

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО 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. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих
МДК 05.01 Приемка 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.)

СОГЛАСОВАНО

Директор СПК им. Н.К. Крупской
Голубков А.И.

« 30 » августа 2017 год



Димитровград 2017 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, МДК 05.01 Приемка 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:

Кадырова А.М., ассистент кафедры «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК» Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ



(подпись)

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



(подпись)

Рецензент:

Лифанова С.П. д.с.х.н., профессор кафедры биотехнологии и переработки с/х продукции ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ



(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	стр.
	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
6. ПРИЛОЖЕНИЕ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, МДК 05.01 Приемка 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): **ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, МДК 05.01 Приемка сельскохозяйственной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» принадлежит к Профессиональному модулю ПМ.05.

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

Цель производственной практики - закрепление теоретических и практических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин, и приобретение навыков практической работы по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих .

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

иметь практический опыт:

- проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции;
- выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем;
- выполнения предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (оформление установленной документации).

уметь:

- определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;
- правильно хранить принятую сельскохозяйственную продукцию, сырье и отпускать ее получателям;
- производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;

- подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках.

знать:

- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции;
- государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию;
- методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- способы устранения дефектов и причины и их возникновения;
- способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила оформления документации установленного образца.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики профессионального модуля – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы производственной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, МДК 05.01 Приемка сельскохозяйственной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.
ПК 2.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
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-1.3, ПК-2.3	ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 05.01 Приемка сельскохозяйственной продукции	72								72
	Итого	72								72
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет										

3.2. Содержание обучения производственной практики по профессиональному модулю

Наименование раздела	Наименование работ	Количество времени (часов)	
		очная форма	заочная форма
1. Подготовительный	Выбирать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства и животноводства.	18	18
2. Производственный	Использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства и животноводства.	18	18
3. Аналитический	Проведение анализа экономической эффективности применения различных методов оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства и животноводства.	18	18
4. Отчетный	Сдача отчета по практике, дневника и отзыва-характеристики с производства, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике	18	18
Итого		72	72

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.

Производственная практика проводится на перерабатывающих сельскохозяйственных предприятиях района и области, имеющих для этого рабочие места и необходимое оборудование.

Лица с ограниченными возможностями, место и форму прохождения практики выбирают с учетом психофизического состояния.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

- программа производственной практики;
- дневник-отчет по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ 05.

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. Наумкин В.Н. Технология растениеводства. – СПб.: Лань, 2014. – 592с.
3. Кормопроизводство с основами земледелия: Учебник - /Михалев С.С., Хохлов Н.Ф., Лазарев Н.Н. – М.: Инфра-М, 2015. – 352с.
4. Наумкин В.Н. Технология растениеводства. – СПб.: Лань, 2014. – 592с.
5. Трухачев В.И. Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока. – СПб.: Лань, 2013. – 352с.
6. Хайрtdинова Н.А. Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для студентов СПО. – Ульяновск: ГСХА им. П.А. Столыпина, 2015. – 252с.

Дополнительная литература:

1. Бессарабов Б.Ф., Бондарев Э.И., Столляр Т.А. Птицеводство и технология производства яиц и мяса птиц: учебник. 2-е изд., доп. – СПб.: Лань, 2007. -352с.
2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: Допущено Умо в качестве учебного пособия для вузов/ Г.С. Шарифутдинов, Ф.С. Сибгатуллин, Н.А. Балакирев и др.. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб.: Издательство "Лань", 2012. - 624 с.
3. Трисвятский Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов: Учебник/ Л.А. Трисвятский, Б.В. Лесик, В. Н. Курдина.- 4-е изд., перераб. и доп.- М.: Альянс, 2014.-415с.
3. Кшникаткина, Анна Николаевна. Кормопроизводство с основами ботаники и агрономии: Допущено Минсельхоз в качестве учебного пособия/ А.Н. Кшникаткина, Е.Н. Варламова, В.А. Варламов. - Пенза: РИО ПГСХА, 2006. - 260 с.

4. 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.

5. Технология кормовых добавок нового поколения из вторичного молочного сырья: Рекомендовано УМО по образованию в качестве учебного пособия для вузов по спец. "Технология молока и молочных продуктов"/ А.Г. Храмцов. - М.: ДеЛи принт, 2006. - 288 с.

6. Технология переработки продукции растениеводства: Допущено Мс/хРФ в качестве учебника для вузов по спец. "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"/ Ред. Н.М. Личко. - М.: КолосС, 2008. - 616 с.

7. Гатаулина, Галина Глебовна. Технология производства продукции растениеводства: Допущено Министерством с/х в качестве учебника/ Г.Г. Гатаулина, В.Е. Долгодворов, М.Г. Обьедков. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: КолосС, 2007. - 528 с.

Периодические издания

1. Журнал «Аграрная наука»;
2. Журнал «Молочная промышленность»;
3. Журнал «Свиноводство»;
4. Журнал «Сельский механизатор».
5. Журнал «Товаровед продовольственных товаров»;
6. Журнал «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология»;
7. Журнал «Картофель и овощи»
8. Журнал «Тара и упаковка»

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система Znanium - znanium.com
2. Научная электронная библиотека eLibrary.ru - elibrary.ru

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 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих». 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:

Кадырова А.М., ассистент кафедры
«Технология производства, переработки
и экспертизы продукции АПК»


(подпись)

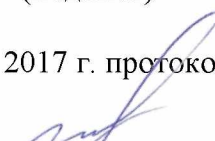
Рецензент:

Лифанова С.П. д.с.х.н., профессор кафедры
биотехнологии и переработки с/х продукции
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ


(подпись)

Заседание кафедры «ТППиЭП АПК» « 30 » 08 _____ 2017 г. протокол № 1

Зав кафедрой «ТППиЭП АПК»
к.т.н., доцент Шигапов И.И.


(подпись)

Заместитель начальника отдела
информационного и библиотечного
обеспечения Наумова М.В.


(подпись)

Лист регистрации изменений

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

Разработчик:

ассистент кафедры «ТППиЭПАПК» _____ А.М. Кадырова

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

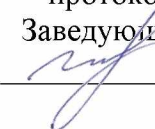
Председатель методической комиссии
инженерно-технологического факультета _____ А.В. Поросятников

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 БЮДЖЕТНОГО 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. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**
МДК 05.01 Приемка 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.

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	16
2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	17
3. ТИПОВЫЕ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20
4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	22

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, МДК 05.01 Приемка сельскохозяйственной продукции

1.1 Модели контролируемых компетенций

Результатом освоения программы производственной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности – **Производство и первичная обработка продукции животноводства**, 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 05.01 Приемка сельскохозяйственной продукции	ПК- 1.3, ПК-2.3, ОК 1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9	Диф. зачет

Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

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

Цель производственной практики - закрепление теоретических и практических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин, и приобретение навыков практической работы по профессиональному модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

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

иметь практический опыт:

- проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции;
- выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем;
- выполнения предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (оформление установленной документации).

уметь:

- определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;
- правильно хранить принятую сельскохозяйственную продукцию, сырье и отпускать ее получателям;
- производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;
- подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках.

знать:

- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции;
- государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию;
- методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- способы устранения дефектов и причины и их возникновения;
- способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила оформления документации установленного образца.

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, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Примерные вопросы для аттестации по итогам производственной практики

1. Организация закупки сельскохозяйственной продукции и сырья.
2. Определение вида и сорта закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.
3. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.
4. Проведение сортировки плодоовощного сырья.
5. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.
6. Определение качества зерна по действующим стандартам.
7. Определение качества картофеля по действующим стандартам.
8. Проведение органолептической оценки плодов и овощей.
9. Измерение сельскохозяйственных продуктов и сырья.
10. Проведение взвешивания растениеводческой продукции и сырья с использованием различных марок весового оборудования.
11. Хранение сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.
12. Определение сохраняемости картофеля
13. Определение сохраняемости плодов и овощей.
14. Упаковка и транспортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.
15. Схема приготовления растворов моющих и дезинфицирующих средств.
16. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения.
17. Изучение и определение вида и сорта закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения.
18. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения.
19. Проведение сортировки яиц.
20. Оценка и контроль качества сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения.
21. Определение качества меда по действующим стандартам.
22. Определение качества яиц по действующим стандартам.
23. Учетная документация и ценообразование.
24. Оформление приемо-сдаточных документов.
25. Расчет цены на закупаемые сельскохозяйственные продукты и сырье растительного и животного происхождения.

3.2 Примерные вопросы для подготовки к защите отчета по производственной практике

1. Проанализируйте структуру предприятия, его функциональное назначение, взаимосвязь данного предприятия с другими сопряженными предприятиями, организациями и хозяйствами.

2. Проанализируйте должностную инструкцию специалиста-технолога и инженера по ремонту машин и технического оборудования и условия работы данного предприятия.
3. Перечислите основные нормативно - технические документы и расскажите о требованиях к их содержанию.
4. Дайте оценку хранящемуся сырью на предприятии. Какие к нему предъявляются требования.
5. Дайте характеристику основным технологическим процессам и технологическим схемам производства на предприятии.
6. Дайте характеристику основному и вспомогательному технологическому оборудованию, техническим средствам обеспечивающие технологический процесс.
7. Назовите основные виды часто встречающихся поломок технологического оборудования и причины их устранения.
8. Какие применяются методы контроля качества на предприятии для закупаемого сырья, хранящейся и реализуемой продукции.
9. Охарактеризуйте ассортимент (производимой, хранимой и перерабатывающей) продукции.
10. Дайте оценку требованиям предъявляемых к технике безопасности при ведении технологических процессов на предприятии.
11. Какие требования предъявляются к экологической безопасности производства, возможным источникам выброса загрязняющих веществ. Основные мероприятия, направленные на охрану окружающей среды на предприятии.

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 четырёхбалльной 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:

Кадырова А.М., ассистент кафедры
«Технология производства, переработки
и экспертизы продукции АПК»



(подпись)

ДНЕВНИК – ОТЧЕТ

Студента (ки) _____

Группа _____

Период практики с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

Место прохождения практики

наименование организации

Адрес _____

Руководитель практики от организации

фамилия, имя, отчество, должность

Руководитель практики от филиала

фамилия, имя, отчество

Прибыл на предприятие

« _____ » _____ 20__ г. _____

М.П.

(подпись)

Убыл из предприятия

« _____ » _____ 20__ г. _____

М.П.

(подпись)

Дата сдачи _____

Дата проверки _____

Оценка _____

Подпись преподавателя _____

ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА ОТЧЕТА

Титульный лист

Содержание

Введение (0,5-1 стр.)

1. Характеристика предприятия (5-6стр.)

2. Организация производства в агропромышленном комплексе (2-3 стр.)

3. Производство продукции животноводства (при наличии) (6-8 стр.)

Или

4. Производство продукции растениеводства (при наличии) (6-8 стр.)

5. Технология хранения и переработки продукции растениеводства(6-8 стр.)

Или

6. Технология хранения и переработки продукции животноводства(6-8 стр.)

7. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции (4-5 стр.)

8. Оборудование перерабатывающих производств (4-5 стр.)

9. Основы научных исследований (2-3 стр.)

10. Безопасность жизнедеятельности на производстве (2-3 стр.)

11 . Охрана окружающей природной среды (2-3 стр.)

12. Выводы (1-2 стр.)

Предложения (0,5-1 стр.)

Приложения

Образец титульного листа

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

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

**ОТЧЕТ
о прохождении производственной практики
по профессиональному модулю
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям служащих**

Выполнил: обучающийся
_____ курс _____ группа

Специальность подготовки: 35.02.06
Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
Квалификация: технолог
Проверил: _____

Димитровград, 201__ г.

**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 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья) (специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции), разработанную старшим преподавателем Кадыровой А.М.

Выступили:

-**к.т.н., доцент М.М.Гафин**, 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., А.В. Поросятников**, который отметил, 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. А.В. Поросятников предложил утвердить рабочую программу учебной практики профессионального модуля по программе подготовки специалистов среднего звена ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья).

Постановили:

- утвердить рабочую программу учебной практики профессионального модуля по программе подготовки специалистов среднего звена ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья);

- 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

**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 выступил 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 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья) (специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции), разработанную старшим преподавателем Кадыровой А.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 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья).

Постановили: утвердить рабочую программу производственной практики профессионального модуля по программе подготовки специалистов среднего звена ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья)

Результаты открытого голосования: единогласно.

Председатель методической комиссии
инженерно-технологического факультета



А.В.Поросятников

Секретарь



М.М.Гафин