

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

Колледж
(на правах факультета непрерывного профессионального образования)

СОГЛАСОВАНО



Генеральный директор
АО ПЗ Красноозерное

М.И. Каппушев

22 января 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ



Директор колледжа

Г.С. Талалай

18 февраля 2020 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Специальность подготовки
35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
(код и наименование специальности подготовки)

Уровень программы подготовки
Базовый
(базовый/углублённый)

Форма(ы) обучения
Очная

Санкт-Петербург
2020

Автор

преподаватель

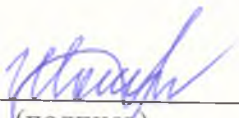


(подпись)

Хайрова Л.Н.

Автор

преподаватель



(подпись)

Шошина Ю.В.

Автор

преподаватель



(подпись)

Максимова О.В.

Автор

преподаватель

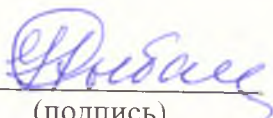


(подпись)

Николаева О.В.

Автор

преподаватель



(подпись)

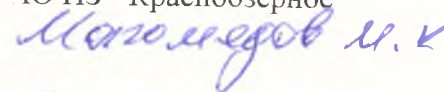
Рыбалова Н.Б.

разработчик



(подпись)

Гл. зоотехник
АО ПЗ Красноозерное



разработчик



(подпись)

Гл. агроном
АО ПЗ Красноозерное



Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа (на правах факультета непрерывного профессионального образования) от 18 февраля 2020 г., протокол № 2.

Председатель

педагогического совета



(подпись)

Талалай Г.С.

Одобрена на заседании учебно-методической комиссии по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции от 22 января 2020 г., протокол № 6

Председатель УМК



(подпись)

Гвоздарев Д.А.

СОГЛАСОВАНО

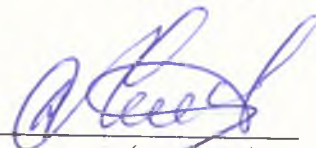
Зав. библиотекой



(подпись)

Позубенко Н.А.

Начальник отдела
технической
поддержки ЦИТ



(подпись)

Чижиков А.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Цели и задачи освоения практики.....	4
2 Место практики в структуре ППСЗ.....	4
3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики.....	5
4 Структура и содержание практики.....	12
5 Место проведения практики.....	17
6 Формы отчета о прохождении практики.....	20
7 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	22
8 Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики	24

1 Цели и задачи освоения практики

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

Основными задачами учебной практики являются:

- закрепление и углубление у обучающихся теоретических знаний, умений и навыков, полученных в ходе обучения;
- формирование у обучающихся комплексного представления о специфике работы технолога;
- содействие формированию профессионально-значимых качеств личности, общих и профессиональных компетенций, обуславливающих устойчивый интерес, активное и творческое отношение к работе технолога.

2 Место практики в структуре ППССЗ СПО

В соответствии с ФГОС учебная практика является обязательной, она представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Программа учебной практики является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

ПМ. 01 - Производство и первичная обработка продукции растениеводства

ПМ. 02 - Производство и первичная обработка продукции животноводства

ПМ 03 – Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

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

ПМ 05 – Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

Учебная практика завершает систему взаимосвязей теоретического обучения с практической деятельностью, способствует формированию общих и профессиональных компетенций, приобретению практического опыта в рамках профессиональных модулей

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебных практик

Специалист технолог (базовой подготовки) должен обладать общими компетенциями, в зависимости от места прохождения учебной 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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля **ПМ. 01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства** 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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля **ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства** 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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля **ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции** 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 растениевод-

- ства 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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля **ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства** 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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля **ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья** 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.

4 Структура и содержание практики

4.1 Объем практики

	<i>Всего часов</i>	<i>Курс</i>
		2, 3, 4
<i>Общая трудоемкость</i>	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). Итого: 12 недель (432 ч).	
<i>Вид итогового контроля</i>	<i>Комплексный Дифференцированный зачёт:</i> УП. 01.01. – 4 семестр; УП. 02.01. – 6 семестр; УП. 03.01. – 7 семестр; УП. 04.01. – 8 семестр; УП. 05.01. – 5 семестр.	

4.2 Тематическое содержание практики

УП.01.01. Учебная практика по модулю ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства

- 4.2.1. Подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке) Определение качества семян.
- 4.2.2. Виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортосмену, сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения, предпосевную подготовку; требования к сортовым и посевным качествам семян.
- 4.2.3. Применение технологических карт для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники.
- 4.2.4. Определение нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы.
- 4.2.5. Определение биологического урожая и анализ его структуры. Выбор способа уборки урожая.
- 4.2.6. Значение, виды мелиорации, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство.
- 4.2.7. Основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур.
- 4.2.8. Основы селекции овощных культур.
- 4.2.9. Основы селекции плодово-ягодных культур.
- 4.2.10. Основы селекции овощных культур защищенного грунта.
- 4.2.11. Районированные сорта семенного и посадочного материала.

- 4.2.12. Особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур.
- 4.2.13. Возделывание сельскохозяйственных культур.
- 4.2.14. Особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур.
- 4.2.15. Особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур.
- 4.2.16. Особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур.
- 4.2.17. Реализация схем севооборотов.
- 4.2.18. Технологии размножения культур.
- 4.2.19. Прививка и обрезка.
- 4.2.20. Основные технологии производства растениеводческой продукции.
- 4.2.21. Особенности морфологии зерновых, масличных и эфиромасличных культур. Закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая.
- 4.2.22. Возделывание сельскохозяйственных культур.
- 4.2.23. Анализ качества полевых работ, системы земледелия.
- 4.2.24. Уборка, обработка и транспортировка урожая.
- 4.2.25. Основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства.
- 4.2.26. Болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, средства защиты от них.
- 4.2.27. Общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин.
- 4.2.28. Порядок работы с сельскохозяйственной техникой.

УП.02.01. Учебная практика по модулю ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства

- 4.2.29. Санитарно - гигиеническое состояние животноводческих помещений.
- 4.2.30. Оценка воды, гигиена поения животных.
- 4.2.31. Изучение экстерьерных особенностей животных разного направления продуктивности.
- 4.2.32. Ознакомление с технологией производства молока в учхозе «Пушкинское».
- 4.2.33. Ознакомление с технологией производства говядины на мясокомбинате С-Петербурга.
- 4.2.34. Племенная работа в скотоводстве, племенной и зоотехнический учет в скотоводстве, бонитировка, отбор и подбор.
- 4.2.35. Технология выращивания ремонтного молодняка.
- 4.2.36. Технология кормления крупного рогатого скота.
- 4.2.37. Учет в молочном скотоводстве.
- 4.2.38. Первичная обработка молока.
- 4.2.39. Подготовка крупного рогатого скота к реализации на мясо.

- 4.2.40. Ознакомление с технологией производства продукции овцеводства в хозяйстве Ленинградской области.
- 4.2.41. Технология содержания и кормления овец.
- 4.2.42. Ознакомление с технологией производства свинины в хозяйстве Ленинградской области.
- 4.2.43. Технология содержания и кормления свиней.
- 4.2.44. Технология откорма свиней.
- 4.2.45. Оценка качества продукции свиноводства.
- 4.2.46. Племенная работы в свиноводстве.
- 4.2.47. Ознакомление с технологией производства яиц и мяса птицы на птицефабрике Ленинградской области.
- 4.2.48. Технология производства птицеводческой продукции.
- 4.2.49. Технология содержания и кормления, разведения кроликов.
- 4.2.50. Ознакомление с технологией производства рыбы в прудах.
- 4.2.51. Стандарты и технические условия на продукцию животноводства.
- 4.2.52. Проведение санитарно – гигиенической работы на животноводческом комплексе.
- 4.2.53. Организация полноценного кормления животных на комплексе.
- 4.2.54. Проведение профилактических мероприятий у животных под руководством ветеринарного специалиста.
- 4.2.55. Ведение учета продуктивности сельскохозяйственных животных.
- 4.2.56. Организация производства животноводческой продукции.
- 4.2.57. Составление технологической схемы и расчетов по технологии производства продукции животноводства.
- 4.2.58. Соответствие производимой продукции животноводства действующим нормам, ГОСТам.
- 4.2.59. Организация и контроль за выращиванием молодняка на фермах.
- 4.2.60. Анализ проделанной работы, разработка мероприятий по повышению продуктивности стада и улучшению качества продукции.
- 4.2.61. Сезонные работы на пасеке.
- 4.2.62. Оборудование пасеки и работа на нём.
- 4.2.63. Медоносная база пчеловодства. Опыление сельскохозяйственных культур.
- 4.2.64. Продукты пчеловодства, определение их качества.
- 4.2.65. Племенная работа в пчеловодстве.
- 4.2.66. Определение кислотности, плотности, белка, жира, бактериальной загрязненности молока. Определение содержания нитратов и нитритов в молоке.
- 4.2.67. Определение качества мяса и рыбы.
- 4.2.68. Определение качества молока.
- 4.2.69. Изучение комбикормов, состава, питательной ценности.
- 4.2.70. Инкубация яиц.
- 4.2.71. Составление технологии ведущих кормовых культур зоны.
- 4.2.72. Проведение зоотехнического анализа кормов.
- 4.2.73. Инвентаризация лугов. Организация плана мероприятий по уходу и улучшению лугов.

- 4.2.74. Организация культурных пастбищ и их рациональное использование.
- 4.2.75. Устройство, разбивка на загоны. Организация выпаса животных.
- 4.2.76. Определение урожайности сенокосов и пастбищ.
- 4.2.77. Определение ботанического состава травостоя.
- 4.2.78. Организация и технология заготовки сена прогрессивным способом.
- 4.2.79. Организация и технология заготовки витаминной травяной муки и резки. Технология заготовки силоса и сенажа. Химическое консервирование кормов.
- 4.2.80. Технология производства комбикормов. Учет и хранение кормов.
- 4.2.81. Зеленый конвейер. Технология выращивания кормовых культур.
- 4.2.82. Организация и проведение заготовки кормов.
- 4.2.83. Оформление документации по заготовке и анализу кормов. Соответствие качества кормов ГОСТу.

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

- 4.2.84. Вводное занятие - знакомство студентов с рабочим местом. С режимом работы и правилами внутреннего распорядка. С требованиями безопасности труда на рабочем месте.
- 4.2.85. 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 теххимического контроля.
- 4.2.86. 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
- 4.2.87. Экскурсия в концерн Детскосельский.
- 4.2.88. Пищевая ценность зерна. Факторы, влияющие на формирование пищевой ценности при выращивании зерна.
- 4.2.89. Нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; Методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; Основы теххимического контроля.
- 4.2.90. 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.

- 4.2.91. Изучение классификации постоянных хранилищ с естественной вентиляцией. Требования к постоянным хранилищам. Устройство системы активной вентиляции в постоянных хранилищах. Правила вентилирования.
- 4.2.92. Оборудование пекарного отделения. Технологическая линия производства муки.
- 4.2.93. Экскурсия в Учхоз «Пушкинское».
- 4.2.94. Химические процессы, происходящих 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.
- 4.2.95. Порядок приема и сдачи животных для убоя.
- 4.2.96. Экскурсия в институт Гигиены.
- 4.2.97. Современные технологии, используемые в безалкогольном производстве.
- 4.2.98. Технологическая линия квашения капусты и сушки моркови.
- 4.2.99. Технологическая линия доработки зерна: активное вентилирование, предварительная очистка, сушка, первичная очистка, вторичная очистка.
- 4.2.100. Экскурсия на хлебозавод.
- 4.2.101. Технология производства сметаны, творога. Экскурсия на молочный завод.

УП.04.01. Учебная практика по модулю ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства

- 4.2.102. Нормативно-правовые документы в сфере производства и переработки продукции растениеводства и животноводства.
- 4.2.103. Анализ системы планирования предприятий.
- 4.2.104. Техника безопасности при работе на предприятиях производства и переработки продукции растениеводства и животноводства.
- 4.2.105. Мотивация персонала
- 4.2.106. Методы управления
- 4.2.107. Психологический климат в коллективе.
- 4.2.108. Анализ системы контроля предприятия
- 4.2.109. Методы принятия управленческих решений
- 4.2.110. Анализ системы коммуникации предприятий.
- 4.2.111. Кадровая политика. Подбор и оценка персонала. Адаптация персонала.
- 4.2.112. Основные финансовые показатели предприятия (подразделения).
- 4.2.113. Документация структурного подразделения

УП.05.01. Учебная практика по модулю ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продук-

тов и сырья

- 4.2.114. Организация закупки сельскохозяйственной продукции и сырья.
- 4.2.115. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.
- 4.2.116. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения. Определение засоренности зерна.
- 4.2.117. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.
- 4.2.118. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.
- 4.2.119. Измерение сельскохозяйственных продуктов и сырья.
- 4.2.120. Хранение сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.
- 4.2.121. Упаковка и транспортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.
- 4.2.122. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения. Расчет молока, поступившего на предприятие. Приемка и оценка качества молока.
- 4.2.123. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения. Оценка и контроль качества сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения.
- 4.2.124. Оценка и контроль качества сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения.
- 4.2.125. Учетная документация и ценообразование.

5 Место проведения практики

Местом проведения учебных практик являются:

1. 196601, Санкт-Петербург, г. Пушкин, Академический проспект, д. 31, лит.А, учебный корпус №2, помещение № 2.513 – учебно-производственная мастерская. Оборудование: Комплектность: доильный агрегат АДМ-8 (комплектация «молокопровод-100»; двухтактный доильный аппарат «Майга», АДУ-1, «Нурлат»; трехтактный доильный аппарат «Волга»; водоохлаждающая установка УВ-10; устройство зоотехнического учета молока УЗМ- 1А; сепаратор сливоотделитель СОМ-1000-М; сепаратор-очиститель-охладитель молока ОМ-1А; узлы доильной машины (коллектор, пульсатор, стаканы, вакуумпровод, вакуумустановка).
2. 196601, Санкт-Петербург, г. Пушкин, Петербургское шоссе, д. 2, лит. А., учебный корпус №1, помещение № 1.303 – учебно-производственная мастерская. Оборудование: Комплектность: весы лабораторные ВЛК-500, микроскопы (МББ-1 – 1 шт., МБИ-6 – 1 шт., МБС-1 - 19 шт.), компьютер Legend ELite, ксерокс Canon, монитор LCD 17" Acer AL 173 BB, принтер Samsung SCX 4100 A4, системный блок Codegn 350WAsusP5KPL-AM/E1400/102МБ

King, фотоаппарат Canon Power Shot A 520, электроконвектор "Electrolux" ECH/L 500, сеялка точного высева Earth-Way, бункер к сеялке EarthWay, гигрометр-термометр (2 шт.), опрыскиватель SOLO 456, увлажнитель Boneso 2031 паровой.

3. Санкт-Петербург, г. Пушкин, Новокондакопшино, д.50, Лит. А, У, Ы; Кузьминское ш., д.58 лит. А, лит. Б. – полигон: учебно-производственное хозяйство. Овощехранилище, комплекс для производства молока, коровник МТФ-3. Комплектность: вакуумный насос увд 10000, доильная установка УДС-3, Комплект для доения, кормораздатчик РК-6, насос молочный Г2-ОПБ с двигателем, насос вакуумный УВД, сортировка Гигант, семяочистительная машина К-531 (1), сушилка карусельная СКУ-10, тепличный комплекс-1, тепличный комплекс-2, зерноочистительная машина Петкус-гигант, насос молочный НМУ 6, насос молочный НМУ 6 без электродвигателя, охладитель молока объем 5000л РО-КА(Дания) № rk04102911, танк-охладитель, установка доильная АДМ-8А-2, холодильная установка ТОМ-2000, электроводо-нагреватель, бак молочный, трактор АГРОМАШ 85ТКФ222Д, прицеп тракторный специальный 2ПТС-4,5, комбайн зерноуборочный "Samro SR -2065" , кормоуборочный комбайн КСК-100А, трактор гусеничный ДТ-75Н, трактор МТЗ-80 (учебно-лабораторный), трактор МТЗ-80 Л (учебно-лабораторный), трактор МТЗ-80 (учебно-лабораторный), трактор МТЗ-82, трактор МТЗ-82, трактор Т-150, трактор Т-150К , трактор Т-25, трактор МТЗ-1221 Беларусь. 1

4. 196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д. 2, литер А. 1.422, Лаборатория технологий производства продукции растениеводства. Комплектность: сушилка конвекторная (1 шт.), сушилка инфракрасная «Феруза» (1 шт.); кухонный комбайн (1 шт.); соковыжималка (2 шт.); фритюрница (1 шт.); измельчитель для овощей «Гамма-5» (1 шт.).

5. 196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д. 2, литер А 1.426 – Лаборатория технологий производства продукции растениеводства. Комплектность: посадочные места по количеству обучающихся; плита электрическая Flama AE 1406W (2 шт.) , телевизор «Рекорд», видеоплеер LG, ступки с пестиками, сита, миски, ИДК-1., сита по определению засоренности и зараженности, пурка для определения природы, влагомеры «Колос» и «Фауна», сушилка конвекторная (1 шт.), сушилка инфракрасная «Феруза» (1 шт.), кухонный комбайн (1 шт.); соковыжималка (2 шт.), фритюрница (1 шт.), измельчитель для овощей «Гамма-5» (1 шт.), влагомеры «Колос « и Фауна (6 шт.) ПООК-1 прибор для определения зараженности (1 шт.), литровая пурка - для определения природы зерна (1 шт.), рефрактометр ИРФ-420 стандарты, ПООК-1, сита по определению засоренности и зараженности, весы настольные, лабораторная посуда, мультимедийное оборудование (экран, проектор BengQ MX660P, ноутбук Aspre aspire one D260), плакаты (наглядные пособия) и научные фильмы по темам дисциплины ,холодильник Атлант МХМ-2706.

6. 196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д. 2, литер А 1.428 – Лаборатория технологий производства продукции растениеводства. Комплектность: посадочные места по количеству обучающихся; мультиме-

дийное оборудование (экран, проектор BengQ MX660P, ноутбук Aspre aspire one D260), плакаты (наглядные пособия) и научные фильмы по темам дисциплины, лабораторные весы ВЛР, ВЛКТ-500.

7. 196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д. 2, литер А 1.307 – Лаборатория технологий производства продукции животноводства Комплектность: посадочные места по количеству обучающихся; лабораторные стенды; кормушки; клетки для птиц; экспонаты рыб; чучела птиц; измеритель уровня соли EBRO SSX 56-N; приборы для определения показателей качества яиц ППСУ-3, ИМ-1, ПУД-1, ППФ- 1, овоскоп ОН-10; машинка для стрижки овец Takumi 9001sheep clipper ВЛ-1ТМ-1; шкурки пушных зверей; витрины с шерстью овец и коз ГПОШ-1.

8. 196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Академический проспект, д. 31, лит. А 2.511 –Лаборатория кормопроизводства. Комплектность: посадочные места по количеству обучающихся; электростригальные агрегаты для овец СА-1 и СА-6/200; лабораторные установки для исследования свойств кормов (микродозатор ДТК; прибор для определения коэффициентов трения с набором пластин из стали и пластика; сушильный шкаф; прибор для определения углов откоса и обрушения; смеситель периодического действия; лабораторный классификатор с набором сит; модернизированный прибор резания с комплектом сменных ножей и противорежущих пластин); весы и разновесы.

9. 196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д. 2, литер А 1.301 - Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Комплектность: посадочные места по количеству обучающихся; инструменты и приборы молочной лаборатории для определения химического состава и технологических свойств молока, комплексная молочная лаборатория, сепаратор, Лактан 1-4-200, Соматос-М, телевизор Samsung СК-331, пресс сырный, центрифуга «Юпитер», шкаф сушильный, шкаф для лабораторной посуды, шкаф для приборов, шкаф вытяжной, электросепаратор бытовой «Салют», центрифуга «Ока», аквадистиллятор, анализатор влажности «Эвлас», анализатор качества молока «Клевер», анализатор качества молока «Лактан 1-4», анализатор качества молока «СОМАТОС -М», анализатор качества молока «Лактан 1-4 мини», анализатор молока «Лактоскан», анализатор соматических клеток в молоке «СОМАТОС- МИНИ», баня водяная, баня водяная термостатирующая, холодильник «Электролюкс», рН –метр «Нитрон рН».

10 196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д. 2, литер А 1.404 – Кабинет товароведения сельскохозяйственной продукции Комплектность: посадочные места по количеству обучающихся; аквадистиллятор UD-150, баня водяная шестиместная Loip LB-161, весы лабораторные НТР-220 CE, весы технические ВСП-0,5/0,1, гомогенизатор Silent Crusher V Hei-dolph, печь лабораторная муфельная SNOL 8.2/1100, спектрофотометр ПЭ-5300, стерилизатор воздушный ГП-80 МО 1.2.381, весы электронные NP-1000S, термостат ТСал-160, шкаф сушильный ED-53 Binder, магнитная мешалка ПЭ-610, барбатёр БА-2 с компрессором, блок экстрагирования БЭ-5, баня водяная УТ-4300Е, воронки Бюхнера № 2, гомогенизатор MSM671X1, дозатор однопозиционный ВЮНТ 723046, иономер с электродами «Эксперт-

001-3.0.1, Технологические кассеты КММ, аналитические кассеты АМ, Кассеты технологические КПМ с дефлегматорами, Кассеты технологические КТМ, колбы Бунзена, колориметр КФК-3-01, мельница для размола воздушно-сухого растительного материала, мельница МУК-2, насос вакуумный МВНК 1,5х2, печь для озоления КОУ-2, мламный фотометр ФПА-378, спектрофотометр СФ-ПК-3-01, эксикаторы, аппарат Сокслета-04 КШ.

11. 196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д. 2, строение 21421 – Кабинет социально-экономических дисциплин. Комплектность: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф/стеллаж 1; автоматизированное рабочее место: персональный компьютер В 161 в составе АТХ 200 G4620 DDR4/500 Gb/a+МОНИТОР ACER V226HQL диаг. 21.5д.+МЫШЬ+КЛАВ - 1 шт.; доска-экран 1 шт.; интерактивный проектор NEC U321Hi MT - 1 шт.; источник бесперебойного питания Nippon – 1шт.; сетевой фильтр Вuro 1.8 метра – 1 шт.

Лицензионное программное обеспечение:

ПО Microsoft (ОС Windows 10, MS Office 2013), 1С: Предприятие

Свободно распространяемое программное обеспечение:

Adobe Acrobat reader DC, 7Zip.

6 Формы отчета о прохождении практики

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:

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

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.

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, ответ-

ственный 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.

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 дру-

гую 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.) именуются 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.

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

7.1 Учебно-методическое обеспечение практики

Перед началом практики студент обязан совместно с руководителем разработать конкретные задания практики и календарный план их прохождения. В дневник практики необходимо ежедневно записывать краткие сведения о проделанной работе (Приложение 2). Во время практики необходимо четко выполнять рекомендации и указания руководителя практики. В процессе прохождения практики студент выполняет задания, соблюдая календарный график. После окончания практики студент сдаёт письменный отчёт своему руководителю.

7.2 Информационное обеспечение практики

Основная литература:

- 1.Константинов, В.М.** Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для сред. проф. образования / В.М. Константинов, А.Г. Резанов, Е.О. Фадеева; под ред. В. М. Константинова. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2016. - 332 с.: ил. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - Библиогр.: с. 329. - ISBN 978-5-4468-2946-0 : 702-08.
- 2.Мазиров, М.А.** Основы агрономии :учебник / Мазиров М.А. и др. — Москва : КноРус, 2019. — 213 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07416-9. —

URL: <https://book.ru/book/932611>

3. Казакевич, Е.Н. Частная зоотехния : учебное пособие / Е.Н. Казакевич. - Минск : РИПО, 2018. - 352 с. : ил., схем., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-780-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497472>

4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для сред. проф. образования / З. П. Матюхина. - 7-е изд., испр. - Москва: Академия, 2016. - 333 с.: цв. ил. - (Профессиональное образование. Повар, кондитер). - Библиогр.: с. 330. - ISBN 978-5-4468-3304-7 : 848-82

Дополнительная литература:

1.. Бурвель, И.С. Овощеводство : учебное пособие / И.С. Бурвель. - Минск : РИПО, 2017. - 236 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-701-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487898>.

2. Ритвинская, Е.М. Семеноводство с основами селекции : учебное пособие / Е.М. Ритвинская, Е.Э. Абарова. - Минск : РИПО, 2016. - 280 с. : ил. - Библиогр.: С. 269-272 - ISBN 978-985-503-632-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463665>

Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. Научный журнал «Аграрная наука» [http:// www.agrovetpress@inbox.ru](http://www.agrovetpress@inbox.ru)
2. Научно технический журнал «Инженер» [http:// www.inzhener.narod.ru](http://www.inzhener.narod.ru)
3. Картофеле-и овощехранилище - www.bibliotekar.ru/spravochnik-44/14.htm
4. Журнал «АграрийПлюс» - www.agrariy-plus.ru
5. Журнал «Мясное и молочное скотоводство» - www.myaso-portal.ru/
6. Журнал агроменеджмента «Новое сельское хозяйство» - www.nsh.ru/tag/zhivotnovodstvo
7. Элеваторы - [http:// www.elevator66.ru](http://www.elevator66.ru)
8. Типы элеваторов - [www. Elevatorytip](http://www.Elevatorytip)
9. Хранилища для плодов и овощей <http://ref.unipack.ru/19/>
10. Коллекция рефератов - [ballov.qip.ru > referats/preview/96719/](http://ballov.qip.ru/referats/preview/96719/)
11. Технологическое оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции - www.aboutcompany.ru/company.php
12. Машины и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции - agrovektor.com/category/.../companies.html.
13. <http://ecoorg.jimdo.com/> Экономика организации. Просто о сложном.

8. Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики

Формы и методы контроля и оценки результатов прохождения учебной практики позволят проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства	<ul style="list-style-type: none"> – обоснованность выбора агротехнологий при производстве сельскохозяйственной продукции; – аргументированность применения агроприемов при возделывании сельскохозяйственной продукции; – осведомленность о современных технологиях возделывания основных сельскохозяйственных культур 	Подготовка и защита отчета по учебной практике Экзамен (квалификационный)
ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства	<ul style="list-style-type: none"> – точность и правильность выбора технологий первичной обработки продукции растениеводства; – грамотность подбора способов первичной обработки продукции растениеводства; – умение анализировать производственные ситуации 	Подготовка и защита отчета по учебной практике Экзамен (квалификационный)
ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства	<ul style="list-style-type: none"> – обоснованность выбора методов оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья продукции растениеводства; – аккуратность и точность выполнения методов оценки сельскохозяйственного сырья; – уметь работать с инструментом и оборудованием; – соблюдение правил техники безопасности; – правильность и точность оценки качества сырья продукции растениеводства 	Подготовка и защита отчета по учебной практике Экзамен (квалификационный)
ПК 2.1 Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.	- умение сделать правильный выбор и реализовать технологии по производству продукции животноводства	Подготовка и защита отчета по учебной практике Экзамен (квалификационный)

ПК 2.2 Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.	- умение сделать правильный выбор и реализовать технологии по первичной обработке продукции животноводства	Подготовка и защита отчета по учебной практике Экзамен (квалификационный)
ПК 2.3 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства	- умение сделать правильный выбор и использовать методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства	Подготовка и защита отчета по учебной практике Экзамен (квалификационный)
ПК 3.1 Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.	- умение сделать правильный выбор и реализовать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.	Подготовка и защита отчета по учебной практике Экзамен (квалификационный)
ПК 3.2 Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.	- умение контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.	Подготовка и защита отчета по учебной практике Экзамен (квалификационный)
ПК 3.3 Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.	- умение выбрать и реализовать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.	Подготовка и защита отчета по производственной практике (преддипломной) Экзамен (квалификационный)
ПК 3.4 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.	- умение выбрать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.	Подготовка и защита отчета по учебной практике Экзамен (квалификационный)
ПК 3.5 Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	Умение выполнить предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	Подготовка и защита отчета по учебной практике Экзамен (квалификационный)
ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.	- определение объемов необходимых к выполнению работ; - определение потребности в техническом оснащении и материальном обеспечении работ; - составление заявок на матери-	Подготовка и защита отчета по учебной практике Экзамен (квалификационный)

	ально-техническое снабжение производства	
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - планирование потребности в основных и вспомогательных рабочих для производственного подразделения; - планирование и организация повышения квалификации и профессиональной переподготовки рабочих предприятия; - планирование размера оплаты труда рабочих; - определение затрат на выполнение работ 	Подготовка и защита отчета по учебной практике Экзамен (квалификационный)
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> - организация рациональной расстановки рабочих; - распределение сменных заданий по исполнителям; - осуществление руководства работой производственного подразделения 	Подготовка и защита отчета по учебной практике Экзамен (квалификационный)
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка производства в соответствии с установленными сроками; - контроль соблюдения технологических процессов; - выявление и оперативное устранение причин нарушения технологических процессов; - составление табеля учета рабочего времени исполнителей; - проведение контроля качества выполненных работ; - проведение анализа результатов деятельности производственного подразделения 	Подготовка и защита отчета по учебной практике. Экзамен (квалификационный)
ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<ul style="list-style-type: none"> - правильное составление и оформление первичной и отчетной управленческой документации структурного подразделения 	Подготовка и защита отчета по учебной практике Экзамен (квалификационный)

Формы и методы контроля и оценки результатов прохождения учебной практики позволят проверять у обучающихся сформированность общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии и осознания ее социальной значимости; - обоснование выбора профессиональной деятельности 	Подготовка и защита отчета по производственной практике (преддипломной) Экзамен (квалификационный)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	Подготовка и защита отчета по производственной практике (преддипломной) Экзамен (квалификационный)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация способности находить альтернативные варианты решения; - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность 	Подготовка и защита отчета по производственной практике (преддипломной) Экзамен (квалификационный)
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах 	Подготовка и защита отчета по производственной практике (преддипломной) Экзамен (квалификационный)
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - осознание и владение информационной культурой; - демонстрация навыков анализа и оценки информации с использованием информационно- 	Подготовка и защита отчета по производственной практике (преддипломной) Экзамен (квалификационный)

	коммуникативных технологий	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- уровень взаимодействия с обучающимися, преподавателями и сотрудниками ОУ в ходе обучения	Подготовка и защита отчета по производственной практике (преддипломной) Экзамен (квалификационный)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- демонстрация проявления ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Подготовка и защита отчета по производственной практике (преддипломной) Экзамен (квалификационный)
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня	Подготовка и защита отчета по производственной практике (преддипломной) Экзамен (квалификационный)
ОК 9. Ориентироваться в условиях постоянного изменения правовой базы.	- демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Подготовка и защита отчета по производственной практике (преддипломной) Экзамен (квалификационный)