

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ « УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. СТОЛЫПИНА»
Кафедра «Технологии производства, переработки и экспертизы продукции
АПК»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной
и воспитательной работе

 Н.С. Семенова

« 31 » августа 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

**МДК 03.01 Технология хранения, транспортировки и реализации
сельскохозяйственной продукции**

**МДК 03.02 Сооружения и оборудование по хранению и переработке
сельскохозяйственной продукции**

**Специальность: 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Уровень подготовки базовый
(базовый, углубленный)

Квалификация выпускника ТЕХНОЛОГ
(наименование квалификации)

Форма обучения очная, заочная
(очная, заочная и т.)



Директор ООО «Хмелевское»
Китаев А.С.

« 30 » августа 2017 год

Димитровград 2017 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции МДК 03.01 Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции МДК 03.02 Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Приказ Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 455)

Организация-разработчик:

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ,

Разработчик:

Разработчик:

Гафин М.М., к.т.н, доцент кафедры «Технология производства, переработки

и экспертизы продукции АПК»



(подпись)

Заседание методической комиссии инженерно-технологического факультета
Протокол № 1 от « 31 » августа 2017 года

ЭХОЛО



(подпись)

А.В. Поросятников

Рецензент:

Гуляева Л.Ю., к.с.х.н., доцент кафедры биотехнологии и переработки с/х
продукции ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ



(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
6. ПРИЛОЖЕНИЕ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 03. «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Данная программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области хранения, транспортировки и реализации с/х продукции при наличии среднего (полного) общего образования, при этом опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции» принадлежит к Профессиональному модулю ПМ.02.

1.3. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения:

Цель производственной практики - закрепление теоретических и практических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин, и приобретение навыков практической и организаторской работы по хранению, транспортировке и реализации с/х продукции.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в результате изучения профессионального модуля обучающийся 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;
- реализации технологии переработки сельскохозяйственной продукции;
- анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;

уметь:

- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;
- составлять план размещения продукции;
- обслуживать оборудование и средства автоматизации;
- соблюдать сроки и режимы хранения;

- выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;
- определять качество сырья, подлежащего переработке;
- производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;
- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т. ч. некондиционной;
- готовить продукцию к реализации;
- использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;
- осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных документов к основным видам продукции и процессов;

знать:

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; технологии ее хранения;
- технологии переработки сельскохозяйственной продукции;
- 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики:

Всего по ПМ 03. Хранения, транспортировки и реализации с/х продукции - 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности хранения, транспортировки и реализации с/х продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.
ПК 3.2	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.
ПК 3.3	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
ПК 3.4	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.
ПК 3.5	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать 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), 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1-3.5; ОК 1-9	Производственная практика по ПМ 03. Хранения, транспортировки и реализации с/х продукции	72								72
	Итого	72								72
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет										

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.2. Содержание обучения производственной практики по профессиональному модулю

Наименование раздела	Наименование работ	Количество времени (часов)	
		очная форма	заочная форма
1. Подготовительный	1. Ознакомление с базовым предприятием. Инструктаж по безопасности труда и производственной санитарии.	6	6
	2. Изучить расположение сельскохозяйственного предприятия, его почвенно-климатические условия, мероприятия, проводимые по охране земли. 3. Ознакомьтесь с организацией управления производством на сельскохозяйственном предприятии. Состав производственных подразделений (отделения, бригады, фермы), численность инженерно-технических работников по занимаемым должностям.	6	6
2. Производственный	1. Технология хранения растениеводческой продукции	6	6
	2. Дайте характеристику складов, хранилищ с/х предприятия.	6	6
	3. Хранение и реализация зерна, семян и зернофуража	6	6
	4. Дайте характеристику показателям качества зерна	6	6
	5. Изучите технологию послеуборочной доработки зерна	6	6
	6. Исследуйте степень засоренности зерновых масс в хранилищах и технологию очистки зерновых масс от примесей	6	6
	7. Ознакомьтесь с видовым составом основных вредителей хлебных запасов, встречающихся в хранилище	6	6
	8. Хранение и реализация плодоовощной продукции.	6	6
3. Аналитический	1. Проведение анализа экономической эффективности технологии возделывания зерновых, технических, овощных культур по периодам работ (по выбору)	6	6
4. Отчетный	1. Сдача отчета по практике, дневника и отзыв-характеристики с производства на отделение СПО, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике	6	6
Итого		72	72

ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ

Глава 1. Осуществление технологии хранения и транспортировки продукции растениеводства

1.1 Ознакомление с базовым предприятием. Инструктаж по безопасности труда и производственной санитарии.

1.2 Изучить расположение сельскохозяйственного предприятия, его почвенно-климатические условия, мероприятия, проводимые по охране земли.

1.3 Ознакомьтесь с организацией управления производством на сельскохозяйственном предприятии. Состав производственных подразделений (отделения, бригады, фермы), численность инженерно-технических работников по занимаемым должностям.

Глава 2. Технология хранения растениеводческой продукции

2.1 Дайте характеристику складов, хранилищ с/х предприятия.

Глава 3. Хранение и реализация зерна, семян и зернофуража

3.1 Дайте характеристику показателям качества зерна

3.2 Изучите технологию послеуборочной доработки зерна

3.3 Исследуйте степень засоренности зерновых масс в хранилищах и технологию очистки зерновых масс от примесей

3.4 Ознакомьтесь с видовым составом основных вредителей хлебных запасов, встречающихся в хранилище

3.5 Ознакомьтесь с видами сушки зерна, используемыми в хозяйстве, изучите устройство и характеристики зерносушилок имеющихся в хозяйстве.

3.6 Изучите режимы и способы хранения зерновых масс в хозяйстве.

3.7 Наблюдение и уход за хранящимся зерном. Количественно-качественный учет хранящегося зерна. Изменение массы зерна в результате очистки и изменение влажности; режим хранения. Порядок списания отходов и убыли массы зерна в результате изменения влажности.

Глава 4. Хранение и реализация плодоовощной продукции.

4.1 Ознакомьтесь с подготовкой стационарных плодоовощехранилищ к приему нового урожая

4.2 Изучите способы и режимы хранения плодоовощной продукции в хозяйстве

4.3 Наблюдение и уход за хранящейся продукцией, режимом хранения. Количественный и качественный учет хранящейся плодовой продукции.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Общие требования к организации практики

Реализация данной программы практики предполагает наличие у образовательного учреждения договора о прохождении практики на предприятии любой организационно-правовой формы и вида деятельности.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

- программа производственной практики;
- дневник-отчет по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ 03.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Киселев Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства / Л. Ю. Киселев. - Москва: Лань, 2013. – 448 с.
2. Трухачев В.И. Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока. – СПб.: Лань, 2013. – 352 с.

Дополнительные источники:

1. Технология переработки продукции растениеводства: Учебно-методический комплекс/ В.А. Исайчев, Н.Н. Андреев, Ф.А. Мударисов, О.Г. Музурова; Ред. В.И. Костин. - Ульяновск: УГСХА, 2009. - 297 с.
2. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства: Допущено УМО в качестве учебного пособия/ В.А. Исайчев, Ф.А. Мударисов, Н.Н. Андреев. - Ульяновск: УГСХА, 2009. - 446 с.
3. Трисвятский Лев Алексеевич. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов: Учебник / Л.А. Трисвятский, Б.В. Лесик, В.Н. Курдина; Ред. Л.А. Трисвятский. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Альянс, 2014. - 415 с
4. Богатырев Сергей Аркадьевич. Технология хранения и транспортирования товаров: Учебное пособие / С.А. Богатырев, И.Ю. Михайлова. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2009. - 144 с.
5. Глущенко Николай Алексеевич. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства: Допущено МСХ РФ в качестве учебного пособия для вузов/ Н.А. Глущенко, Л.Ф. Глущенко. - М.: КолосС, 2009. - 303 с.

Периодические издания

1. Журнал «Аграрная наука»;
2. Журнал «Молочная промышленность»;
3. Журнал «Свиноводство»;
4. Журнал «Сельский механизатор».

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. <http://www.mcx.ru/> (сайт Министерства сельского хозяйства РФ)
2. <http://www.government.ru> (Интернет-портал Правительства РФ)
3. <http://www.kremlin.ru> (сайт Президента РФ)

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство практикой:

- наличие высшего профессионального образования;
- опыт работы в организациях соответствующей профессиональной сферы (не менее 3-х лет);
- прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики и освоение производственных и общекультурных компетенций проводится в результате написания и публичной защиты отчета по прохождению практики.

Формой отчетности студента по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля, заполненного дневника и аттестационного листа.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть;
- приложения;
- дневник.

Практическая часть отчета включает письменные ответы на вопросы, поставленные в отчёте согласно программе практики по профилю специальности по ПМ.03, конкретные расчеты, примеры, производственные ситуации, расчет технологических карт.

Форма отчёта по производственной практике разрабатывается преподавателями учётных дисциплин и выдаётся студентам в электронном варианте.

Обучающийся после прохождения практики по графику защищает отчет по практике.

Защита отчета по производственной практике выражается в кратком изложении содержания отчета по производственной практике и освоенных компетенций.

Итогом практики является дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

Разработчик:

Гафин М.М., доцент кафедры «ТППиЭПАПК», Технологический институт–филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ



(подпись)

Рецензент:

Гуляева Л.Ю., к.с.х.н., доцент кафедры биотехнологии и переработки с/х продукции ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ



(подпись)

Заседание кафедры «ТППиЭП АПК» « 30 » августа 2017 г. протокол № 1

Заведующий кафедрой «ТППиЭП АПК» _____ И.И. Шигапов



(подпись)

Согласовано

Заместитель начальника отдела информационного и библиотечного обеспечения

М.В. Наумова



(подпись)

Лист регистрации изменений

Содержание изменения	Основание для изменений	Протокол заседания кафедры	Протокол заседания методической комиссии

Разработчик:

доцент кафедры «ТППиЭПАК» _____

М.М. Гафин

Зав кафедрой «ТППиЭП АПК» _____

И.И. Шигапов

Председатель методической комиссии

инженерно-технологического факультета _____

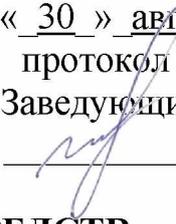
А.В. Порсятников

Лист переутверждения

Заседание кафедры	Заседание методической комиссии
Протокол № _____ от _____ Зав. кафедрой _____	Протокол № _____ от _____ Председатель методической комиссии _____
Протокол № _____ от _____ Зав. кафедрой _____	Протокол № _____ от _____ Председатель методической комиссии _____
Протокол № _____ от _____ Зав. кафедрой _____	Протокол № _____ от _____ Председатель методической комиссии _____
Протокол № _____ от _____ Зав. кафедрой _____	Протокол № _____ от _____ Председатель методической комиссии _____
Протокол № _____ от _____ Зав. кафедрой _____	Протокол № _____ от _____ Председатель методической комиссии _____
Протокол № _____ от _____ Зав. кафедрой _____	Протокол № _____ от _____ Председатель методической комиссии _____
Протокол № _____ от _____ Зав. кафедрой _____	Протокол № _____ от _____ Председатель методической комиссии _____
Протокол № _____ от _____ Зав. кафедрой _____	Протокол № _____ от _____ Председатель методической комиссии _____

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ « УЛЬЯНОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.
СТОЛЫПИНА»**

**Кафедра «Технологии производства, переработки и экспертизы
продукции АПК»**

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
«Технология производства,
переработки и экспертизы
продукции АПК»
« 30 » августа 2017 г.
протокол № 1
Заведующий кафедрой
 И.И. Шигапов

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
приложение к рабочей программе
производственной практики профессионального модуля
**ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

**МДК 03.01 Технология хранения, транспортировки и реализации
сельскохозяйственной продукции**
**МДК 03.02 Сооружения и оборудование по хранению и переработке
сельскохозяйственной продукции**

**Специальность: 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Уровень подготовки базовый
(базовый, углубленный)

Квалификация выпускника технолог
(наименование квалификации)

Форма обучения очная, заочная
(очная, заочная и др.)

Димитровград 2017 г.

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной
продукции**

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС.

1. Модели контролируемых компетенций:

Результатом освоения программы производственной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности – **Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.03.01. Технология хранения транспортировки и реализации с/х продукции	ПК- 3.1-3.5; ОК 1-9	Дифференцированный зачет

Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения ПМ 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;
- реализации технологии переработки сельскохозяйственной продукции;
- анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;

- определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;

уметь:

- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;

- рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;

- составлять план размещения продукции;

- обслуживать оборудование и средства автоматизации;

- соблюдать сроки и режимы хранения;

- выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;

- определять качество сырья, подлежащего переработке;

- производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;

- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т. ч. некондиционной;

- готовить продукцию к реализации;

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

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

Знать:

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;

технологии ее хранения;

- технологии переработки сельскохозяйственной продукции;

- 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;

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Формы отчета о прохождении практики

После окончания практики студент предоставляет комиссии по защите отчётов следующие документы:

- дневник прохождения производственной практики, подписанный руководителем практики от предприятия и заверенный печатью, с отметкой о прибытии и убытии с места практики;
- отчёт о производственной практике, подписанный руководителем или главным технологом (технологом) предприятия и заверенный печатью;
- производственную характеристику-отзыв с указанием оценки работы студента-практиканта, подписанную руководителем практики от предприятия и заверенную печатью.

Правила ведения и оформления дневника

В дневнике практики необходимо записывать краткие сведения о проделанной работе в течение рабочего дня. Записи должны быть конкретными, четкими и ясными, с указанием характера и объема проделанной работы и ежедневно заверяться студентом собственноручно. По завершению производственной практики дневник заверяется подписью руководителя практики от организации и печатью данной организации.

Во время прохождения производственной практики студент последовательно выполняет наблюдения, анализы и учёты согласно программе практики, а также даёт оценку качеству и срокам проведения технологических работ, а результаты заносит в дневник (приложение 1).

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 её выполнения, приводятся результаты и даётся их оценка.

Необходимо помнить, что дневник является основным документом, характеризующим работу студента и его участие в производстве пищевых продуктов. Записи в дневнике должны быть чёткими и аккуратными. В конце практики дневник проверяет преподаватель, ответственный за практику, делает устные и письменные замечания по ведению дневника и ставит свою подпись.

Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления отчета по практике

По результатам производственной практики студенты составляют итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы производственной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы, материалы, необходимые для написания выпускной квалификационной работы, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

Объем отчета (основной текст) – 20-25 страниц. Таблицы, схемы, диаграммы, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят. Список документов, нормативных и инструктивных материалов и литературы в основной объем отчета не включаются.

Отчет о практике должен содержать (Приложение 2):

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть;
- приложения;
- дневник
- характеристику с предприятия

Отчет о практике

Отчет о практике является основным документом студента, отражающим, выполненную им, во время практики, работу.

Требования к отчету о практике:

Отчет о практике должен быть набран на компьютере (шрифт TimesNewRoman; размер 14 pt; интервал 1,5; поля: слева 3 см, справа 1 см, сверху и снизу по 2 см). Отчет должен быть напечатан, скреплен, страницы пронумерованы.

Структура отчета:

- титульный лист
- содержание

Содержание и структура отчета определяется программой практики. В отчете необходимо отразить всю проделанную работу во время прохождения практики.

Отчет состоит из:

- введения (отражаются цели и задачи практики; дается краткая характеристика организации, её структура, цели и задачи деятельности);
- основной части (раскрываются темы, над которыми студент работал во время практики; теоретические и практические аспекты);

-заключения (подводятся итоги практики; формулируются основные выводы, по возможности – замечания, рекомендации и предложения по организации практики);

-приложений (копии документов, которые студент анализировал во время практики, схемы, диаграммы, графики, таблицы, фотоматериалы, заполненные формы документов по заданной теме).

Отчет должен давать представление о работе, проделанной студентом за период производственной практики.

Данные отчета должны соответствовать дневнику практики.

Характеристика по завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее гербовой печатью. В характеристике отмечаются уровень теоретических знаний студента, умение организовать свой рабочий день, объем и качество выполнения программы практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики, а также замечания и пожелания студенту.

По окончании производственной практики отчет вместе с дневником представляется руководителю практики от организации, проверяется и подписывается им и заверяется печатью. Затем сдается вместе с дневником и отзывом-характеристикой руководителя практики от организации, после его регистрации на кафедре, руководителю производственной практики от кафедры.

Титульный лист к отчету оформляется по установленной единой форме. Другие разделы отчета оформляются в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению курсовых и дипломных работ.

Сброшюрованный отчет подписывается руководителем практики с указанием.

Защита отчета по практике

При оценке работы студента в период производственной практики принимается во внимание: уровень выполнения им общего задания; степень самостоятельности в работе; оригинальность проведенного исследования; сложность и глубина разработки темы; обоснованность предложений; теоретический и методический уровень выполнения работы; знание современных взглядов на исследуемую проблему; использование информационных источников по избранной теме; содержание и оформление отчета о практике; содержание и оформление дневника практики; четкость изложения материала на защите и правильность ответов на вопросы.

«Зачтено» – выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает, и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» – выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

Общий итог выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

Студенты, не выполнившие программы практик без уважительной причины, или получившие незачёт, не допускаются к итоговой государственной аттестации и отчисляются из университета, как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Положением.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы, необходимы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе ОП (практики)

3.1 Примерные вопросы для аттестации по итогам производственной практики

Примерные вопросы для аттестации по итогам практики

1. Размеры предприятия
2. Специализация предприятия
3. Классификация продукции, производимой из сельскохозяйственного сырья.
4. Факторы, определяющие производственную мощность перерабатывающего предприятия.
5. Технология производства кисломолочных продуктов.
6. Технология производства творога.
7. Технология производства сливочного масла.
8. Технология производства сыров, их классификация.
9. Виды предприятий мясной промышленности.
10. Технология производства колбасных изделий.
11. Технология копчения и посола мяса. Виды посола мяса, их характеристика.
12. Сущность, содержание и задачи технической подготовки производства.
13. Технология производства пшеничного хлеба на производстве
14. Технология производства хлебобулочных изделий.
15. Технология хранения растительного масла.
16. Правила приемки и методы отбора проб на производстве
17. Технология производства гречневой крупы.
18. Прием и размещение зерна в зернохранилищах.
19. Технология солодоращения ячменя.
20. Способы и периоды хранения лука -репчатого.

3.2 Примерные вопросы для подготовки к защите отчета по производственной практике

- Классификация систем земледелия.
- Конструктивные элементы машин и показатели технологических характеристик машин на перерабатывающих предприятиях.
- Системы обработки почвы.
- Классификация севооборотов. Введение и освоение севооборотов.
- Технология возделывания яровых зерновых культур.
- Оборудование для упаковки пищевой продукции.
- Способы и оборудование для оглушения животных.
- Технология возделывания масличных культур.
- Технологическое оборудование для получения растительного масла.
- Технология возделывания кормовых злаковых трав.
- Теоретические основы программирования. Методы определения программируемой урожайности.
- Оборудование для сушки картофеля, овощей и плодов.
- Классификация почвообрабатывающих машин. Плуги.
- Оборудование для механической обработки молока.
- Организация и техника селекционного процесса. Государственное сортоиспытание и районирование сортов.
- Виды и основные узлы пневмотранспорта. Достоинства и недостатки пневмотранспорта.
- Семеноводство зерновых и зернобобовых культур.
- Оборудование для очистки зерна.
- Материально-техническая база хранения сочной растительной продукции.
- Методы селекции растений. Оценка селекционного материала.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Прохождение производственной практики осуществляется в соответствии с учебным планом и утвержденной программой практики, и завершается составлением отчета о практике и его защитой.

Перед началом производственной практики, проводится организационное собрание, на котором студенты знакомятся с ее целями, задачами, содержанием и организационными формами.

В течение производственной практики студент оформляет отчет установленного образца, который в конце практики должны представить руководителю практики в распечатанном и сброшюрованном виде для проверки. После этого студенты сдают зачет по производственной практике.

Производственная практика считается завершенной при условии выполнения всех требований программы практики. Текущий контроль предполагает оценку каждого этапа производственной практики студентов.

Аттестация производственной практики проводится по результатам всех видов деятельности и при наличии отчета по практике.

Программа практики, содержащая основные требования к ее прохождению, отчета по практике (доступна на сайте вуза, на профильной кафедре вуза).

Критерии оценки знаний и практических навыков по итогам производственной практики:

Итоговая аттестация по практике проводится в форме дифференцированного зачета.

Итоговая оценка учитывает результаты модульно-рейтинговой системы контроля знаний и предусматривает критерии выставления оценок по четырехбалльной системе «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»:

- «отлично» - содержание и оформление отчёта по научно-исследовательской практике и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям, характеристики студента положительные, ответы на вопросы по программе практики студент даёт полные и точные;

- «хорошо» - при выполнении основных требований к прохождению практики и при наличии несущественных замечаний по содержанию и формам отчёта и дневника, характеристики студента положительные, в ответах на вопросы комиссии по программе практики студент допускает определённые неточности, хотя в целом отвечает уверенно и имеет твёрдые знания;

- «удовлетворительно» - небрежное оформление отчёта и дневника. Отражены все вопросы программы практики, но имеют место отдельные существенные погрешности, характеристики магистра положительные,

при ответах на вопросы комиссии по программе практики студент допускает ошибки;

- «неудовлетворительно» - эта оценка выставляется студенту, если в отчёте освещены не все разделы программы практики, на вопросы комиссии магистр не даёт удовлетворительных ответов, не имеет чёткого представления о технологических процессах производства продуктов животного происхождения, не владеет практическими навыками оценки качества готовой продукции.

Студенты, не выполнившие программу производственной практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учёбы время, либо практика переносится на следующий год с оформлением соответствующего приказа.

Обучающиеся, не выполнившие программы практик без уважительной причины, или получившие неудовлетворительно не допускаются к государственной итоговой аттестации и отчисляются из академии, как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Положением.

Итоговый контроль по производственной практике – защита отчёта с оценкой.

Примерный перечень документов, которые могут быть использованы в качестве приложений к отчету по практике:

1. Документы первичного учета продукции животноводства.
2. Инструкции по технике безопасности при выполнении работ на производственных участках.
3. Образцы или копии документов, на которые имеются ссылки в тексте отчета по практике.
4. Фотоматериалы.

Составитель:

Гафин М.М., доцент кафедры
«Технология производства, переработки
и экспертизы продукции АПК»



(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Дисциплина ПМ 03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

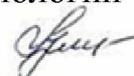
Соответствие логической и содержательно-методической взаимосвязи данной дисциплины с другими частями ППССЗ	Соответствует
Соответствие аудиторной и самостоятельной нагрузки учебному плану	Соответствует
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (указать конкретно номера компетенций)	ПК 3.1.- ПК 3.5.
Последовательность и логичность изучения тем дисциплины	Соответствует
Наличие междисциплинарных связей с последующими дисциплинами	Присутствуют
Соответствие видов самостоятельной работы требованиям ФГОС к выпускникам	Соответствует
Соответствие диагностических средств(экзаменационных билетов, тестов и т.д.) требованиям к выпускникам по данной ППССЗ	Соответствует
Использование активных и интерактивных форм проведения занятий (указать конкретно)	Изучение хозяйственно-экономической деятельности предприятия соответствующего профилю специальности, технологических схем, карт
Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Соответствует
Материально-техническое обеспечение дисциплины	Соответствует

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Считаю, что рабочая программа соответствует указанной специальности и профилю подготовки.

Рецензент

Гуляева Л.Ю., к.с.х.н., доцент кафедры биотехнологии и переработки с/х продукции ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ



(подпись)

**ВЫПИСКА
ИЗ ПРОТОКОЛА № 1**

заседания методической комиссии инженерно-технологического факультета
от 31 августа 2017 г.

Присутствовали:
Председатель – Поросятников А.В.,
Члены комиссии: - Губейдуллина З.М.,
Шигапов И.И., Ротанов Е.Г., Кадырова А.М.,
Секретарь комиссии – Гафин М.М.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

По третьему вопросу выступила председатель методической комиссии к.т.н., Поросятников А.В. Он представил на обсуждение членов методической комиссии рабочую программу производственной практики профессионального модуля по программе подготовки специалистов среднего звена ПМ 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции (специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции), разработанную доцентом Гафиным М.М.

Выступили:

- к.т.н., доцент Е.М.Ротанов, который отметил, что рабочая программа производственной практики прошла согласование в отделе информационного и библиотечного обеспечения и предложил утвердить ее;

- к.т.н., доцент З.М. Губейдуллина – она отметила, что рабочая программа производственной практики включает в себя фонд оценочных средств, который содержит необходимые контрольно-измерительные материалы для аттестации по производственной практике. З.М. Губейдуллина предложила утвердить рабочую программу производственной практики профессионального модуля по программе подготовки специалистов среднего звена ПМ 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции.

Постановили: утвердить рабочую программу производственной практики профессионального модуля по программе подготовки специалистов среднего звена ПМ 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

Результаты открытого голосования: единогласно.

Председатель методической комиссии
инженерно-технологического факультета

Секретарь



А.В.Поросятников

М.М.Гафин

**ВЫПИСКА
ИЗ ПРОТОКОЛА № 1**

заседания кафедры «Технологии производства переработки и экспертизы продукции АПК»
от 30 августа 2017 г.

Присутствовали:
Зав. кафедрой – Шигапов И.И.,
Профессор Губейдуллин Х.Х.,
Доценты: Гафин М.М., Курьянова Н.Х.,
Стар.преподаватель Кадырова А.М.
Секретарь: А.В.Поросятников

ПОВЕСТКА ДНЯ:

По четвертому вопросу выступил зав. кафедрой, к.т.н., доцент, Шигапов И.И. Он представил на обсуждение профессорско-преподавательского состава кафедры рабочую программу производственной практики профессионального модуля по программе подготовки специалистов среднего звена ПМ 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции (специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции), разработанную доцентом Гафин М.М.

Выступили:

-**к.т.н., профессор Х.Х. Губейдуллин**, который отметил, что рабочая программа учебной практики составлена в соответствии с учебным планом основной образовательной программы подготовки по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и предложила утвердить ее;

- **к.т.н., доцент Курьянова Н.Х.**, которая отметила, что структура рабочей программы учебной практики соответствует требованиям Положения СМК 04-91-2017 «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», имеется рецензия. Курьянова Н.Х. предложила утвердить рабочую программу учебной практики профессионального модуля по программе подготовки специалистов среднего звена ПМ 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции.

Постановили:

- утвердить рабочую программу учебной практики профессионального модуля по программе подготовки специалистов среднего звена ПМ 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции;

- представить ее на рассмотрение и утверждение методической комиссии инженерно-технологического факультета.

Результаты открытого голосования: единогласно.

Зав. кафедрой «Технологии производства
переработки и экспертизы продукции АПК»

Секретарь



И.И.Шигапов

А.В.Поросятников