Решение производственных вопросов при выполнении работ по подготовке продуктов животноводства к реализации.</i>	6			
2.17	<i>Решение производственных вопросов при выполнении работ по подготовке продуктов птицеводства к реализации.</i>	6			
2.18	<i>Организация процесса реализации продуктов животноводства и птицеводства после переработки.</i>	6			
2.19	<i>Организация процесса реализации продуктов животноводства и птицеводства со склада производителя.</i>	6			
2.20	<i>Выполнение работ по определению потерь, обусловленных естественными факторами и зависящими от людей условиями транспортировки продуктов животноводства и птицеводства (составление актов и иных документов согласно норм и положений, предусмотренных законодательством)</i>	6			

9. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)

Необходимым условием промежуточной аттестации (по итогам производственной практики) является предоставление аттестационного листа (дневника), характеристики профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Основными формами отчетности по итогам производственной практики является: дифференцированный зачет, представленный по форме определённой контрольно-оценочными средствами по профессиональному модулю.

Дифференцированный зачет проводится за счет часов, отведенных на производственную практику.

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Основные источники

1. PDF Л.Г. Елисеева Товароведение однородных групп продовольственных товаров

Дополнительные источники:

1. PDF С. В. Колобов, О. В. Памбучиянц Товароведение и экспертиза плодов и овощей
2. PDF Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования.
3. Фурсова А.Н. Растениеводство: Зерновые культуры. М.Академия, 2013г.

Интернет-источники:

<http://www.studfiles.ru/preview/3061896/page:2/#3>

<http://textarchive.ru/c-2764933-pall.html>

<http://www.comodity.ru/foodcommodity/meat/89.html>

<http://www.studfiles.ru/preview/6302639/>

<http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie.html>

11. Материально-техническое обеспечение производственной практики

В соответствии с заключенными договорами «О социальном партнерстве между учебным заведением и предприятием по организации производственной практики обучающихся» предприятие предоставляет оснащенные рабочие места в соответствии со структурой и содержанием адаптированной программы производственной практики по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, в части освоения профессионального модуля «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сахалинский политехнический центр № 2»

Разработчик:

Ибрагимова Светлана Валерьевна, заместитель директора по УПР ГБПОУ СПЦ № 2

Котенко Елена Юрьевна, старший мастер ГБПОУ СПЦ № 2

Адаптированная рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённого приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291.

Адаптированная рабочая программа предназначена для мастеров производственного обучения, преподавателей дисциплин профессионального учебного цикла, осуществляющих подготовку специалистов среднего звена по программе базовой подготовки по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, в части освоения профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья)».

АДАптированная программа производственной практики

1. Цель производственной практики (ПП.05) ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья): приобретение практических навыков и компетенций в сфере выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья).

2. Задачи производственной практики (ПП.05) ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья):

- Научиться выполнять работы по приему сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- Научиться выполнять работы по определению качества сдаваемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, таксата, класса, подкласса, состояния деффе́ктности, консервировки, веса и размера;
- Научиться выполнять работы по отпуску продукции получателям;
- Научиться выполнять работы по оформлению установленной документации.

3. Место производственной практики в структуре профессионального модуля

Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена по программе базовой подготовки. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико–ориентированную подготовку обучающихся.

Производственная практика данного профессионального модуля реализуется концентрированно

4. Формы проведения производственной практики - практические занятия

5. Место и время проведения производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Объем производственной практики составляет 288 часов, проводится в соответствии с учебным планом в 3 семестре

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:
иметь практический опыт:

- Выполнения работ по приему сельскохозяйственных продуктов и сырья.
- Выполнения работ по определению качества сдаваемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, таксата, класса, подкласса, состояния деффе́ктности, консервировки, веса и размера.
- Выполнения работ по отпуску продукции получателя.
- Выполнения работ по оформлению установленной документации.

уметь:

- Производить взвешивание или измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- Определять качество и производить сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- Отпускать и оформлять документацию на сельскохозяйственные продукты и сырье;
- Производить прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья;

- Определять качество сдаваемых и принимаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья, согласно государственным стандартам и техническим условиям, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;
- Устранять дефекты и выявлять причины их возникновения;
- Определять способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- Правильно оформлять установленную документацию;
- Правильно хранить принятые сельскохозяйственные продукты и сырье, отпускать их получателям;
- Производить количественные и качественные измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;

знать:

- Правила приема сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- Правила определения качества сдаваемой продукции;
- Стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию и сырьё;
- Способы устранения дефектов и причины их возникновения;
- Правила оформления установленной документации;
- Правила управления оборудованием, перемещения и складирования груза;
- Требования охраны труда на рабочем месте, пожарной и электробезопасности.

7. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения адаптированной программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья)

профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК.5.1	Выполнять работы по приему сельскохозяйственных продуктов и сырья.
ПК.5.2	Выполнять работы по определению качества сдаваемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, таксата, класса, подкласса, состояния дефектности, консервировки, веса и размера.
ПК.5.3	Выполнять работы по отпуску продукции получателя.
ПК.5.4	Выполнять работы по оформлению установленной документации.
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.

8. Структура и содержание производственной практики

Объем ПП.05. (производственной практики) составляет – 288 часов.

№ n/n	Виды работ	Объем работ	Дата	Оценка	Подпись мастера УП
1	Инструктаж по охране труда, пожарной и электробезопасности. Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Изучение организационно-хозяйственной характеристики организации – базы практики.	6			
Раздел 1 Организация процессов приема, сортировки и оценки качества сельскохозяйственной продукции и сырья		90			
1	Разработка и организация процессов приема, сортировки и оценки качества продукции растениеводства	42			
1.1	Разработка процесса приема и сортировки зерна; процесса подготовки оборудования к приему и сортировке, взвешиванию зерна	6			
1.2	Решение производственных задач при осуществлении процессов приема и сортировки, подготовки оборудования к организации приема и сортировки, взвешивания столового картофеля	6			
1.3	Решение производственных задач при осуществлении процессов приема и сортировки, подготовки оборудования к организации приема и сортировки, взвешивания кормового и семенного картофеля	6			
1.4	Разработка процесса приема и сортировки корнеплодов; процесса подготовки оборудования к приему, сортировке, взвешиванию корнеплодов	6			
1.5	Организация приема и сортировки капустных овощей; подготовки оборудования к приему, сортировке, взвешиванию капустных овощей	6			
1.6	Организации приема и сортировки томатных, тыквенных, луковых и зерновых овощей; подготовки оборудования к приему, сортировке, взвешиванию томатных, тыквенных, луковых и зерновых овощей	6			
1.7	Разработка процесса приема и сортировки переработанных овощей; процесса подготовки оборудования к приему, сортировке, взвешиванию переработанных овощей	6			
2	Разработка и организация процесса приема, сортировки и оценки качества продукции животноводства	24			
2.1	Разработка процесса приема и учета движения домашнего скота	6			

2.2	Организация технологического процесса приема и учета движения домашнего скота	6			
2.3	Организация процесса приема, сортировки и оценки качества мяса убойных животных и мяса птицы	6			
2.4	Решение производственных задач в процессе организации приема, сортировки и оценки качества мясных субпродуктов и мясных полуфабрикатов	6			
3	Разработка и организация процесса приема, сортировки и оценки качества молочной продукции	18			
3.1	Организация процесса приема, сортировки и оценки качества свежего молока	6			
3.2	Организация процесса приема, сортировки и оценки качества переработанного молока (кисломолочные продукты и молочные консервы)	6			
3.3	Организация процесса приема, сортировки и оценки качества масла и сыров	6			
4	Разработка процесса приема, сортировки и оценки качества яичной продукции	6			
4.1	разработка процесса приема, сортировки и оценки качества яиц и продуктов их переработки	6			
Раздел 2 Разработка и организация процессов хранения сельскохозяйственной продукции и сырья		90			
1	Разработка и организация процессов хранения продукции растениеводства и сырья	42			
1.1	Разработка и организация технологического процесса хранения зерна	6			
1.2	Разработка и организация технологического процесса хранения столового картофеля	6			
1.3	Разработка и организация технологического процесса хранения кормового и семенного картофеля	6			
1.4	Разработка и организация технологического процесса хранения корнеплодов	6			
1.5	Решение производственных вопросов в процессе организации хранения капустных овощей	6			
1.6	Решение производственных вопросов в процессе организации хранения томатных, тыквенных, луковых и зерновых овощей	6			
1.7	Решение производственных вопросов в процессе организации хранения переработанных овощей	6			
2	Разработка и организация технологического процесса хранения продукции животноводства	24			
2.1	Разработка и организация технологического процесса содержания домашнего скота	6			
2.2	Решение производственных задач в процессе организации содержания домашнего скота	6			
2.4	Решение производственных задач в процессе организации хранения мяса убойных животных и мяса птицы	6			
2.5	Решение производственных задач в процессе организации хранения мясных субпродуктов и	6			

	<i>мясных полуфабрикатов</i>				
3	Технологии хранения молочной продукции	18			
3.1	<i>Решение производственных задач в процессе организации хранения свежего молока</i>	6			
3.2	<i>Разработка и организация технологического процесса хранения переработанного молока (кисломолочные продукты и молочные консервы)</i>	6			
3.3	<i>Разработка и организация технологического процесса хранения масла и сыров.</i>	6			
4	Разработка и организация технологического процесса хранения яичной продукции	6			
4.1	<i>Разработка и организация технологического процесса хранения яиц и продуктов их переработки</i>	6			
Раздел 3 Разработка и организация технологического процесса реализации сельскохозяйственной продукции и сырья		90			
1	Разработка и организация технологического процесса реализации продукции растениеводства и сырья	42			
1.1	<i>Разработка технологического процесса реализации зерна</i>	6			
1.2	<i>Разработка и организация процесса реализации столового картофеля.</i>	6			
1.3	<i>Организация процесса реализации кормового и семенного картофеля.</i>	6			
1.4	<i>Организация процесса реализации корнеплодов.</i>	6			
1.5	<i>Организация процесса реализации капустных овощей.</i>	6			
1.6	<i>Организация процесса реализации томатных, тыквенных, луковых и зерновых овощей</i>	6			
1.7	<i>Организация процесса реализации переработанных овощей.</i>	6			
2	Разработка и организация технологического процесса реализации продукции животноводства	24			
2.1	<i>Разработка процесса реализации домашнего скота</i>	6			
2.2	<i>Решение производственных вопросов в процессе реализации домашнего скота</i>	6			
2.3	<i>Организация технологического процесса реализации мяса убойных животных и мяса птицы.</i>	6			
2.4	<i>Организация технологического процесса реализации мясных субпродуктов и мясных полуфабрикатов</i>	6			
3	Разработка и организация технологического процесса реализации молочной продукции	18			
3.1	<i>Разработка и организация процесса реализации свежего молока</i>	6			
3.2	<i>Организация процесса реализации переработанного молока (кисломолочные продукты и молочные консервы)</i>	6			
3.3	<i>Организация процесса реализации масла и сыров.</i>	6			
4	Разработка и организация технологического процесса реализации яичной продукции	6			

4.1	<i>Разработка и организация процесса реализации яиц и продуктов их переработки</i>	6			
5	Выполнение комплексной практической работы.	6			
6	Подготовка отчета о прохождении производственной практики.	6			

9. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)

Необходимым условием промежуточной аттестации (по итогам производственной практики) является предоставление аттестационного листа (дневника), характеристики профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Основными формами отчетности по итогам производственной практики является: дифференцированный зачет, представленный по форме определённой контрольно-оценочными средствами по профессиональному модулю.

Дифференцированный зачет проводится за счет часов, отведенных на производственную практику.

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Основные источники

1. PDF Л.Г. Елисеева Товароведение однородных групп продовольственных товаров

Дополнительные источники:

1. З.В. Отскочная, Ю.А. Наплекова, И. И. Чуева Организация и технология торговли
2. PDF С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц Товароведение и экспертиза плодов и овощей
3. PDF Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования.

Интернет-источники:

<http://www.studfiles.ru/preview/3061896/page:2/#3>

<http://textarchive.ru/c-2764933-pall.html>

<http://www.comodity.ru/foodcommodity/meat/89.html>

<http://www.studfiles.ru/preview/6302639/>

<http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie.html>

2. Материально-техническое обеспечение учебной практики

В соответствии с заключенными договорами «О социальном партнерстве между учебным заведением и предприятием по организации производственной практики обучающихся» предприятие предоставляет оснащенные рабочие места в соответствии со структурой и содержанием адаптированной программы производственной практики по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, в части освоения профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья)».