

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ «БОГАТОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА
СМОЛЯКОВА ИВАНА ИЛЬИЧА»**

СОГЛАСОВАНО

Председатель СПК «Арзамасцевский»
_____/Д.А. Григоревский /
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Приказ и.о. директора
ГБПОУ «БГСХТ
им. Героя Советского
Союза Смолякова И.И.»
от 30 августа 2022 г. № 127-ОД

ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

основной профессиональной образовательной программы
профессионального цикла

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

с. Богатое, 2022г.

Программа учебной и производственной практики разработана на основе:

– Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 455, зарегистрированный в Минюсте РФ 04 июля 2014 г. № 32969.

– Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. № 694н, зарегистрированный в Минюсте РФ 01 июля 2020 г. № 58531.

– Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 г. № 602н, зарегистрированный в Минюсте РФ 24 сентября 2019 г. № 56040.

– Оценочных материалов для Демонстрационного Экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции Т9 «Сельскохозяйственные биотехнологии», протокол от 01.12.2020 г. № ПР-01.12.2020-1.

– Постановления Министерства труда РФ от 10 ноября 1992 г. № 31 «Об утверждении тарифно-квалификационных характеристик по общеотраслевым профессиям рабочих» (с изм. на 24 ноября 2008 г.), профессии «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» 1 разряда.

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ № 885/390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся»

– Положения о практической подготовке в ГБПОУ «БГСХТ им. Героя Советского Союза Смолякова И.И.» № 78/1 от 04.09.2020 г.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Богатовский государственный сельскохозяйственный техникум имени Героя Советского Союза Смолякова Ивана Ильича»

Разработчики: Типикина Галина Ивановна, преподаватели ГБПОУ «БГСХТ им. Героя Советского Союза Смолякова И.И.»

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению на заседании методической комиссии профессиональных дисциплин

Протокол №__ от «__» ____ 2022 г.

Руководитель методической комиссии _____ / Т.Н. Чешко/

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Паспорт программы учебной и производственной практик.....	5
1.1 Область применения программы	5
2. Учебная и производственная практика по профессиональным модулям	9
2.1 ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства	9
2.2 Содержание учебной и производственной практик	10
2.3. ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства.....	13
2.4 Содержание учебной и производственной практик	14
2.5. ПМ.03 Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.....	17
2.6. Содержание учебной и производственной практик	18
2.7. ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	22
2.8. Содержание учебной и производственной практик	23
2.9. ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	25
2.10. Содержание учебной и производственной практик	26
3. Материально-техническое обеспечение учебной и производственной практик....	28
4. Методические рекомендации по организации производственной практике	29

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

1.1 Область применения программы

Программа учебной и производственной практик является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения квалификаций:

- Технолог;
- Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья.

и основных видов деятельности (ВД):

- Производство и первичная обработка продукции растениеводства;
- Производство и первичная обработка продукции животноводства;
- Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции;
- Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. Производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

Практика является компонентом основной образовательной программы среднего профессионального образования, которая реализуется в форме практической подготовки.

1.2 Цели учебной практики: формирование у студентов первоначальных практических профессиональных умений/ опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО.

Цели производственной практики: формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

1.3 Требования к результатам освоения учебной и производственной практик

В результате прохождения учебной и производственной практик по видам деятельности студент должен освоить:

ВД и ВПД	Профессиональные компетенции (ПК) и трудовых функций (ТФ РА, ТФ ЖА)
Производство и первичная обработка продукции растениеводства	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.
Производство и первичная обработка продукции животноводства	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.
Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции	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.
Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства.	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.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:	ТФ РА/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями;

<p>Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. (трудовых функций (РА)); Производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях трудовых функций (ЖА)</p>	<p>ТФ РА/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; ТФ РА/04.4 Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; ТФ РА/07.4 Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями. ТФ ЖА/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; ТФ ЖА/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.</p>
---	--

Общие компетенции

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>

1.4 Формы контроля:

По окончании учебной и производственной практик каждого профессионального модуля проводится:

учебная практика – дифференцированный зачет;

производственная практика – дифференцированный зачет.

1.5 Количество часов на освоение программы учебной и производственной практик

Всего 1044 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства:

учебная практика – 144 часа;

производственная практика – 216 часов.

в рамках освоения ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства:

учебная практика – 144 часа;

производственная практика – 216 часов.

в рамках освоения ПМ.03 Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции:

учебная практика – 72 часа;

производственная практика – 108 часов.

в рамках освоения ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства:

учебная практика – 36 часов;

производственная практика – 36 часов.

в рамках освоения ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:

учебная практика – 36 часов;

производственная практика – 36 часов.

2. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

2.1 ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
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.

2.2 Содержание учебной и производственной практик

Код ПК	Учебная практика						Производственная практика					
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Показатели освоения ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Показатели освоения ПК	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Раздел 1. Производство и первичная обработка продукции растениеводства			144					216				
ПК 1.1	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.	Установка рабочих органов машин для поверхностной обработки почвы и регулировка их на заданную глубину обработки	6	2	Концентрировано. Учебный кабинет и лаборатория техникума	*	Инструктаж по ТБ и ОТ. Ознакомление с местом и руководителем производственной практики.	12	3	Распределено. Сельскохозяйственные предприятия района.	Процесс соблюдения ТБ и ОТ. Процесс знакомства с местом практики	
ПК 1.2		Проверка работоспособности сеялок для посева зерновых и овощных культур и регулировка их на норму высева и глубину заделки семян	6	2		*	Работа в качестве рабочего в разных отраслях растениеводства.	42	3		Процесс работы в отраслях растениеводства	
		Проверка работоспособности картофелесажалок и регулировка их на норму посадки и глубину заделки клубней	6	2		*	Работа на заправочных площадках.	12	3		Процесс и работы на заправочных площадках. продукт	
ПК 1.3		Установка разбрасывателей на заданную норму внесения удобрений	6	2		*	Технология приготовления рабочих растворов.	12	3		Процесс и продукт приготовления рабочих растворов.	

методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.	Ознакомление с установкой опрыскивателя растений на заданную норму расхода пестицидов	6	2	Концентрировано. Учебный кабинет и лаборатория техникума	*	Работа на агрегатах для основной и предпосевной обработки почвы.	24	3	Распределено. Сельскохозяйственные предприятия района.	Процесс и продукт работы на агрегатах для обработки почвы.
	Ознакомление с подготовкой к работе машин для уборки трав на сено	6	2		*	Работа на посевных и посадочных агрегатах.	24	3		Процесс и продукт работы на посадочных агрегатах
	Ознакомление с подготовкой машин к подготовке зерноуборочных комбайнов к уборке, работ для заготовки силоса/ уборки кукурузы,	12	2		*	Работа на агрегатах по междурядной обработке пропашных культур.	24	3		Процесс и продукт работы на агрегатах по обработке пропашных культур.
	Отбор культур в полевых условия. Апробация зерновых культур	6	2		*	Работа на уборочных агрегатах.	24	3		Процесс и продукт работы на уборочных агрегатах.
	Ознакомление с работой сортоиспытательного участка и государственной семенной инспекции	6	2		*	Работа на току по подготовке семян к посеву и закладки его на хранение	24	3		Процесс и продукт работы на току.
	Осеннее обследование овощных культур на предмет учета зимующего запаса почвенных вредителей	6	2		*	Обобщение и оформление материалов практики.	12	х		
	Ознакомление с организационной структурой службы защиты растений и её работой	6	2		*		х	х		
	Сбор и определение вредителей и растений, пораженных болезнями, в теплицах	6	2		*		х	х		
	Обследование сельскохозяйственных культур на наличие вредителей и болезней растений в период вегетации культурных растений	6	2		*		х	х		

	Изучение и разработка зональной системы защиты сельскохозяйственных культур	6	2	Концентрированно. Учебный кабинет и лаборатория техникума	*		x	x		
	Организация и технология доработки семян и посадочного материала после уборки	6	2		*		x	x		
	Организация и технология подготовки почвы, семян к посеву озимых культур	6	2		*		x	x		
	Проверка состояния хранения семян и посадочного материала, отбор средних проб на подтверждение качества	6	2		*		x	x		
	Оценивание состояния производственных посевов	6	2		*		x	x		
	Определение урожая полевых культур, определение сроков и способов уборки	6	2		*		x	x		
	Организация и технология уборки полевых культур	6	2		*		x	x		
	Организация и проведение клубневого анализа перед закладкой на хранение	6	2		*		x	x		
	Организация закладки семян и посадочного материала на хранение	6	2		*		x	x		
	Дифференцированный зачет	6			Дифференцированный зачет	6				
	ИТОГО	144				216				

2.3. ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
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

2.4 Содержание учебной и производственной практик

Код ПК	Учебная практика						Производственная практика					
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Показатели освоения ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Показатели освоения ПК	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Раздел 1. Производство и первичная обработка продукции животноводства			144					216				
ПК 2.1	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства	Санитарно-гигиеническое состояние животноводческих помещений. Оценка воды, гигиена поения животных.	6	2	Концентрировано. Учебный кабинет и лаборатория техникума	*	Инструктаж по ТБ и ОТ. Ознакомление с местом и руководителем производственной практики.	6	3	Распределено. Сельскохозяйственные предприятия района.	Процесс соблюдения ТБ и ОТ. Процесс знакомства с местом практики	
		Изучение экстерьерных особенностей животных разного направления продуктивности.	6	2		*	Ознакомление со структурой и характеристикой предприятия.	6	3		Процесс знакомства со структурой и характеристикой предприятия.	
ПК 2.2	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства	Ознакомление с технологией производства молока и говядины на комплексах.	6	2		*	Анализ и оценка производственной деятельности предприятия	6	3		Процесс и продукт анализа предприятия	
		Племенная работа в скотоводстве, племенной и зоотехнический учет в скотоводстве, бонитировка, отбор и подбор.	6	2		*	Изучение производственного учёта и отчётности на предприятии. Изучение технологии производства продукции животноводства	12	3		Процесс и продукт учёта и отчётности на предприятии.	
ПК 2.3	Выбирать и использовать различные методы	Технология выращивания ремонтного молодняка.	6	2			Ознакомление с современными технологиями на	12	3			Процесс проработки современных технологий на

оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства				Концентрировано. Учебный кабинет и лаборатория техникума	*	предприятия по производству продукции животноводства.			Распределено. Сельскохозяйственные предприятия района.	предприятию
	Подготовка крупного рогатого скота к реализации на мясо.	6	2		*	Ознакомление с организацией приёмки и методами оценки качества сырья.	6	3		Процесс работы приёмки и оценки качества сырья.
	Ознакомление с технологией производства продукции овцеводства в хозяйствах. Технология содержания и кормления овец.	6	2		*	Участие в составлении производственных планов и заданий, технических и технологических разработок для выполнения работ при производстве продуктов продукции животноводства.	12	3		Процесс и продукт составления производственных планов, заданий/ технологических разработок для работы предприятия
	Ознакомление с технологией производства свинины в хозяйствах. Технология содержания и кормления свиней. Технология откорма свиней. Оценка качества продукции свиноводства. Племенная работы в свиноводстве.	18	2		*	Изучение технологии заготовки кормов. Химическое консервирование кормов. Технология производства комбикормов. Учет и хранение кормов. Зеленый конвейер.	42	3		Процесс и продукт заготовки кормов и комбикормов
	Ознакомление с технологией производства яиц и мяса птицы на птицефабриках. Технология производства птицеводческой продукции.	6	2		*	Технология выращивания кормовых культур. Составление технологии ведущих кормовых культур зоны.	12	3		Процесс и продукт выращивания кормовых культур.
	Технология содержания и кормления, разведения кроликов.	6	2		*	Проведение зоотехнического анализа кормов.	12	3		Процесс и продукт зоотехнического анализа кормов.
	Стандарты и технические условия на продукцию животноводства.	6	2		*	Инвентаризация лугов.	12	3		Процесс и продукт Инвентаризация лугов
	Проведение санитарно-гигиенической работы на животноводческом комплексе.	6	2		*	Устройство, разбивка на загоны. Организация выпаса животных.	6	3		Процесс и продукт организация загона для выпаса животных.

	Организация полноценного кормления животных на комплексе.	6	2	Концентрированно. Учебный кабинет и лаборатория техникума	*	Организация плана мероприятий по уходу и улучшению лугов. Организация культурных пастбищ и их рациональное использование.	18	3	Распределено. Сельскохозяйственные предприятия района.	Процесс и продукт мероприятий по рациональному использованию лугов под пастбища
	Проведение профилактических мероприятий у животных под руководством ветеринарного специалиста.	6	2		*	Определение урожайности сенокосов и пастбищ. Определение ботанического состава травостоя.	18	3		Процесс и продукт ботанического состава лугов и их урожайности
	Организация и контроль за выращиванием молодняка на фермах.	6	2		*	Организация и технология заготовки сена прогрессивным способом.	6	3		Процесс проработки правил заготовки сена
	Ведение учета продуктивности сельскохозяйственных животных. Организация производства животноводческой продукции.	6	2		*	Организация и технология заготовки витаминной травяной муки и резки.	6	3		Процесс проработки правил заготовки витаминной травяной муки и резки.
	Составление технологической схемы и расчетов по технологии производства продукции животноводства. Соответствие производимой продукции животноводства действующим нормам, ГОСТам.	18	2		*	Технология заготовки силоса и сенажа.	6	3		Процесс проработки правил заготовки силоса и сенажа.
	Анализ проделанной работы, разработка мероприятий по повышению продуктивности стада и улучшению качества продукции.	12	2		*	Оформление документации по заготовке и анализу кормов. Соответствие качества кормов ГОСТу.	12	3		Процесс и продукт оформления документации
	Дифференцированный зачет	6				Дифференцированный зачет	6			
	ИТОГО	144				216				

2.5. ПМ.03 Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
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.

2.6. Содержание учебной и производственной практик

Код ПК	Учебная практика						Производственная практика					
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Показатели освоения ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Показатели освоения ПК	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Раздел 1. Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции			72					108				
ПК 3.1.	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.	Инструктаж по ОТ и ТБ. Знакомство студентов с рабочим местом, с режимами работы и правилами внутреннего распорядка, со сроками хранения продукции растениеводства и животноводства.	12	2	Концентрировано. Учебный кабинет и лаборатория техникума	*	Инструктаж по ОТ и ТБ. Анализ и оценка производственной деятельности предприятия. Организация приёмки и методами оценки качества сырья. Знакомство производственными цехами и оборудованием.	6	3	Распределено. Сельскохозяйственные предприятия района.	Процесс соблюдения ТБ и ОТ. Процесс знакомства с предприятием и производственным оборудованием.	
ПК 3.2.	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.	Анализ технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья, требованиями безопасности труда на рабочем месте.	12	2		*	Подготовка хранилищ и зернохранилищ к приёму продукции на хранение. Определение качества продукции и контроль за качеством продукцией при хранении.	6	3		Процесс и продукт подготовки хранилища к хранению и оценка качества продукции при хранении.	
		Изучение микробиологического и санитарно-гигиенического	6	2		*	Выбор сроков и режимов хранения зерна и семян. Выбор сроков и режимов	6	3		Процесс и продукт определения сроков и режимов	

ПК 3.3	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.	контроля при хранении сельскохозяйственной продукции			Концентрировано. Учебный кабинет и лаборатория техникума		хранения картофеля. Выбор сроков и режимов хранения плодовых. Выбор сроков и режимов хранения кормов. Размещение продукции при закладке на хранение.			Распределено. Сельскохозяйственные предприятия района.	хранения, соблюдение правил размещения продукции
ПК 3.4	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.	Изучение теххимического контроля.	6	2		*	Участие в организации приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна. Выделение навесок для анализа. Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Осуществление отбора точечных проб и оценки качества зерна.	6	3		Процесс и продукт проведения приемки, сортировки и проведения анализа продукции для оценки качества
ПК 3.5	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	Изучение норм потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства	6	2		*	Осуществление взвешивания и приемки муки, крупы. Определение качества муки и крупы.	6	3		Процесс и продукт проведения приемки продукции и проведения анализа для оценки качества
		Анализ организации транспортировки продукции растениеводства и животноводства.	6	2		*	Организация и проведение приемки и сортировки плодов и овощей.	6	3		Процесс и продукт проведения приемки и сортировки продукции
		Изучение контроля продукции вовремя хранения.	6	2		*	Анализ условий хранения продукции при транспортировке.	6	3		Процесс и продукт анализа хранения продукции при транспортировке
		Изучение действующих стандартов на растениеводческую продукцию	6	2		*	Ознакомление с техникой проведения технологических операций подготовки зерна злаковых культур к реализации.	6	3		Процесс и продукт знакомства с процессом подготовки зерна злаковых культур к реализации.

		Изучение действующих стандартов и определение соответствия качества картофеля их требованиям	6	2		*	Соблюдение правил ТБ, ОТ и ПС на предприятиях по переработке сельскохозяйственной продукции.	6	3	Рассредоточено. Сельскохозяйственные предприятия района.	Процесс и продукт правил ТБ, ОТ и ПС на предприятие по переработке сельскохозяйственной продукции.
			x	x		x	Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству. Сортировка молока для маслodeлия и сыроделия в соответствии с требованиями ГОСТа и ТУ. Определение дефектов и пороков молока и молочных продуктов. Технология производства сметаны, творога.	12	3		Процесс и продукт проведения приемки и сортировки продукции в соответствии с требованиями ГОСТа и ТУ, определение дефектов продукции. Процесс и продукт производства сметаны, творога.
			x	x		x	Проведение технологических операций при подготовке зерна крупяных культур к переработке, производство муки. Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы.	12	3		Процесс и продукт подготовки зерна крупяных культур к переработке, производство муки. Определение основных показателей зерновой массы.
			x	x		x	Изучение работы оборудования по первичной подработке картофеля и овощей. Требования к их качеству картофеля и овощей.	6	3		Процесс и продукт работы оборудования по подработке картофеля и овощей. Требования к их качеству.

			x	x		x	Устройство, принцип работы сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции. Подготовка оборудования для переработки сельскохозяйственной продукции.	6	3	Распределено. Сельскохозяйственные предприятия района.	Процесс и продукт работы сооружений и оборудования для хранения. Процесс и продукт работы оборудования для переработки продукции.
			x	x		x	Предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства. Организация и проведение приемки и оценка качества продукции переработки.	6	3		Процесс и продукт подготовки и реализации продукции растениеводства, оценки качества продукции растениеводства.
			x	x		x	Оформление установленной учетно-отчетной документации. Оформление и заполнение документов о качестве продуктов его переработки.	6	3		Процесс и продукт оформления учетно-отчетной документации.
		Дифференцированный зачет	6				Дифференцированный зачет	6			
ИТОГО			72					108			

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

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
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.

2.8. Содержание учебной и производственной практик

Код ПК	Учебная практика						Производственная практика					
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Показатели освоения ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Показатели освоения ПК	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Раздел 1. Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства			36					36				
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.	Инструктаж по ОТ и ТБ. Определение размера трудового коллектива в растениеводстве. Организация и обслуживание рабочих мест в растениеводстве.	6	2	Концентрировано. Учебный кабинет и лаборатория техникума	*	Инструктаж по ОТ и ТБ. Участие в составлении рабочих планов на периоды основных работ.	6	3	Распределено. Сельскохозяйственные предприятия района.	Процесс соблюдения ТБ и ОТ. Процесс и продукт составления рабочих планов	
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.	Разработка организационно-технологических карт. Нормирование труда на механизированных полевых работах.	6	2		*	Составление хозрасчетных годовых заданий подразделениям. Составление технологических карт	6	3		Процесс и продукт составления хозрасчетных годовых заданий, технологических карт, договоров.	
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.	Нормирование труда на ручных, транспортных и других работах. Анализ производственных ситуаций	6	2		*	Ознакомление с договорами, составлении и заключении договоров	6	3		Процесс и продукт составления и заключения договоров	

ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Расчет надбавок за классность, за совмещение работ, при двухсменной работе и за стаж работы трактористам. Расчет комплексной нормы выработки в растениеводстве. Расчет оплаты труда в отраслях растениеводства.	6	2	Концентрированно. Учебный кабинет лаборатория техникума	*	Анализ текущей и итоговой работы подразделения, предприятия	6	3	Рассредоточено. Сельскохозяйственные предприятия района.	Процесс и продукт проведения анализа работы предприятия
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Изучение утвержденной учетно-отчетной документации. Проведение аттестации рабочих мест	6	2		*	Составление различных видов управленческой документации	6	3		Процесс и продукт оформления документации
		Дифференцированный зачет	6			Дифференцированный зачет	6				
ИТОГО			36				36				

2.9. ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные трудовые функции/профессиональных компетенций:

Код ТФ	Наименование трудовых функций/профессиональных компетенций
ТФ РА/02.4	Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
ТФ РА/03.4	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ТФ РА/04.4	Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
ТФ РА/07.4	Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями
ТФ ЖА/02.4	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
ТФ ЖА/03.4	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

2.10. Содержание учебной и производственной практик

Код ТФ	Учебная практика						Производственная практика					
	Наименование ТФ	Виды работ, обеспечивающих формирование ТФ	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Показатели освоения ТФ	Виды работ, обеспечивающих формирование ТФ	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Показатели освоения ТФ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Раздел 1. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья			36					36				
ТФ РА /02.4	Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	Инструктаж по ОТ и ТБ. Правила определения качества продукции растительного и животного происхождения.	6	2	Концентрировано. Учебный кабинет и лаборатория техникума	*	Инструкции по ОТ и ТБ, должностные обязанности. Определение качества продукции растительного происхождения и животноводства.	6	3	Распределено. Сельскохозяйственные предприятия района.	Процесс соблюдения ТБ и ОТ. Процесс и продукт определения качества продукции.	
ТФ РА /03.4	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Правила приемка продуктов сельскохозяйственных животных и продукции растениеводства.	6	2		*	Приемка продуктов сельскохозяйственных животных и продукции растениеводства.	6	3		Процесс и продукт проведения приемки продукции растениеводства и животноводства	
ТФ РА /04.4	Выполнение технологических операций	Определение веса, количества и объема продукции растительного и животного происхождения.	6	2		*	Определение упитанности сельскохозяйственных животных. Определение качества сырья и продуктов животноводства органолептическим и физико-химическим	6	3		Процесс и продукт проведения приемки продукции растениеводства и животноводства	

ТФ РА /07.4	производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	Контроль состояния сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения. Выбор способов хранения.	6	2		методом.			
		Оформление товарных накладных, учет продукции на складе Учет движения продукции и сырья на предприятии.	6	2		* Определение способов хранения продуктов растениеводства, животноводческой продукции и сырья.	6	3	Процесс и продукт способов хранения продукции растениеводства и животноводства
ТФ ЖА /02.4	Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями	Оформление товарных накладных, учет продукции на складе Учет движения продукции и сырья на предприятии.	6	2		* Оформление сопроводительных документов.	6	3	
ТФ ЖА /03.4	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.								
		Дифференцированный зачет	6			Дифференцированный зачет	6		
ИТОГО			36				36		

3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специального оборудования

1. Оборудование: посадочных мест по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя, компьютер, проектор и экран.

Колесный и гусеничный тракторы, зерноуборочный комбайн; узлы и детали тракторов различных марок, разрезы узлов трактора; термометры для измерения температуры воздуха, термометры для измерения температуры почв, мерзлометр, барометр; двухтактный доильный аппарат «Майга», трехтактный доильный аппарат «Волга»; узлы доильной машины (коллектор, пульсатор, стаканы, вакуумпровод, вакуумустановка).

2. Инструменты и приспособления: приборы, инструменты, инвентарь, реактивы; лабораторная посуда, химические реагенты и вещества, образцы кормов, весы и разновесы; окулировочный нож, секатор; наборы пил и лопат.

3. Средства обучения: комплект учебно-наглядных пособий (моделей) по трактору; комплект учебно-наглядных пособий (моделей) по сельскохозяйственным машинам; стенды, плакаты, таблицы, схемы по защите растений; альбомы вредителей и болезней сельскохозяйственных культур, коллекции вредителей, гербарии пораженных культур, муляжи и натуральные экспонаты по защите растений; схемы по селекции и семеноводству, карты полей; коллекции семян, муляжи семян, сноповый материал.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Производственная практика проходит на организациях и фермерских хозяйствах Богатовского района.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретённых в процессе обучения профессиональных умений студентов по изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов;
- адаптация студентов к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Производственная практика студентов проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждой организацией, куда направляются студент.

Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с основной профессиональной образовательной программой среднего профессионального образования.

Образовательное учреждение:

- планирует, и утверждают в учебном плане все виды практики в соответствии с ООП СПО, с учётом договоров с организациями;
- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- совместно с организацией определяют объёмы практики, согласовывают программу и планируемые результаты практики;
- осуществляют руководство практикой;
- контролируют реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

– организуют процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами, в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в организации и проведении практики:

– заключают договоры на организацию и проведение практики;

– согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами, в ходе прохождения практики;

– издают приказ о прохождении практики студентами;

– предоставляют рабочие места практики студентам, назначают руководителей практики, определяют наставников;

– обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами;

– проводят инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется преподавателем дисциплины. На протяжении всей практики преподаватель контролирует выполнение программы производственной практики студентами.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления студентов на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство. В том числе в части государственного социального страхования.

Результаты практики определяются программой практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями.

Производственная практика завершается дифференцированным зачётом студентов, освоенных общих и профессиональных компетенций.