

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Колледж
(на правах факультета непрерывного профессионального образования)

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 Г.С. Талалай/
30 мая 2018 г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

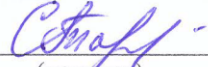
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
срок обучения 3 года 10 месяцев

35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Санкт-Петербург
2018

Автор

преподаватель



(подпись)

Торганов С.В.

**Паспорт
фонда оценочных средств
УП «Учебная практика»**

№ п/п	Контролируемые разделы (дисциплины) модуля	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	УП.01..01 Учебная практика по модулю ПМ. 01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9; ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3;	Дифференцированный зачёт в 4 семестре
2	УП.02..01 Учебная практика по модулю ПМ. 02 Производство и первичная обработка продукции животноводства	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9; ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3.;	Дифференцированный зачёт в 4 семестре
3	УП.03..01 Учебная практика по модулю ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9; ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5.	Дифференцированный зачёт в 7 семестре
4	УП.04..01 Учебная практика по модулю ПМ. 04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9; ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5.	Дифференцированный зачёт в 8 семестре
2	УП.05..01 Учебная практика по модулю ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.; ПК 1.3; ПК 2.3.; ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.5.	Дифференцированный зачёт в 6 семестре

Предметом оценки являются компетенции.

Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

- для текущего контроля – написание и защита отчёта по практике.
- для промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт.

Практики проходят в 4, 6, 7 и 8-ом семестрах и заканчиваются дифференцированным зачётом.

Длительность практик:

УП. 01.01 - 4 недели (144 ч);

УП. 02.01 - 2 недели (72 ч);

УП. 03.01 - 3 недели (108 ч);

УП. 04.01 - 1 неделя (36 ч);

УП. 05.01. – 2 недели (72 ч).

Целью учебной практики является закрепление материала, полученного после освоения дисциплин профессиональных модулей (ПМ).

Специалист технолог (базовой подготовки) должен обладать общими компетенциями, в зависимости от места прохождения производственной практики:

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

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

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

Специалист технолог (базовой подготовки) должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

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.

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.

Учебная практика УП.01..01. модуля ПМ. 01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства

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 урожаев;
- 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.

Темы заданий для учебной практики УП 01.01

№ п/п	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов	Реализуемые компетенции	Темы практических заданий
1	Подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке) Определение качества семян.	6	ОК 1. ОК 5. ОК 6. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.2	Правила отбора средних проб и определение чистоты семян Определение всхожести, жизнеспособности и силы роста семян
2	Виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортосмену, сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения, предпосевную подготовку; требования к сортовым и посевным качествам семян.	6	ОК 2. ОК 4. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	Определение массы 1000 семян, выравненности и травмированности Оформление документов на посевные качества семян Расчёты нормы высева семян
3	Применение технологических карт для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники.	6	ОК 6. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	методика составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур;
4	Определение нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы.	6	ОК 5. ОК 6. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1	Расчёт норм удобрений под запрограммированный урожай
5	Определение биологического урожая и анализ его структуры. Выбор способа уборки урожая.	6	ОК 5. ОК 6. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	Учёт биологической урожайности зерновых культур Расчёт уровней урожайности с.-х. культур
6	Значение, виды мелиорации, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 6. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.3	Проведение агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции.

7	Основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ПК 1.3	Определение зерновых бобовых культур по семенам и плодам
8	Основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	Определение овощных культур по семенам.
9	Основы селекции овощных культур.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	Сортовые отличия корнеплодов Определение сортов картофеля.
10	Основы селекции плодово-ягодных культур	6	ОК 1. ОК 6. ОК 8. ОК 9. ПК 1.2 ПК 1.3	Сортовые отличия семечковых и косточковых культур. Сортовые особенности ягодных культур
11	Основы селекции овощных культур защищённого грунта.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 8. ПК 1.2 ПК 1.3	Сортовые особенности томатов, огурцов, перцев.
12	Районированные сорта семенного и посадочного материала.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	Выбор и оценивание районированных сортов семенного и посадочного материала.
13	Особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур. Возделывание сельскохозяйственных культур.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	Агротехнические приемы на картофеле и корнеплодах.
14	Особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 6. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	Элементы агротехники овощеводства защищённого грунта.
15	Особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур.	6	ОК 2. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 8. ПК 1.2 ПК 1.3	Агротехника плодово-ягодных культур.
16	Особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	Агротехника масличных и технических культур.
17	Реализация схем севооборотов.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 6. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	Составление схем севооборотов.

18	Технологии размножения культур. Прививка и обрезка.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.2	Технология размножения семечковых, косточковых культур. Технология размножения ягодных культур. Способы прививки семечковых культур. Технология обрезки плодовых культур.
19	Основные технологии производства растениеводческой продукции. Особенности морфологии зерновых, масличных и эфиромасличных культур. Закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ПК 1.3	Определение мятликовых зерновых культур 1 группы по листьям и соцветиям в полевых условиях. Визуальная оценка состояния полевых культур. Морфологические особенности однолетних и многолетних трав. Классификация однолетних и многолетних трав. Отличия хлебов первой группы по ушкам и язычкам листьев Определение зерновых культур первой и второй группы по соцветиям. Морфологические признаки зерновых культур (пшеница, рожь, ячмень, овёс). Морфологические особенности масличных и эфиромасличных культур.
20	Возделывание сельскохозяйственных культур. Анализ качества полевых работ, системы земледелия.	6	ОК 1. ОК 6. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	Определение и оценка состояния производственных посевов. Определение норм, сроков и способов посева и посадки. Оценивание качества полевых работ. Системы земледелия.

21	Уборка, обработка и транспортировка урожая. Основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства.		6	ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	Первичная обработки и транспортировки урожая. методы программирования урожая.
22	Болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, средства защиты от них. Общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин.		6	ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1. ОК 2. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.2	Проведение обследования сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков: составлять годовой план защитных мероприятий. Ознакомление с устройством и принципами работы сельскохозяйственных машин.
23	Порядок работы сельскохозяйственной техникой.	с	6	ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	Составление машинно-тракторных агрегатов.
24	Работа сельскохозяйственной техникой.	с	6	ОК 1.. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	выполнение основных технологических регулировок сельскохозяйственных машин. Подготовка сельскохозяйственной техники к работе.
			144 ч		

Вопросы к дифференцированному зачёту по учебной практике в 3 семестре

1. Морфологические особенности однолетних и многолетних трав.
2. Классификация однолетних и многолетних трав.
3. Агротехнические приемы на картофеле и корнеплодах.
4. Сортовые особенности томатов, огурцов, перцев.
5. Агротехника овощеводства защищённого грунта.
6. Сортовые отличия семечковых и косточковых культур.
7. Способы прививки семечковых культур.
8. Технология размножения семечковых, косточковых культур.
9. Сортовые особенности ягодных культур.
10. Технология размножения ягодных культур.
11. Технология обрезки плодовых культур.
12. Подготовка сельскохозяйственной техники к работе.
13. Подготовка семян и посадочного материала к посеву (посадке).

14. Реализация схем севооборотов.
15. Возделывание сельскохозяйственных культур.
16. Проведение агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции.
17. Первичная обработки и транспортировки урожая.
18. Применение технологических карт для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники.
19. Выбор и оценивание районированных сортов семенного и посадочного материала.
20. Определение качества семян.
21. Определение норм, сроков и способов посева и посадки.
22. Определение нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом.
23. Плодородия почвы.
24. Оценивание качества полевых работ.

Вопросы к дифференцированному зачёту по учебной практике в 4 семестре

1. Определение и оценка состояния производственных посевов.
2. Выполнение основных технологических регулировок сельскохозяйственных машин.
3. Составление машинно-тракторные агрегатов.
4. Определение биологического урожая и анализ его структуры.
5. Способы уборки урожая.
6. Проведение обследования сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков: составлять годовой план защитных мероприятий.
7. Системы земледелия.
8. Основные технологии производства растениеводческой продукции.
9. Общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин.
10. Основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства.
11. Основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур.
12. Виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортосмена, сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения, предпосевная подготовка.
13. Требования к сортовым и посевным качествам семян.
14. Особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур.
15. Методика составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур.
16. Закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая.

17. Методы программирования урожая.

18. Значение, виды мелиорации, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство.

19. Болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, средства защиты от них.

Критерии оценки учебной практики в 3 и 4 семестрах:

- **«отлично»** - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений;
- **«хорошо»** - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности;
- **«удовлетворительно»** - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации;
- **«неудовлетворительно»** - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

УП.02..01 Учебная практика по модулю ПМ. 02 Производство и первичная обработка продукции животноводства

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

Темы заданий для учебной практики УП 02.01

№ п/п	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов	Реализуемые компетенции	Темы практических заданий
1	<p>Санитарно - гигиеническое состояние животноводческих помещений. Оценка воды, гигиена поения животных</p> <p>Изучение экстерьерных особенностей животных разного направления продуктивности.</p> <p>Ознакомление с технологией производства молока в учхозе «Пушкинское»</p> <p>Ознакомление с технологией производства говядины на мясокомбинате С-Петербурга</p>	6	ОК 1. ОК 5. ОК 6. ОК 9. ПК 2.2 ПК 2.3	<p>Показатели санитарно-гигиенического состояния животноводческих помещений</p> <p>Проведение промеров на муляжах животных</p> <p>Экскурсия в учхоз «Пушкинское»</p> <p>Экскурсия на мясокомбинат</p>
2	<p>Племенная работа в скотоводстве, племенной и зоотехнический учет в скотоводстве, бонитировка, отбор и подбор.</p> <p>Технология выращивания ремонтного молодняка.</p>	6	ОК 5. ОК 6. ОК 8. ОК 9. ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	<p>Породы крупного рогатого скота.</p> <p>Определение потребности в ремонтном молодняке, технологическая схема выращивания</p>

3	<p>Технология кормления крупного рогатого скота.</p> <p>Учет в молочном скотоводстве.</p> <p>Первичная обработка молока.</p> <p>Подготовка крупного рогатого скота к реализации на мясо.</p>		<p>ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ПК 2.3</p>	<p>Составление рациона для кормления крупного рогатого скота</p> <p>Заполнение форм учёта молока</p> <p>Способы первичной обработки молока</p> <p>Правила подготовки крупного рогатого скота на мясо.</p> <p>Заполнение сопутствующих документов.</p>
4	<p>Ознакомление с технологией производства продукции овцеводства в хозяйстве Ленинградской области.</p> <p>Технология содержания и кормления овец.</p>	6	<p>ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7 ОК 8. ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3</p>	<p>Экскурсия в хозяйство Ленинградской области</p> <p>Составление рационов для кормления овец</p>
5	<p>Ознакомление с технологией производства свинины в хозяйстве Ленинградской области</p> <p>Технология содержания и кормления свиней.</p> <p>Технология откорма свиней.</p> <p>Оценка качества продукции свиноводства.</p> <p>Племенная работы в свиноводстве.</p>	6	<p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3</p>	<p>Экскурсия на свинокомплекс</p> <p>Знакомство со способами содержания свиней.</p> <p>Составление сравнительной характеристики различных способов содержания свиней</p> <p>Составление рациона свиней</p> <p>Оценка упитанности свиней, показатели качества продукции свиноводства</p> <p>Решение задач по генетике, ознакомление с породами свиней, скрещивание свиней.</p>

6	<p>Ознакомление с технологией производства яиц и мяса птицы на птицефабрике Ленинградской области.</p> <p>Технология производства птицеводческой продукции.</p> <p>Технология содержания и кормления, разведения кроликов.</p> <p>Ознакомление с технологией производства рыбы в прудах.</p> <p>Стандарты и технические условия на продукцию животноводства.</p>	6	<p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3</p>	<p>Экскурсия на птицефабрику</p> <p>Составление схемы производства яиц и мяса птицы</p> <p>Расчёт потребности клеток, составление рационов для кроликов</p> <p>Расчет площадей прудов.</p> <p>Особенности строения рыбы</p> <p>Ознакомление с ГОСТами на продукцию животноводства</p>
7	<p>Проведение санитарно – гигиенической работы на животноводческом комплексе.</p> <p>Организация полноценного кормления животных на комплексе.</p> <p>Проведение профилактических мероприятий у животных под руководством ветеринарного специалиста.</p> <p>Ведение учета продуктивности сельскохозяйственных животных.</p> <p>Организация производства животноводческой продукции.</p>	6	<p>ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 5. ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3</p>	<p>Знакомство с мероприятиями санитарно-гигиенической работы</p> <p>Составление рационов для кормления животных</p> <p>Экскурсия в учхоз «Пушкинское»</p> <p>Заполнение форм учета продуктивности с/х животных</p> <p>Составление мероприятий организации производства</p>

8	<p>Составление технологической схемы и расчетов по технологии производства продукции животноводства.</p> <p>Соответствие производимой продукции животноводства действующим нормам, ГОСТам.</p> <p>Организация и контроль за выращиванием молодняка на фермах.</p> <p>Анализ проделанной работы, разработка мероприятий по повышению продуктивности стада и улучшению качества продукции</p>	6	ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ПК 2.1 ПК 2.2	<p>Расчётные задания</p> <p>Ознакомление с соответствующими ГОСТами.</p> <p>Осуществление контроля за выращиванием молодняка на ермах</p> <p>Разработка мероприятий по повышению продуктивности стада</p>
9	<p>Сезонные работы на пасеке</p> <p>Оборудование пасеки и работа на нём.</p> <p>Медоносная база пчеловодства. Опыление сельскохозяйственных культур</p> <p>Продукты пчеловодства, определение их качества</p> <p>Племенная работа в пчеловодстве</p>	6	ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	<p>Пасека СПбГАУ.</p> <p>Подготовка пчелиных семей к медосбору</p> <p>Пасека СПбГАУ.</p> <p>Работа по откачке мёда, получения воска</p> <p>Пасека СПбГАУ, опытное поле</p> <p>Пасека СПбГАУ.</p> <p>Определение качества продуктов пчеловодства лабораторным способом</p> <p>Определение породной принадлежности пчёл по экстерьеру</p>

10	<p>Определение кислотности, плотности, белка, жира, бактериальной загрязненности молока. Определение содержания нитратов и нитритов в молоке.</p> <p>Определение качества мяса и рыбы</p> <p>Определение качества молока</p> <p>Изучение комбикормов, состава, питательной ценности</p> <p>Инкубация яиц</p>	6	<p>ОК 1. ОК 2. ОК 9. ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3</p> <p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3</p>	<p>Определение кислотности, плотности, белка, жира, бактериальной загрязненности молока в лаборатории</p> <p>Определение качества мяса и рыбы в лаборатории</p> <p>Определение качества молока в лаборатории</p> <p>Экскурсия на комбикормовый завод</p> <p>Определение пригодности яиц к инкубации, закладка яиц в инкубатор, изучение строения инкубатора</p>
11	<p>Составление технологии ведущих кормовых культур зоны.</p> <p>Проведение зоотехнического анализа кормов.</p> <p>Инвентаризация лугов.</p> <p>Организация плана мероприятий по уходу и улучшению лугов.</p> <p>Организация культурных пастбищ и их рациональное использование.</p> <p>Устройство, разбивка на загоны. Организация выпаса животных.</p>		<p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 8. ОК 9. ПК 2.2 ПК 2.3</p>	<p>Определение ведущих кормовых культур, районированных в Ленинградской области</p> <p>Зоотехнический анализ кормов в лаборатории</p> <p>Составление плана и мероприятий по улучшению лугов</p> <p>Составление севооборота с использованием культурных пастбищ.</p> <p>Знакомство с растениями, используемыми для посева на пастбищах</p> <p>Расчёт потребности в загонах, расчёт потребности в пастбище для выпаса</p>

12	<p>Определение урожайности сенокосов и пастбищ. Определение ботанического состава травостоя. Организация и технология заготовки сена прогрессивным способом. Организация и технология заготовки витаминной травяной муки и резки. Технология заготовки силоса и сенажа. Химическое консервирование кормов. Технология производства комбикормов. Учет и хранение кормов. Зеленый конвейер. Технология выращивания кормовых культур. Организация и проведение заготовки кормов. Оформление документации по заготовке и анализу кормов. Соответствие качества кормов ГОСТу.</p>	6	<p>ОК 1. ОК 6. ОК 8. ОК 9. ПК 2.1 ПК 2.3</p>	<p>Расчётные задания по определению урожайности Сбор гербария. Скашивание травы, экскурсия в учхоз для ознакомления с технологией заготовки сена Зарисовать технологические схемы заготовки кормов. Консервирование кормов в лаборатории Учёт кормов Составление зелёного конвейера Технологические схемы Заполнение соответствующей документации</p>
----	--	---	--	---

Вопросы к дифференцированному зачёту по учебной практике

1. Санитарно - гигиеническое состояние животноводческих помещений. Оценка воды, гигиена поения животных
2. Изучение экстерьерных особенностей животных разного направления продуктивности.
3. Ознакомление с технологией производства молока на комплексах Липецкой области.
4. Ознакомление с технологией производства говядины на комплексах Липецкой области.
5. Племенная работа в скотоводстве, племенной и зоотехнический учет в скотоводстве, бонитировка, отбор и подбор.
6. Технология выращивания ремонтного молодняка.
7. Технология кормления крупного рогатого скота.
8. Учет в молочном скотоводстве.
9. Первичная обработка молока.
10. Подготовка крупного рогатого скота к реализации на мясо.
11. Ознакомление с технологией производства продукции овцеводства в хозяйствах Липецкой области.
12. Технология содержания и кормления овец.

13. Ознакомление с технологией производства свинины в хозяйствах Липецкой области.
14. Технология содержания и кормления свиней.
15. Технология откорма свиней.
16. Оценка качества продукции свиноводства.
17. Племенная работы в свиноводстве.
18. Ознакомление с технологией производства яиц и мяса птицы на птицефабриках Липецкой области.
19. Технология производства птицеводческой продукции.
20. Технология содержания и кормления, разведения кроликов.
21. Ознакомление с технологией производства рыбы в прудах.
22. Стандарты и технические условия на продукцию животноводства.
23. Проведение санитарно – гигиенической работы на животноводческом комплексе.
24. Организация полноценного кормления животных на комплексе.
25. Проведение профилактических мероприятий у животных под руководством ветеринарного специалиста.
26. Ведение учета продуктивности сельскохозяйственных животных.
27. Организация производства животноводческой продукции.
28. Составление технологической схемы и расчетов по технологии производства продукции животноводства.
29. Соответствие производимой продукции животноводства действующим нормам, ГОСТам.
30. Организация и контроль за выращиванием молодняка на фермах.
31. Анализ проделанной работы, разработка мероприятий по повышению продуктивности стада и улучшению качества продукции.
32. Сезонные работы на пасеке
33. Оборудование пасеки и работа на нём
34. Медоносная база пчеловодства. Опыление с/х культур
35. Продукты пчеловодства, определение их качества
36. Племенная работа в пчеловодстве.
37. Определение плотности, кислотности, белка, жира, бактериальной загрязнённости молока. Определение содержания нитратов и нитритов в молоке.
38. Определение качества мяса и рыбы
39. Определение качества молока.
40. Изучение комбикормов, их состава, питательной ценности.
41. Инкубация яиц
42. Составление технологии ведущих кормовых культур зоны.
43. Инвентаризация лугов. Определение ботанического состава травостоя.
44. Организация плана мероприятий по уходу и улучшению лугов.
45. Организация культурных пастбищ и их рациональное использование.
46. Устройство, разбивка на загоны. Организация выпаса животных.
47. Определение урожайности сенокосов и пастбищ. Сбор гербария.
48. Организация и технология заготовки сена прогрессивным способом.
49. Организация и технология заготовки витаминной травяной муки и резки.
50. Технология заготовки силоса и сенажа.
51. Химическое консервирование кормов.
52. Технология производства комбикормов.
53. Учет и хранение кормов.
54. Зеленый конвейер.
55. Технология выращивания кормовых культур.
56. Организация и проведение заготовки кормов.
57. Проведение зоотехнического анализа кормов.

58. Оформление документации по заготовке и анализу кормов.
59. Соответствие качества кормов ГОСТу.

Критерии оценки знаний студентов для дифференцированного зачёта:

- **«отлично»** - выставляется студенту, выполнившему все практические задания, подготовившему презентацию, предоставившему отчёт, написанный в соответствии с требованиями и показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания при ответе на вопросы дифференцированного зачёта;
- **«хорошо»** - выставляется студенту, выполнившему все практические задания, подготовившему презентацию, предоставившему отчёт, написанный в соответствии с требованиями, но допускает в отчёте, презентации и в ответе на вопросы к дифференцированному зачёту некоторые неточности;
- **«удовлетворительно»** - выставляется студенту, выполнившему все практические задания, подготовившему презентацию, предоставившему отчёт в соответствии с требованиями, но показавшему на дифференциальном зачёте фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации;
- **«неудовлетворительно»** - выставляется студенту, который не выполнил все практические задания, презентацию, представленный отчёт не прошёл проверку на плагиат; студент не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач по модулю.

УП.03.01 Учебная практика по модулю ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

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 том числе некондиционной;

готовить продукцию к реализации;

использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;

осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов;

Знать:

основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;

технологии ее хранения;

устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;

характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;

требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;

методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;

основы теххимического контроля;

методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;

условия транспортировки продукции растениеводства и

животноводства;

нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;

порядок реализации продукции растениеводства и животноводства.

требования к оформлению документов.

Темы заданий для учебной практики УП 03.01

№ п/п	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов	Реализуемые компетенции	Темы практических заданий
	УП. 03.01 Учебная практика	108	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1 ПК 3.2. 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	-----
1	Вводное занятие - знакомство студентов с рабочим местом. - с режимом работы и правилами внутреннего распорядка. - с требованиями безопасности труда на рабочем месте.	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ПК 3.4	Требования безопасности труда, правила противопожарной безопасности.
2	Анализ технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья, сроками хранения продукции растениеводства и животноводства. Основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; Технологии ее хранения; Требования к режимам и срокам хранения. Нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; Методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; Основы технoхимического		ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.5	Хранение растениеводческой продукции. Современные аспекты и значение технологии хранения животноводческой продукции в современном производстве. Биологические, химические, физические и функциональные свойства молока как объекта хранения. Режимы и способы хранения молока и молочного сырья. Биохимические изменения, происходящие в молоке и молочных продуктах при хранении.

	контроля.			
3	Анализ организации транспортировки продукции растениеводства и животноводства. Требования к оформлению документов; Условия транспортировки Продукции растениеводства и животноводства; Нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства.		ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.2 ПК 3.5	Хранение растениеводческой продукции. Режимы и способы хранения молока и молочного сырья. Хранение и транспортировка отдельных видов молочных продуктов. Хранение и транспортировка отдельных видов мясных продуктов. Технология хранения Гидробионтов.
4	Экскурсия в концерн Детскосельский.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	Устный опрос
5	Пищевая ценность зерна. Факторы, влияющие на формирование пищевой ценности при выращивании зерна.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	1. Определение органолептических показателей. 2. Определение влажности зерна 3. Определение заражённости вредителями 4. Определение содержания примесей в зерне 5. Определение количества и качества сырой клейковины зерна пшеницы 6. Определение упругих свойств (качества) клейковины при помощи прибора ИДК-1 7. Определение стекловидности 8. Определение типового состава 9. Определение кислотности зерна

				<p>10. Выделение и анализ простых белков. Проба на альбумины</p> <p>11. Выделение и анализ простых белков. Проба на проламины</p> <p>12. Качественная реакция на глиадин</p> <p>13. Определение сырого жира в аппарате Сокслета</p> <p>14. Определение содержания клетчатки</p>
6	Нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; Методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; Основы теххимического контроля.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	<p>Хранение и транспортировка отдельных видов молочных продуктов.</p> <p>Морфологический и химический состав мяса как объекта хранения.</p> <p>Низкотемпературная обработка и хранение мяса</p>
	МДК.03.02. Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции.	18	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	-----
	Подготовка сооружений и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; Характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;		ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1 ПК 3.3	<p>Транспортное оборудование.</p> <p>Вентиляционное оборудование.</p> <p>Зерносушилки.</p> <p>Холодильная техника.</p> <p>Элеваторы.</p> <p>Зерновые склады.</p> <p>Временные хранилища для плодов и овощей.</p> <p>Стационарные хранилища для плодов и овощей.</p> <p>Резервуары общего и специального</p>

				назначения для хранения молока. Оборудование для хранения мясной продукции.
7	Изучение классификации постоянных хранилищ с естественной вентиляцией. Требования к постоянным хранилищам. Устройство системы активной вентиляции в постоянных хранилищах. Правила вентилирования.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	Расчётное задание
8	Оборудование пекарного отделения. Технологическая линия производства муки.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	Экскурсия в пекарню. Устный опрос
9	Экскурсия в Учхоз «Пушкинское»	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	Устный опрос
	МДК.03.03. Товароведение сельскохозяйственной продукции.	18	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	----
10	Химические процессы, происходящие при получении кисломолочных продуктов, сыров, творога. Химические процессы получения сычужных сыров. Гигиенические показатели безопасности продовольственного сырья. Расчёт сырья и постановка суслу на брожение для производства плодоягодного вина.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	Расчётное задание
11	Порядок приема и сдачи животных для убоя.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	Зарисовать технологический процесс приёма и сдачи животных
12	Экскурсия в институт Гигиены.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	Устный опрос
	МДК.03.04. Технология переработки сельскохозяйственной продукции	36	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	----
13	Современные технологии,	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК	Задание

	использующиеся в безалкогольном производстве.		4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	
14	Технологическая линия квашения капусты и сушки моркови.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	Задание
15	Технологическая линия доработки зерна: активное вентилирование, предварительная очистка, сушка, первичная очистка, вторичная очистка.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	Задание
16	Экскурсия на хлебозавод.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	Устный опрос
17	Технология производства сметаны, творога. Экскурсия на молочный завод	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	Устный опрос
18	Экскурсия на молочный комбинат Галактика.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	Устный опрос

ВОПРОСЫ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЁТУ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

1. Теоретические основы сублимационной сушки.
2. Этапы сублимационной сушки.
3. Основные элементы сублимационной сушилки.
4. Преимущества сублимационной сушки.
5. Упаковка и хранение сублимированных овощей и плодов.
6. Общая характеристика криогенного замораживания.
7. Структура и содержание технического регламента на соковую продукцию.
8. Виды соковой продукции (в соответствии с Техническим регламентом).
9. Современные технологические схемы производства кабачковой икры.
10. Органолептические показатели различных видов соковой продукции (в соответствии с национальными стандартами).
11. Технология производства криопорошков.
12. Современная технология консервирования зеленого горошка.
13. Современные способы обработки мезги в производстве соков.

- 14.Современные способы извлечения фруктового и овощного сока.
- 15.Использование ферментных препаратов в производстве соков.
- 16.Современные способы осветления соков.
- 17.Способы фильтрации соков.
- 18.Современная технология производства томатной пасты.
- 19.Технохимический контроль производства мясных продуктов.
- 20.Технохимический контроль качества колбасных изделий, мясных полуфабрикатов и мясных консервов.
- 21.Технохимический контроль производства мясных продуктов.
- 22.Контроль качественных показателей колбасных изделий.
- 23.Контроль качества субпродуктов, мясных полуфабрикатов и мясных консервов

Критерии оценки по результатам дифференцированного зачёта:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко усвоил программный материал; в полном объеме, последовательно и четко его излагает; уверенно отвечает на дополнительные вопросы;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он в целом грамотно излагает программный материал, не допуская существенных неточностей,.
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он не полностью ответил на поставленные вопросы; допускал ошибки, неточности.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, затрудняется или допускает существенные ошибки в ответах на вопросы.

УП.04..01 Учебная практика по модулю ПМ. 04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства

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.

Темы заданий для учебной практики УП 04.01

№ п/п	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов	Реализуемые компетенции	Темы практических заданий
1	Нормативно-правовые документы в сфере производства и переработки продукции растениеводства и животноводства. Анализ системы планирования предприятий.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 8. ОК 9 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	В сети интернет найти по заданию преподавателя нормативно-правовые документы и проанализировать их. Составления плана работ структурного подразделения
2	Техника безопасности при работе на предприятиях производства и переработки продукции растениеводства и животноводства. Мотивация персонала	6	ОК 1. ОК 2. ПК 2.3 ПК 4.1 ПК 4.2	Проведение инструктажа работников. Составление соответствующей документации. Разработка систем материальной и нематериальной мотивации.

3	Методы управления Психологический климат в коллективе.	6	ОК 8. ОК 9. ПК 4.1 ПК 3.3 ПК 4.4	Анализ существующих методов управления на примерах, ситуационных задачах. Анализ и разбор конфликтных ситуаций, поведения сотрудников в тех или иных ситуациях.
4	Анализ системы контроля предприятия Методы принятия управленческих решений	6	ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.5	Разработка схемы процесса контроля деятельности сотрудников подразделения. Разработка мер по повышению эффективности работы подразделения. Показатели качества работы подразделения. Разбор практических ситуаций. Деловая игра «Управленческие решения»
5	Анализ системы коммуникации предприятий. Кадровая политика. Подбор и оценка персонала. Адаптация персонала.	6	ОК 3. ОК 5. ОК 6. ПК 4.4 ПК 4.5	Организация проведения бесед, презентаций, переговоров. Деловая игра «Переговоры». Деловой этикет. Проведение собеседования с кандидатами, методы оценки персонала. Составление соответствующей документации.
6	Основные финансовые показатели предприятия (подразделения). Документация структурного подразделения	6	ОК 8. ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Расчёт основных финансовых показателей работы организации (подразделения) (себестоимость продукции, базовые налоги, финансовый результат деятельности организации, порог рентабельности). Оформление отчетно-плановой документации по работе подразделения.
Итого		36		

Вопросы к дифференцированному зачёту по учебной практике

1. Сбора информации о деятельности предприятия и отдельных ее подразделений.
2. Составления плана работы подразделения.
3. Проведения инструктажа работников.
4. Контроль качества работы персонала.
5. Составление отчетно-плановой документации о деятельности подразделения.
6. Проведения презентаций.
7. Методы принятия решений.
8. Организовывать и проводить деловые совещания, собрания, круглые столы, рабочие группы.
9. Лидерство и работа в команде.
10. Методы эффективного общения.
11. Технические и санитарные условия в офисе, их контроль.
12. Управление конфликтами.
13. Оформление отчетно-плановую документацию по работе подразделения.
14. Расчёт основных финансовых показателей работы организации (подразделения) (себестоимость услуг, базовые налоги, финансовый результат деятельности организации, порог рентабельности).
15. Сбор информации о качестве работы подразделения.
16. Оценка и анализ качества работы подразделения.
17. Разработка мер по повышению эффективности работы подразделения.
18. Инновационные методы работы в подразделении.

Критерии оценки знаний студентов для дифференцированного зачёта:

- **«отлично»** - выставляется студенту, выполнившему все практические задания, подготовившему презентацию, предоставившему отчёт, написанный в соответствии с требованиями и показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания при ответе на вопросы дифференцированного зачёта;
- **«хорошо»** - выставляется студенту, выполнившему все практические задания, подготовившему презентацию, предоставившему отчёт, написанный в соответствии с требованиями, но допускает в отчёте,

презентации и в ответе на вопросы к дифференцированному зачёту некоторые неточности;

- **«удовлетворительно»** - выставляется студенту, выполнившему все практические задания, подготовившему презентацию, предоставившему отчёт в соответствии с требованиями, но показавшему на дифференциальном зачёте фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации;
- **«неудовлетворительно»** - выставляется студенту, который не выполнил все практические задания, презентацию, представленный отчёт не прошёл проверку на плагиат; студент не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач по модулю.

УП.05..01 Учебная практика по модулю ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

Темы заданий для учебной практики УП 05.01

№ п/п	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов	Реализуемые компетенции	Темы практических заданий
1	Организация закупки сельскохозяйственной продукции и сырья.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 7. ОК 8. ОК9. ПК 3.1 ПК 3.2	Наименование работы: Изучение и определение вида и сорта закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения
2	Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.	6	ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ПК 4.5	Наименование работы: Проведение сортировки плодовоовощного сырья.
3	1. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения. 2. Определение засоренности зерна.	6	ОК 1. ОК 2. ПК 2.3. ПК 3.1 ПК 3.2	1. Наименование работы: Определение качества зерна по действующим стандартам. 2. Определение общего содержания сорной примеси %
4	Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.	6	ОК 8. ОК9. ПК 4.5	Наименование работы: Определение качества картофеля по действующим стандартам.
5	Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.	6	ОК 7. ОК 8. ПК 1.3. ПК 3.2	Наименование работы: Проведение органолептической оценки плодов и овощей.

6	Измерение сельскохозяйственных продуктов и сырья.	6	ОК 8. ОК9. ПК 1.3. ПК 4.5	Наименование работы: Проведение взвешивания растениеводческой продукции и сырья с использованием различных марок весового оборудования.
7	Хранение сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.	6	. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.5	Наименование работы: Определение сохраняемости картофеля.
8	Хранение сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ПК 2.3. ПК 3.2 ПК 4.5	Наименование работы: Определение сохраняемости плодов и овощей.
9	Упаковка и транспортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.	6	ОК 5. ОК 6. ПК 2.3. ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 4.5	Наименование работы: Схема приготовления растворов моющих и дезинфицирующих средств.
10	1. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения. 2. Расчет молока, поступившего на предприятие. 3. Приёмка и оценка качества молока.	6	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.5	1. Наименование работы: Изучение и определение вида и сорта закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения. 2. Расчётное задание 3. Требования к молоку по физико – химическим показателям. Требования к молоку – сырью по органолептическим показателям (по ГОСТ).

11	1. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения. 2. Оценка и контроль качества сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения.	6	. ОК 8. ОК9. ПК 4.5	1. Наименование работы: Проведение сортировки яиц. 2. Наименование работы: Определение качества яиц по действующим стандартам.
12	Оценка и контроль качества сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения.	2	ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК9. ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 4.5	Наименование работы: Определение качества меда по действующим стандартам.
13	Учетная документация и ценообразование.	4	ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК9. ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 4.5	1. Наименование работы: Оформление приемо-сдаточных документов. 2. Наименование работы: Расчет цены на закупаемые сельскохозяйственные продукты и сырье растительного и животного происхождения.

Вопросы к дифференцированному зачёту по учебной практике

1. Организация закупки сельскохозяйственной продукции и сырья.
2. Определение вида и сорта закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.
3. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.
4. Проведение сортировки плодоовощного сырья.
5. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.
6. Определение качества зерна по действующим стандартам.
7. Определение качества картофеля по действующим стандартам.
8. Проведение органолептической оценки плодов и овощей.
9. Измерение сельскохозяйственных продуктов и сырья.
10. Проведение взвешивания растениеводческой продукции и сырья с использованием различных марок весового оборудования.
- 11.
12. Хранение сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного

- происхождения. Определение сохраняемости картофеля.
13. Определение сохраняемости плодов и овощей.
 14. Упаковка и транспортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.
 15. Схема приготовления растворов моющих и дезинфицирующих средств.
 16. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения.
 17. Изучение и определение вида и сорта закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения.
 18. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения.
 19. Проведение сортировки яиц.
 20. Оценка и контроль качества сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения.
 21. Определение качества меда по действующим стандартам.
 22. Определение качества яиц по действующим стандартам.
 23. Учетная документация и ценообразование.
 24. Оформление приемо-сдаточных документов.
 25. Расчет цены на закупаемые сельскохозяйственные продукты и сырье растительного и животного происхождения.

Критерии оценки:

- **«отлично»** - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений;
- **«хорошо»** - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности;
- **«удовлетворительно»** - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации;
- **«неудовлетворительно»** - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Правила ведения и оформления дневника

Текущий контроль осуществляется путем регулярного наблюдения за работой студентов по программе практики и выполнением индивидуальных заданий, а также ежедневных проверок ведения дневника прохождения практики.

После окончания практики студент предоставляет руководителю практики следующие документы:

- дневник прохождения учебной практики;
- отчет о комплексной учебной практике.

Оформление собранных материалов в виде отчета по практике.

Цель отчета – показать усвоение студентами программы учебной практики. Объем отчета – 20 - 25 страниц. Отчет о практике должен содержать: титульный лист, содержание, введение, основную часть (изложение материала в соответствии с общими разделами практики и конкретными выполняемыми заданиями), заключение, список источников, приложения.

Во время прохождения групповой учебной практики студент последовательно выполняет наблюдения, анализы и учеты согласно программе практики, а результаты заносит в дневник (приложение 2).

Дневник следует заполнять ежедневно по окончании рабочего дня. В дневнике отражаются все работы, в которых студент принимал участие. При описании выполненных работ указывают цель и характеристику работы, способы и методы ее выполнения, приводятся результаты и дается их оценка.

Необходимо помнить, что дневник является основным документом, характеризующим работу студента. Записи в дневнике должны быть четкими и аккуратными. В конце практики дневник проверяет преподаватель, ответственный за практику, делает устные и письменные замечания по ведению дневника.

Общие требования, структура отчета и правила его оформления

Общие требования к отчету:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы.

Отчет составляется на основании фактического материала, собранного в период прохождения практики.

Отчет должен соответствовать предъявляемым требованиям.

Текстовая часть отчета располагается на одной стороне стандартного листа бумаги формата А4 (210x297) с соблюдением следующих размеров полей:

- левое – 30 мм;

- правое – 10 мм;
- верхнее и нижнее по 20 мм.

Отчет представляется в машинописном виде. Интервал 1,5, Шрифт Times New Roman, кегль 14.

Титульный лист оформляется по форме, представленной в приложении 1.

Текст разделов отчета должен подразделяться на подразделы и пункты. Разделы нумеруются арабскими цифрами в пределах всего отчета. После номера ставится точка. Подразделы также нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела должен состоять из номера раздела, подраздела и находиться в начале заголовка.

Разделы и подразделы должны иметь содержательные заголовки.

Заголовки разделов пишутся прописными буквами, подразделов – строчными (кроме первой прописной). В конце заголовка точку не ставят.

Подчеркивать заголовки и переносить слова в заголовках не рекомендуется.

Заголовки и текст каждого последующего раздела отчета следует начинать с новой строки, а подразделов – с любой части страницы.

Нумерация страниц должна быть сквозной. Первой страницей является титульный лист, а второй – содержание и т.д., включая приложение

Номер страницы ставится цифрами в середине верхнего поля страницы. На первой странице (титульном листе) номер страницы не ставится.

Цифровой материал отчета рекомендуется представлять в виде таблиц. Таблица должна иметь содержательный, краткий заголовок. Слово «Таблица» и заголовок начинают с прописной буквы. Заголовок таблицы помещается за словом «Таблица». После заголовка таблицы точка не ставится.

Таблица помещается после второго упоминания о ней в тексте на оставшейся части страницы или в начале следующей. Переносить таблицу на другую страницу разрешается только в том случае, если она по объему занимает более одного листа.

Таблицы должны нумероваться арабскими цифрами. Нумерация должна быть сквозной. После номера таблицы точка не ставится.

В таблицах не допускается произвольное сокращение (КРС – вместо крупный рогатый скот и т.д.), разрешаются только принятые ГОСТом сокращения (кг, см, мм и т.д.).

Все иллюстрации (графики, фотографии, диаграммы и т.п.) именуется рисунками, которые нумеруются последовательно в пределах отчета арабскими цифрами. Каждый рисунок сопровождается содержательной подписью. Подпись делается под рисунком.

Общий объем отчета не должен превышать 20-25 страниц компьютерного текста.

Отчет, дневник должны быть сданы на проверку руководителю практики.

После проверки отчета руководителем, он поступает на защиту.

Образец титульного листа
Министерство сельского хозяйства РФ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО СПбГАУ)

Колледж
(на правах непрерывного профессионального образования)

ОТЧЕТ
о прохождении учебной практики на
кафедре технологии хранения и переработки сельскохозяйственной
продукции

Выполнил: обучающийся

колледжа _____ курс _____ группа

Специальность подготовки: 35.02.06 Технология
производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Квалификация: технолог

Проверил: _____

Санкт-Петербург, Пушкин
201_ г.

