

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

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
Директор \_\_\_\_\_ С. В. Емельянов  
« 01 » \_\_\_\_\_ 2015 г.



**Адаптированная программа учебной практики  
(УП.01)**

Специальность	35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профессиональный модуль	ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства

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

**Разработчик:**

Сергеев Владимир Александрович, мастер производственного обучения ГБПОУ СПЦ № 2

Казаненко Александр Борисович, мастер производственного обучения ГБПОУ СПЦ № 2

Адаптированная рабочая программа учебной 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 учебной практики 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 «Производство и первичная обработка продукции растениеводства»

## АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**1. Цель учебной практики (УП.01) ПМ.01** Производство и первичная обработка продукции растениеводства: приобретение практических навыков и компетенций в сфере выполнения работ по производству и первичной обработке продукции растениеводства

**2. Задачи учебной практики (УП.01) ПМ.01** Производство и первичная обработка продукции растениеводства являются:

- Научиться выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.
- Научиться выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.
- Научиться выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства

**3. Место учебной практики в структуре освоения профессионального модуля**

Учебная практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена по программе базовой подготовки. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика данного профессионального модуля реализуется рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями.

**4. Формы проведения учебной практики - практические занятия**

**5. Место и время проведения учебной практики**

ГБПОУ СПЦ № 2, реализующее адаптированную программу подготовки специалистов среднего звена по программе базовой подготовки по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» располагает лабораториями: микробиологии, санитарии и гигиены;

метрологии, стандартизации и оценки качества: технологий производства продукции растениеводства; учебно - производственное хозяйство.

Учебная практика проводится в образовательном учреждении согласно учебному плану в первом семестре (в объеме 144 часов).

**6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики**

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

иметь практический опыт:

- подготовки сельскохозяйственной техники к работе;
- подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке);
- реализации схем севооборотов;
- возделывания сельскохозяйственных культур;
- проведения агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции;
- первичной обработки и транспортировки урожая.

уметь:

- применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники;
- выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала;
- определять качество семян;
- определять нормы, сроки и способы посева и посадки;

- определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы;
- оценивать качество полевых работ;
- определять и оценивать состояние производственных посевов;
- выполнять основные технологические регулировки сельскохозяйственных машин, составлять машинно-тракторные агрегаты;
- определять биологический урожай и анализировать его структуру;
- выбирать способ уборки урожая;
- проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков;
- составлять годовой план защитных мероприятий;

**знать:**

- системы земледелия;
- основные технологии производства растениеводческой продукции;
- общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин;
- основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства;
- основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур;
- виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортосмену, сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения, предпосевную подготовку;
- требования к сортовым и посевным качествам семян;
- особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур;
- методику составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур;
- закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая;
- методы программирования урожая;
- значение, виды мелиорации, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство;
- болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, средства защиты от них.

**7. Результаты освоения адаптированной программы учебной практики**

Результатом освоения адаптированной программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Производство и первичная обработка продукции растениеводства

**профессиональными и общими компетенциями:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата освоения практики</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
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК. 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК. 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,

	руководством, потребителями.
ОК. 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК. 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК. 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## 8. Структура и содержание учебной практики

Объем УП.01 (учебной практики) ПМ.01. Производство и первичная обработка продукции растениеводства составляет 144 часа

№ п/п	Виды работ	Объем работ	Дата	оценка	Подпись мастера УП
1.	Разработка технологического процесса определения фазового состава почвы.	6			
2.	Организация процесса определения структуры почвы и ее агрономического значения	6			
3.	Разработка схемы определения фитосанитарного состояния почвы таежно-лесной зоны.	6			
4.	Решение производственных задач в осуществлении процесса определения фитосанитарного состояния почвы таежно-лесной зоны.	6			
5.	Разработка мероприятий по выявлению, определению и классификации сорных растений.	6			
6.	Решение профессиональных задач при проведении мероприятий по борьбе с выявленными сорными растениями.	6			
7.	Организация процесса определения и описания видов эрозии почвы.	6			
8.	Разработка и организация процессов определения и внедрения комплекса мер по защите почвы от эрозии.	6			
9.	Организация процесса приготовления компоста с применением органических удобрений.	6			
10.	Разработка процесса разведения, смешивания и внесения комплексных удобрений в почву.	6			
11.	Решение производственных задач при осуществлении процесса определения и выполнения мелиоративных работ по орошению и осушению участка.	6			
12.	Выполнение работ по определению фитосанитарного состояния семян для посадки (Яровая пшеница)	6			
13.	Выполнение работ по определению	6			

	<i>фитосанитарного состояния семян для посадки (Овес)</i>				
14.	<i>Выполнение работ по определению фитосанитарного состояния семян для посадки (Кукуруза)</i>	6			
15.	<i>Выполнение работ по определению фитосанитарного состояния семян для посадки и полученной готовой продукции (Горох)</i>	6			
16.	<i>Выполнение работ по определению фитосанитарного состояния семян и полученной готовой продукции (Кормовые бобы)</i>	6			
17.	<i>Выполнение работ по определению фитосанитарного состояния семян и полученной готовой продукции (Кормовая свекла)</i>	6			
18.	<i>Выполнение работ по определению фитосанитарного состояния семян и полученной готовой продукции (Брюква, турнепс)</i>	6			
19.	<i>Выполнение работ по определению фитосанитарного состояния семян и полученной готовой продукции (Морковь)</i>	6			
20.	<i>Выполнение работ по определению фитосанитарного состояния семян и полученной готовой продукции (Картофель)</i>	6			
21.	<i>Определение фитосанитарного состояния сорных трав (Клевер луговой.)</i>	6			
22.	<i>Определение фитосанитарного состояния сорных трав (Люцерна.)</i>	6			
23.	<i>Определение фитосанитарного состояния сорных трав (Тимофеевка луговая. Овсянка луговая)</i>	6			
24.	<i>Определение фитосанитарного состояния сорных трав (Кострец безостый. Вика яровая)</i>	6			

## **9. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)**

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

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

## **10. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики:**

Основные источники:

1. Н.М. Личко, Курдина. Технология переработки продукции растениеводства. , СПб.: Издательство «Лань», 2013.

Дополнительные источники:

1. Фурсова А.Н. Растениеводство: технические и кормовые культуры , СПб.: Издательство «Лань», 2013.
2. Фурсова А.Н. Растениеводство: технические и кормовые культуры : Издательство «Лань», 2013.
3. Земледелие. Практикум: учебное пособие / И. П. Васильев, А. М. Туликов, Г. И. Баздырев и др. - Москва: ИНФРА-М, 2014. - 424 с. - - Доп. МСХ.

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения практики**

1. Официальный сайт Сенгента - <http://www.syngenta>. - Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию, в 2011 г.
2. [www.gossort.com](http://www.gossort.com). - Агрономический портал
3. «Основы сельского хозяйства»: [www.agronomy.ru/biologicheskie\\_osobennosti\\_ozimoy\\_pshenitsi/](http://www.agronomy.ru/biologicheskie_osobennosti_ozimoy_pshenitsi/)
4. Основы сельского хозяйства: [www.nedvi-jimosti.ru/Zernovye-kultury/Yarovoiyachmen-Biologicheskie-osobennosti/](http://www.nedvi-jimosti.ru/Zernovye-kultury/Yarovoiyachmen-Biologicheskie-osobennosti/) -
5. Основы растениеводства: [www.yandex.ru/yandsearch](http://www.yandex.ru/yandsearch)

Периодические издания:

Журналы:

1. «Кормление сельскохозяйственных животных и кормопроизводство»
2. «Мясные технологии»
3. «Кормление и переработка сельскохозяйственного сырья»
4. «Метрология»
5. «Сельскохозяйственная техника обслуживание и ремонт»

**11. Материально-техническое обеспечение учебной практики**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сахалинский политехнический центр № 2» реализующее адаптированную рабочую программу учебной практики по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» располагает следующей материально-технической базой:

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены;  
Лаборатория метрологии, стандартизации и оценки качества;  
Лаборатория технологий производства продукции растениеводства;  
Учебно - производственное хозяйство.

Оборудование лабораторий:

- рабочее место мастера;
- рабочие места обучающихся;
- комплект учебно-методической документации (инструкционно-технологические карты);
- комплект плакатов;
- комплект инструментов и приспособлений
- материалы, средства для проведения занятий
- мультимедийное оборудование.

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

Утверждаю:   
Директор \_\_\_\_\_ С. В. Емельянов  
« 01 » 09 201 15 г.



**Адаптированная программа учебной практики  
(УП.02.01)**

Специальность	35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профессиональный модуль	ПМ.02. Производство и первичная обработка продукции животноводства

2015 год  
пгт. Тымовское



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

**Разработчик:**

Сергеев Владимир Александрович, мастер производственного обучения ГБПОУ СПЦ № 2  
Казаненко Александр Борисович, мастер производственного обучения ГБПОУ СПЦ № 2

Адаптированная рабочая программа учебной 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 учебной практики 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 «Производство и первичная обработка продукции животноводства»

## АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**1. Цель учебной практики (УП.02.01) ПМ.02.** Производство и первичная обработка продукции животноводства: приобретение практических навыков и компетенций в сфере выполнения работ по производству и первичной обработке продукции животноводства

**2. Задачи учебной практики (УП.02.01) ПМ.02.** Производство и первичная обработка продукции животноводства:

- Научиться выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства;
- Научиться выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства;
- Научиться выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства

**3. Место учебной практики в структуре освоения профессионального модуля**

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

Учебная практика данного профессионального модуля реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

**4. Формы проведения учебной практики - практические занятия**

**5. Место и время проведения учебной практики (УП.02.01)**

ГБПОУ СПЦ № 2, реализующее адаптированную программу подготовки специалистов среднего звена по программе базовой подготовки по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» располагает лабораториями: метрологии, стандартизации и оценки качества; технологий производства продукции животноводства; кормопроизводства; учебно - производственное хозяйство.

Учебная практика проводится в образовательном учреждении согласно учебному плану во втором семестре (в объеме 36 часов).

**6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики**

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

иметь практический опыт:

- производства продукции животноводства;
- первичной переработки продукции животноводства;
- приготовления кормов;

уметь:

- определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных;
- выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных;
- определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления;
- производить и заготавливать корма;

- проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность;
- определять необходимое количество воды для поения животных;
- проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными;
- проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста;
- вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных;
- оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата;
- выявлять заболевших животных;
- выполнять несложные ветеринарные назначения;
- выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства;
- составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;
- осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;
- оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;

знать:

- правила в области ветеринарии;
- технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства;
- зоогигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве;
- методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях;
- основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов;
- состав и питательность кормов, их рациональное использование;
- нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных;
- технологии кормопроизводства;
- методы оценки качества и питательности кормов;
- стандарты на корма;
- методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных;
- виды продуктивности и способы их учета, технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства;
- действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;
- основные методы оценки качества продукции животноводства

## 7. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения адаптированной программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Производство и первичная обработка продукции животноводства

**профессиональными и общими компетенциями:**

Код	Наименование результата освоения практики
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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК. 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК. 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК. 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК. 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК. 09.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## 8. Структура и содержание учебной практики

Объем УП.02.01 (учебной практики) ПМ.02. Производство и первичная обработка продукции животноводства: составляет 36 часов

<i>№ п/п</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Объем работ</i>	<i>Дата</i>	<i>оценка</i>	<i>Подпись мастера УП</i>
1	<i>Разработка этапов технологического процесса погрузки кормов из хранилища, доставки кормов к ферме, погрузки в кормораздатчик</i>	6			
2	<i>Решение производственных задач в процессе подготовки и раздачи кормосмеси и концентрированных кормов крупному рогатому скоту</i>	6			
3	<i>Организация технологического процесса подготовки аппаратов для доения</i>	6			
4	<i>Организация технологического процесса утреннего машинного доения коров переносным доильным аппаратом; мойки доильных аппаратов</i>	6			
5	<i>Решение профессиональных задач в осуществлении технологического процесса подготовки и раздачи</i>	6			

	<i>кормосмеси и кормов свиньям</i>				
6	<i>Контроль технологического процесса уборки стойловых мест (удаление навоза)</i>	6			

## 9. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

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

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

## 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики:

Основные источники:

1. Трухачев В.И., Грицай Д.И. и др. Техника и технологии в животноводстве.. Изд Лань. 2015г

Дополнительные источники:

1. Технология производства молока и молочных продуктов: Учебное пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез - М.: НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание, 2014. - 410 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=483206>
2. Птицеводство. Кормление сельскохозяйственной птицы: практикум / Новосиб. гос. аграр. ун-т, Биол.-технол. фак; сост.: Л.В. Чупина, В.А. Реймер, И.Ю. Клемешова. – Новосибирск: Золотой колос, 2014. – 134 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516918>
3. Виноградов П. Н. Объемно-планировочные и технологические решения при проектировании малых ферм по производству молока [Электронный ресурс] / П. Н. Виноградов. - М.: ФГОУ ВПО МГАУ, 2010. - 132 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=422468>

## Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения практики

1. [http://nashaucheba.ru/v11992/атлас\\_по\\_луговому\\_и\\_пастбищному\\_кормопроизводству](http://nashaucheba.ru/v11992/атлас_по_луговому_и_пастбищному_кормопроизводству)
2. <http://www.kormoproizvodstvo.ru/last.html>
3. <http://www.adaptagro.ru/>
4. <http://www.selhozizdat.ru/>
5. <http://www.rukont.ru>

Периодические издания:

Журналы:

1. «Кормление сельскохозяйственных животных и кормопроизводство»
2. «Мясные технологии»
3. «Кормление и переработка сельскохозяйственного сырья»
4. «Метрология»
5. «Сельскохозяйственная техника обслуживание и ремонт»

## 11. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сахалинский политехнический центр № 2» реализующее адаптированную рабочую программу учебной практики по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 «Технология

производства и переработки сельскохозяйственной продукции» располагает следующей материально-технической базой:

Лаборатория метрологии, стандартизации и оценки качества;

Лаборатория технологий производства продукции животноводства;

Лаборатория кормопроизводства;

Учебно - производственное хозяйство.

Оборудование лабораторий

— рабочее место мастера;

— рабочие места обучающихся;

— комплект учебно-методической документации (инструкционно-технологические карты);

— комплект плакатов;

— комплект инструментов и приспособлений

— материалы, средства для проведения занятий

— мультимедийное оборудование;

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

Утверждаю:  
Директор \_\_\_\_\_ С. В. Емельянов  
« 09 » \_\_\_\_\_ 201\_ 15 г.



**Адаптированная программа учебной практики  
(УП.02.02)**

Специальность	35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции по направлению подготовки
Профессиональный модуль	ПМ.02. Производство и первичная обработка продукции животноводства

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

**Разработчик:**

Сергеев Владимир Александрович, мастер производственного обучения ГБПОУ СПЦ № 2

Казаненко Александр Борисович, мастер производственного обучения ГБПОУ СПЦ № 2

Адаптированная рабочая программа учебной 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 «Производство и первичная обработка продукции животноводства».



## АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**12. Цель учебной практики (УП.02.02) ПМ.02. Производство и первичная обработка продукции животноводства:** приобретение практических навыков и компетенций в сфере выполнения работ по производству и первичной обработке продукции животноводства

**13. Задачи учебной практики (УП.02.02) ПМ.02. Производство и первичная обработка продукции животноводства:**

- Научиться выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства;
- Научиться выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства;
- Научиться выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства

### **14. Место учебной практики в структуре освоения профессионального модуля**

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

Учебная практика данного профессионального модуля реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

### **15. Формы проведения учебной практики - практические занятия**

### **16. Место и время проведения учебной практики (УП.02.02)**

ГБПОУ СПЦ № 2, реализующее адаптированную программу подготовки специалистов среднего звена по программе базовой подготовки по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» располагает лабораториями: метрологии, стандартизации и оценки качества; технологий производства продукции животноводства; кормопроизводства; учебно - производственным хозяйством.

Учебная практика проводится в образовательном учреждении согласно учебному плану во втором семестре (в объеме 36 часов).

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

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

иметь практический опыт:

- производства продукции животноводства;
- первичной переработки продукции животноводства;
- приготовления кормов;

уметь:

- определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных;
- выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных;
- определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления;
- производить и заготавливать корма;
- проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность;
- определять необходимое количество воды для поения животных;
- проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за

- животными;
- проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста;
- вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных;
- оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата;
- выявлять заболевших животных;
- выполнять несложные ветеринарные назначения;
- выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства;
- составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;
- осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;
- оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;

**знать:**

- правила в области ветеринарии;
- технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства;
- зооигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве;
- методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях;
- основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов;
- состав и питательность кормов, их рациональное использование;
- нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных;
- технологии кормопроизводства;
- методы оценки качества и питательности кормов;
- стандарты на корма;
- методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных;
- виды продуктивности и способы их учета, технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов уоя животных, продуктов птицеводства;
- действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;
- основные методы оценки качества продукции животноводства

**18. Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения адаптированной программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Производство и первичная обработка продукции животноводства

**профессиональными и общими компетенциями:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата освоения практики</b>
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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК. 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них

	ответственность.
ОК. 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК. 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК. 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК. 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 19. Структура и содержание учебной практики

Объем УП.02.02 (учебной практики) ПМ.02. Производство и первичная обработка продукции животноводства: составляет 36 часов

№ п/п	Виды работ	Объем работ	Дата	оценка	Подпись мастера УП
25.	Выполнение работ по составлению схемы основных этапов развития кормопроизводства.	6			
26.	Составление карты рациона питания на год для крупного рогатого скота.	6			
27.	Выполнение работ по составлению схемы и описанию процесса скашивания многолетних трав.	6			
28.	Решение производственных задач при осуществлении анализа (различий и сходств) пойменных, низинных лугов, болот.	6			
29.	Организация процесса выполнения и анализа работ по сенокосно-пастбищному использованию луга, разделенного на 5 участков с 5-летней ротацией и двух-трехкратным отчуждением травостоя в течение вегетации.	6			
30.	Лабораторный контроль ботанического и химического состава сена.	6			

### 20. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

Необходимым условием промежуточной аттестации (по итогам учебной практики) является предоставление аттестационного листа, подтверждающего освоение обучающимися компетенций при прохождении учебной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Основными формами отчетности по итогам учебной практики является:

дифференцированный зачет, представленный по форме определённой контрольно-оценочными средствами по профессиональному модулю.

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

## **21. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики:**

### **Основная литература:**

1. Коломейченко В.В. Кормопроизводство СПб. : Лань, 2015г.

### **Дополнительная литература:**

1. Курчаткин В.В. Техническое обслуживание и ремонт машин в сельском хозяйстве. Москва. Академия. 2011г.
2. Устинов А.Н. Сельскохозяйственные машины. Москва. Академия. 2009 г.

## **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения практики**

1. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) (Федеральный портал «Российское образование»).
2. [www.kompas.edu.ru](http://www.kompas.edu.ru) (Образовательный сайт)
3. <http://www.bibliolink.ru>
4. <http://mirknig.com>
5. <http://www.dom-eknig.ru>

Периодические издания:

Журналы:

1. «Кормление сельскохозяйственных животных и кормопроизводство»
2. «Мясные технологии»
3. «Кормление и переработка сельскохозяйственного сырья»
4. «Метрология»
5. «Сельскохозяйственная техника обслуживание и ремонт»

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сахалинский политехнический центр № 2» реализующее адаптированную рабочую программу учебной практики по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» располагает следующей материально-технической базой:

Лаборатория метрологии, стандартизации и оценки качества;

Лаборатория технологий производства продукции животноводства;

Лаборатория кормопроизводства;

Учебно - производственное хозяйство.

Оборудование лабораторий:

- рабочее место мастера;
- рабочие места обучающихся;
- комплект учебно-методической документации (инструкционно-технологические карты);
- комплект плакатов;
- комплект инструментов и приспособлений
- материалы, средства для проведения занятий
- мультимедийное оборудование

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

Утверждаю:  
Директор \_\_\_\_\_ С. В. Емельянов  
« 01 » \_\_\_\_\_ 201\_15\_ г.



**Адаптированная программа учебной практики  
(УП.03.01)**

Специальность	35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профессиональный модуль	ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

201\_5\_ год

пгт. Тымовское

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

**Разработчик:**

Сергеев Владимир Александрович, мастер производственного обучения ГБПОУ СПЦ № 2

Казаненко Александр Борисович, мастер производственного обучения ГБПОУ СПЦ № 2

Адаптированная рабочая программа учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**1. Цель учебной практики (УП.03.01) ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции:** приобретение практических навыков и компетенций в сфере выполнения работ по производству и первичной обработке продукции растениеводства

**2. Задачи учебной практики (УП.03.01) 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 учебной практики в структуре освоения 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.

Учебная практика данного профессионального модуля реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

**4. Формы проведения учебной практики - практические занятия**

**5. Место и время проведения учебной практики (УП.03.01)**

ГБПОУ СПЦ № 2, реализующее адаптированную программу подготовки специалистов среднего звена по программе базовой подготовки по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» располагает лабораториями: метрологии, стандартизации и оценки качества; технологий производства продукции растениеводства; технологий производства продукции животноводства; технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции., учебно - производственным хозяйством.

Учебная практика проводится в образовательном учреждении согласно учебному плану в четвертом семестре (в объеме 108 часов).

**6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной 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

## 7. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения адаптированной программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Производство и первичная обработка продукции растениеводства

**профессиональными и общими 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 учебной практики

Объем УП.03.01. (учебной практики) ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции составляет – 108 часов.

№ п/п	Виды работ	Объем работ	Дата	Оценка	Подпись мастера УП
1.	Выполнение работ по проверке готовности сооружений и оборудования для хранения продуктов животноводства и птицеводства	6			
2.	Разработка и организация технологического процесса калибровки и обработки овощных культур для хранения.	6			
3.	Решение профессиональных задач при осуществлении технологического процесса загрузки в сооружения корнеплодов и клубнеплодов.	6			
4.	Организация процесса загрузки в сооружения капустных овощей и различных видов свежих овощей и контроль.	6			
5.	Разработка процесса подготовки к перевозке овощных культур автомобильным транспортом.	6			
6.	Разработка технологического процесса подготовки к перевозке овощных культур	6			

	<i>к месту реализации.</i>				
7.	<i>Решение производственных вопросов в процессе подготовки и перевозки овощных культур к месту переработки.</i>	6			
8.	<i>Осуществление контроля качества груза по прибытии к получателю.</i>	6			
9.	<i>Организация процесса подготовки к перевозке продуктов животноводства и птицеводства автомобильным транспортом.</i>	6			
10.	<i>Выполнение работ с применением приборов и оборудование для измерения параметров охлаждающей среды в холодильных камерах и специализированных хранилищах.</i>	6			
11.	<i>Выполнение работ по проверке ветеринарно-санитарных требований к сооружениям для хранения продукции животноводства и птицеводства.</i>	6			
12.	<i>Организация процесса размещения продуктов животноводства и птицеводства на складах в холодильных камерах и специализированных хранилищах.</i>	6			
13.	<i>Решение производственных задач в процессе подготовки к перевозке продуктов животноводства и птицеводства к месту переработки.</i>	6			
14.	<i>Выполнение работ по оформлению документации для транспортировки продуктов животноводства и птицеводства.</i>	6			
15.	<i>Выполнение работ с приборами и оборудованием по проверке качества хранения продуктов животноводства и птицеводства.</i>	6			
16.	<i>Решение профессиональных задач при осуществлении процесса подготовки продуктов животноводства и птицеводства к реализации.</i>	6			
17.	<i>Организация технологического процесса реализации продуктов животноводства и птицеводства после переработки.</i>	6			
18.	<i>Организация технологического процесса реализации продуктов животноводства и птицеводства со склада производителя.</i>	6			

## **9. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)**

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

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

## **10. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики:**

### **Основные источники**

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

### **Дополнительные источники:**

1. PDF С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц 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 учебной практики**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сахалинский политехнический центр № 2» реализующее адаптированную рабочую программу учебной практики по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» располагает следующей материально-технической базой:

Лаборатория метрологии, стандартизации и оценки качества;

Лаборатория технологий производства продукции растениеводства;

Лаборатория технологий производства продукции животноводства;

Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Учебно - производственное хозяйство.

Оборудование лабораторий

- рабочее место мастера;
- рабочие места обучающихся;
- комплект учебно-методической документации (инструкционно-технологические карты);
- комплект плакатов;
- комплект инструментов и приспособлений
- материалы, средства для проведения занятий
- мультимедийное оборудование

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

Утверждаю:  
Директор  
« 01 » 09 201 15 г.  
С. В. Емельянов



**Адаптированная программа учебной практики  
(УП.03.02)**

Специальность	35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профессиональный модуль	ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

201\_5\_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 учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**1. Цель учебной практики (УП.03.02) 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 учебной практики (УП.03.02) 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 учебной 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. Учебная практика данного профессионального модуля реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

**4. Формы проведения учебной практики** – практические занятия

**5. Место и время проведения учебной практики (УП.03.02).**

ГБПОУ СПЦ № 2, реализующее адаптированную программу подготовки специалистов среднего звена по программе базовой подготовки по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» располагает лабораториями: технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Учебная практика проводится в образовательном учреждении в четвертом (в объеме 108 часов) семестре.

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

Результатом освоения адаптированной программы учебной 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 учебной практики

Объем УП.03.02. (учебной практики) составляет – 108 часов.

<i>№ п/п</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Объем работ</i>	<i>Дата</i>	<i>Оценка</i>	<i>Подпись мастера УП</i>
<b>1</b>	<b><i>Тема 1. Организация и разработка процессов хранения и переработки продукции растениеводства</i></b>	<b>72</b>			
<b>1.1</b>	<i>Ознакомление с основными сооружениями и оборудованием, применяемыми при хранении и переработке клубнеплодов, корнеплодов и различных видов овощей. Экскурсия на предприятие</i>	6			
<b>1.2</b>	<i>Подготовка весового оборудования к работе и проверка его работоспособности</i>	6			
<b>1.3</b>	<i>Разработка этапов процесса подготовки площадок под бурты, вентиляции буртов</i>	6			
<b>1.4</b>	<i>Решение производственных задач в процессе подготовки траншей для хранения</i>	6			



	<i>клубнеплодов, корнеплодов и различных видов овощей</i>				
<b>1.5</b>	<i>Организация процесса подготовки хранилища для закладки продукции растениеводства</i>	6			
<b>1.6</b>	<i>Решение производственных вопросов при осуществлении процесса оснащения и оборудования закровов для картофеля и корнеплодов</i>	6			
<b>1.7</b>	<i>Организация подготовки к работе конвейеров (транспортёров) для перемещения с/х продукции и проверка их работоспособности</i>	6			
<b>1.8</b>	<i>Организация процесса подготовки хранилища траншейного типа под загрузку силосной массы</i>	6			
<b>1.9</b>	<i>Организация процесса подготовки силосной башни к загрузке</i>	6			
<b>1.10</b>	<i>Решение производственных вопросов при осуществлении процесса обслуживания силосной башни в период хранения массы</i>	6			
<b>1.11</b>	<i>Решение профессиональных задач при осуществлении процесса проведения подготовительных работ при выгрузке кормов из силосной башни</i>	6			
<b>1.12</b>	<i>Разработка мероприятий по обслуживанию силосной башни после полной выгрузки силосной массы</i>	6			
<b>2</b>	<b><i>Тема 2. Организация и разработка процессов хранения и переработки продукции животноводства</i></b>	<b>36</b>			
<b>2.1</b>	<i>Ознакомление с основными сооружениями и оборудованием, применяемыми при хранении и переработке продукции животноводства. Экскурсия на предприятие</i>	6			
<b>2.2</b>	<i>Организация процесса подготовки резервуаров под хранение молока</i>	6			
<b>2.3</b>	<i>Решение профессиональных задач в процессе подготовки к работе холодильных установок. Запуск. Проверка работоспособности</i>	6			
<b>2.4</b>	<i>Организация процесса подготовки к работе и запуска линии по переработке молока</i>	6			
<b>2.5</b>	<i>Организация процесса подготовки к работе и запуску линии по переработке мяса</i>	6			
<b>2.6</b>	<i>Организация процесса подготовки к работе и запуску линии по переработке мяса курицы</i>	6			

## **9. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)**

Необходимым условием промежуточной аттестации (по итогам практики) является предоставление аттестационного листа, подтверждающего освоение обучающимися компетенций при прохождении учебной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Основными формами отчетности по итогам учебной практики является: дифференцированный зачет, представленный по форме определенной контрольно-оценочными средствами по профессиональному модулю.

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

## **10. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики**

Основные источники:

1. Купренко А.И. Выполнение механизированных работ на животноводческих комплексах и механизированных фермах (1-е изд.) учебник 2016 (ЗАКАЗ)

Дополнительные источники:

1. PDF Богатырев С.А., Михайлова И.Ю. Технология хранения и транспортирования товаров.
2. PDFТ.Н. Иванова, В.С. Житникова, Н.С. Левгерова Технология хранения плодов, ягод и овощей.
3. PDFС.А. Семина Хранения продукции растениеводства

Интернет – источники:

- [www.edu.ru](http://www.edu.ru) (Федеральный портал «Российское образование»).
- [www.kompas.edu.ru](http://www.kompas.edu.ru) (Образовательный сайт)
- <http://www.bibliolink.ru>
- <http://mirknig.com>
- <http://www.dom-eknig.ru>

<http://knigi.tr> Периодические издания:

Журналы:

1. «Кормление сельскохозяйственных животных и кормопроизводство»
2. «Мясные технологии»
3. «Кормление и переработка сельскохозяйственного сырья»
4. «Метрология»
5. «Сельскохозяйственная техника - обслуживание и ремонт»

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сахалинский политехнический центр № 2» реализующее адаптированную рабочую программу учебной практики по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции располагает следующей материально-технической базой:

Лаборатория технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции:

- рабочее место мастера;
- рабочие места обучающихся;
- комплект учебно-методической документации (инструкционно-технологические карты);
- комплект плакатов;
- комплект инструментов и приспособлений
- материалы, средства для проведения занятий
- оборудование для проведения учебно-производственных работ

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

Утверждаю:   
Директор \_\_\_\_\_ С. В. Емельянов  
« 01 » 109 201 15 г.



**Адаптированная программа учебной практики**

**(УП.04)**

Специальность

35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профессиональный модуль

ПМ. 04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства

201\_5\_ г.

пгт. Тымовское

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

**Разработчик:**

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

Адаптированная рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06Технология 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 35.02.06Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, в части освоения профессионального модуля «Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства».

## АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**1. Цель учебной практики (УП.04) ПМ. 04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства:** приобретение практических навыков и компетенций в сфере управления работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства.

**2. Задачи учебной практики (УП.04) ПМ. 04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства:**

- Научиться участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства;
- Научиться планировать выполнение работ исполнителями;
- Научиться организовывать работу трудового коллектива;
- Научиться контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- Научиться вести утвержденную учетно-отчетную документацию

### **3. Место учебной 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. Учебная практика данного профессионального модуля реализуется рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями.

### **4. Формы проведения учебной практики - практические занятия**

### **5. Место и время проведения учебной практики (УП.04)**

ГБПОУ СПЦ № 2, реализующее адаптированную программу подготовки специалистов среднего звена по программе базовой подготовки по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» располагает кабинетом информационных технологий в профессиональной деятельности, лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции  
Учебная практика проводится в образовательном учреждении согласно учебному плану в шестом (в объеме 36 часов) семестре.

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

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

иметь практический опыт:

- участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства;
- участия в управлении первичным трудовым коллективом;
- ведения документации установленного образца

уметь:

- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства;
- планировать работу исполнителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качество выполняемых работ

знать:

- основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства;
- структуру организации руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности.

### 7. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения адаптированной программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства:

**профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:**

Код	Наименование результата обучения
ПК.4.1	Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.
ПК.4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК.4.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК.4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК. 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
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 учебной практики

Объем УП.04. (учебной практики) составляет – 36 часов.

№ п/п	Виды работ	Объем работ	Дата	Оценка	Подпись мастера УП
1	Ведение табеля учета рабочего времени работников	6			
2	Расчет заработной платы	6			
3	Расчет экономических показателей структурного подразделения организации	6			
4	Оформление документов на различные операции сельскохозяйственной продукции и сырья,	6			
5	Оформление документов на различные операции животноводческой продукции и сырья	6			
6	Выполнение комплексных работ	6			

## 9. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

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

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

## 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

### Основные источники

1. Базаров Т.Ю. Управление персоналом (12-е изд., стер.) учебник М.: Академия, 2014г

### Дополнительные 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>

### Интернет-источники:

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

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

## 11. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сахалинский политехнический центр № 2» реализующее адаптированную рабочую программу учебной практики по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции располагает следующей материально-технической базой:

кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности

Оборудование рабочих мест кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации;
- раздаточный материал для выполнения работ
- компьютеры на каждом рабочем месте;
- проектор или телевизор;

Лаборатория технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Оборудование лабораторий и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации;
- раздаточный материал для выполнения работ
- компьютер;
- проектор или телевизор;
- инструменты, приспособления, инвентарь



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

Утверждаю:  
Директор \_\_\_\_\_ С. В. Емельянов  
« 01 » \_\_\_\_\_ 2015 г.



**Адаптированная программа учебной практики**

**(УП.05)**

Специальность	35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профессиональный модуль	ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья)

2015 г.

пгт. Тымовское

**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 программа учебной 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 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**1. Цель учебной практики (УП.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 учебной практики (УП.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 дефектности, консервировки, веса и размера;
- Научиться выполнять работы по отпуску продукции получателям;
- Научиться выполнять работы по оформлению установленной документации.

### 3. Место учебной 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. Учебная практика данного профессионального модуля реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

### 4. Формы проведения учебной практики - практические занятия

### 5. Место и время проведения учебной практики (УП.05)

ГБПОУ СПЦ № 2, реализующее адаптированную программу подготовки специалистов среднего звена по программе базовой подготовки по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» располагает лабораторией технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Учебная практика проводится в образовательном учреждении согласно учебному плану во втором (в объеме 36 часов) семестре.

### 6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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 дефектности, 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 учебной практики**

Результатом освоения адаптированной программы профессионального модуля 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:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 учебной практики

Объем УП.05. (учебной практики) составляет – 36 часов.

№ п/п	Виды работ	Объем работ	Дата	Оценка	Подпись мастера УП
1	<i>Первичная учетная документация по учету движения зерна (СП-1 Реестр отправки зерна и другой продукции с поля; СП-2 Реестр приема зерна и другой продукции; СП-5 Талон водителя; СП-5 Талон комбайнера; СП-6 Талон бункериста; СП-8 Реестр приема зерна от водителя; СП-9 Реестр приема зерна весовщиком; СП-10 Выписка из реестра о намолоте зерна и убранной площади; СП-11 Ведомость движения зерна и другой продукции; СП-31 товарно-транспортная накладная (зерно)).</i>	6			
2	<i>Первичная учетная документация по учету движения другой продукции растениеводства (СП-4 Путевка на вывоз продукции с поля; СП-12 Акт на сортировку и сушку продукции растениеводства; СП-13 Акт расхода семян и посадочного материала; СП-15 Дневник поступления продукции зарытого грунта; СП-16 Дневник поступления продукции растениеводства; СП-17 Акт приема грубых и сочных кормов; СП-18 Акт на оприходование пастбищных кормов; СП-19 Акт на оприходование пастбищных кормов, учтенных по укосному</i>	6			

	<i>методу; СП-20 Ведомость учета расхода кормов)</i>				
3	<i>Первичная учетная документация по учету движения животных (СП-39 Акт на оприходование приплода животных; СП-40 Приёма-расчетная ведомость на животных, принятых от населения; СП-41 Акт на вывод и сортировку суточного молодняка птицы; СП-42 Акт на оприходование приплода зверей; СП-43 Ведомость взвешивания животных; СП-44 Расчет определения прироста живой массы; СП-45 Акт снятия скота (с откорма, нагула, доращивания); СП-47 Акт на перевод животных; СП-48 Учетный лист движения животных и расхода кормов; СП-49 Путевой журнал следования скота, отправленного по железной дороге; СП-50 Книжка чабана, гуртоправа, табунщика и другие; СП-51 Отчет о движении скота и птицы на ферме; СП-52 Карточка учета движения молодняка птицы; СП-53 Карточка учета движения взрослой птицы; СП-54 Акт на выбытие животных и птицы (забой, прирезка, падеж; СП-55 Учетный лист убоя и падежа животных; СП-56 Производственный отчет о переработке птицы и выходе продукции)</i>	6			
4	<i>Первичная учетная документация по учету движения продукции животноводства (СП-14 Дневник поступления сельскохозяйственной продукции; СП-21 Журнал учета надоя молока; СП-22 Журнал учета приемки (закупки) молока от граждан; СП-23 Ведомость учета движения молока; СП-24 Акт настрига и приема шерсти; СП-25 Дневник поступления и отправки шерсти; СП-26 Акт сортировки яиц в цехе; СП-27 Ведомость переработки молока и молочных продуктов; СП-28 Отчет о переработке продукции)</i>	6			
5	<i>Первичная учетная документация по учету реализации продукции</i>	6			

	<i>(СП-3 Реестр документов на выбытие продукции; СП-30 Отчет по складу-холодильнику; СП-32 товарно-транспортная накладная (молсырье); СП-34 Товарно-транспортная накладная (овощи, плоды, ягоды, лубяные культуры; СП-35 Товарно-транспортная накладная (на шерсть); СП-36 Акт о приемке продукции для реализации (продажи); СП-37 Отчет о реализации продукции; СП-38 Отчет о продаже сельскохозяйственной продукции; СП-46 Акт на передачу (продажу) закупку скота и птицы по договорам</i>				
<b>6</b>	<i>Выполнение комплексных работ (проверочная работа)</i>	<b>6</b>			

### **9. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)**

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

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

### **10. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики**

Основные источники:

1. Сорокина Н.Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья (1-е изд.) учебное пособие М.: Академия, 2013 г.

Дополнительные источники:

1. Личко Н.М. Технология переработки растениеводческой продукции. – М.; Колос, 2008. – 583.
2. Широков Е.П. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации. – М.; Колос, 2000. – 256.
3. Макарец Н. Г. Технология производства и переработки животноводческой продукции. – Калуга: «Манускрипт», 2005. – 688.
4. Борознин В. А. Сооружения и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции: практикум. – Волгоград: ФГОУ ВПО Волгоградская ГСХА, 2011. – 156.

Интернет – источники:

2. [www.firo.ru](http://www.firo.ru) (ФГУ «Федеральный институт развития образования»);
3. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) (Федеральный портал «Российское образование»).
4. [www.kompas.edu.ru](http://www.kompas.edu.ru) (Образовательный сайт)[www.b2business.ru/content/section/24/159/](http://www.b2business.ru/content/section/24/159/) - упаковочное оборудование
5. [www.prostor.ru](http://www.prostor.ru) - холодильное оборудование
6. [www.mmrusskih.ru](http://www.mmrusskih.ru) - молочное оборудование
7. [www.uvsprom.ru](http://www.uvsprom.ru) - молочное и мясное оборудование
8. [www.agro-servis.ru](http://www.agro-servis.ru) - молочное оборудование

9. [www.antes.ru](http://www.antes.ru) - переработка мяса
10. <http://bg-prodmash.ru> - переработка мяса, молока
11. [www.agrolinia.ru](http://www.agrolinia.ru) - оборудование пищевой промышленности

Периодические издания:

Журналы:

1. «Кормление сельскохозяйственных животных и кормопроизводство»
2. «Мясные технологии»
3. «Кормление и переработка сельскохозяйственного сырья»
4. «Метрология»
5. «Сельскохозяйственная техника - обслуживание и ремонт»

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сахалинский политехнический центр № 2» реализующее рабочую программу учебной практики по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции располагает следующей материально-технической базой: лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Оборудование лабораторий и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации;
- раздаточный материал для выполнения работ
- компьютер;
- проектор или телевизор;
- инструменты, приспособления, инвентарь