

**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  
УЧЕБНОЙ 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. Крупский**

**Голубков А.И.**

**« 30 » августа 2017 год**



**Димитровград 2017 г.**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ 05. Приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья** 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 «\_30\_» августа\_2017 года \_\_\_\_\_ А.В. Поросятников

  
\_\_\_\_\_

(подпись)

Рецензент:

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

  
\_\_\_\_\_

(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>5</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>12</b>
<b>6. ПРИЛОЖЕНИЕ</b>	<b>13</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 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 профессионального модуля 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): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** 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.

Программа профессионального модуля может быть использована по специальности 35.02.06. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» для получения рабочей профессии «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» при наличии среднего (полного) образования. Опыт работы не требуется.

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

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

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

#### **иметь практический опыт:**

- Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства;
- Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

#### **уметь:**

- определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартам 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 учебной практики профессионального модуля – 36 часов.**

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) ПМ. 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» МДК 05.01 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.	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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

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

МДК 05.01 Приемка сельскохозяйственной продукции

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		Консультации в соответствии ФГОС СПО	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лекций, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
ПК 1.3, ПК 2.3	1. Технологии приема и сортировки сельскохозяйственной продукции и сырья 2. Оформление документации и определение качества продукции и сырья при приеме.	36							36		
	<b>Всего:</b>	36							36		

**3.2. Содержание учебной практики по профессиональному модулю  
 ПМ. 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»  
 МДК 05.01 Приемка сельскохозяйственной продукции**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Учебная практика по МДК 05.01 Приемка сельскохозяйственной продукции</b>	<b>Содержание</b>		
	1. Правила приема сельскохозяйственных продуктов.	3	2,3
	2. Правила приема сельскохозяйственного сырья.	4	2,3
	3. Правила сортировки сельскохозяйственных продуктов	4	2,3
	4. Проведение сортировки плодоовощного сырья.	4	2,3
	5. Ведение учета и отчетности по сырью и готовой продукции	2	2,3
	6. Проведение взвешивания растениеводческой продукции и сырья с использованием различных марок весового оборудования.	4	2,3
	7. Определение основных видов дефектов молока	4	2,3
	8. Определение основных видов дефектов мяса	4	2,3
	9. Определение основных видов дефектов плодов	2	2,3
10. Оформление основной документация на животноводческую и растениеводческую продукцию и сырье.	2	2,3	
<b>Итого:</b>		36	2,3

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

#### **Лаборатория производства продукции растениеводства, технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции и кормопроизводства(УЩЦ):**

- Набор полиамидных сит для определения крупности муки;
  - Очистители для сит;
  - весы эл. ВСП 150/20,
  - Альбом вредителей хлебных запасов;
  - Альбом дефектов хлебных изделий;
  - Терморегулятор
  - Трансформатор
  - Устройство спирально-винтовое для перемещения сыпучих материалов в АПК
  - Установка по мойке зерна
  - Весы электронные ВСП150/20,
  - Машина тестомесильная
  - Макаронная линия «Итилица»
  - Матрица с ножом и ящик для макаронного пресса
  - Просеиватель вертикальный центр. П2-П
  - Шкаф для выпекки хлеба 16 шт.
  - Монитор LG Studioworks 773E
  - Ноутбук Dell Inspiron 1501
  - Установка для титрования УТ-1
  - Влагомер для зерна и муки Wili-55
  - Прибор для опред. качества клейковины ИДК-5М
  - Проектор BenQ MX 520 DLP3000 ANSI лм 1300:1 XGA (1024\*768) 2.4 кг затворная
  - Системный блок Celeron 1.7 GHz/40Gb/128Vb/SVGA32Mb/FDD 3.5
  - Станок для намотки СНФМ-1
  - Станок намотки УН-1-4 зав. №7
  - Стеллаж для документов 2200\*1300\*400
  - Стол приборный металл. без полок и ящиков
  - Шкаф 2-х ств.1950\*800\*420 ящики внизу
  - Шкаф для одежды 2100\*1450\*420
  - Экран на штативе Digis Konter-C 200\*200 1:1 MW
  - Культиватор КПЭ-3,8
  - Плуг ПН-4-35
  - Сеялка зернотуковая узкорядная СЗУ-3,6
  - Водонагреватель
  - Трактор МТЗ 82
  - Комбайн Вектор 410
- Кабинет товароведения сельскохозяйственной продукции (№21)**
- Жалюзи
  - Монитор 15"MONITOR 0.28 LG
  - Studioworks 500E MPRII
  - Прилавок остекленный
  - Система POS со штрих-кодом
  - Система типа "Лен" торговая
  - Системный блок Celeron 1.7 GHz/40Gb/128Vb/SVGA32Mb/FDD 3.5

- Стеллаж для документов
- Стенд "Информация для студентов" (2шт.)
- Шкаф стеклянный из джокера
- Весы механические рычажные РН-10Ц13У
- Весы электронные "Лидер"
- Доска аудиторная
- Кафедра
- ККМ "Samsung"
- ККМ "Меркурий 111Ф"
- ККМ "ЭКР 3102Ф"
- ККМ "ЭКР 3102Ф"
- ККМ "ЭКР 3102Ф"
- кресло R\_FA\_Presttige E Овал/Гольф ткань черная ТК1 (138478)
- Партя ученическая
- Печать металлическая, диаметр 24мм, латунь
- Полка для цветов
- Полка для цветов
- Прилавок глухой
- Прилавок глухой
- Прилавок остекленный
- Скамья 2-х местная усиленная с кромкой
- Стол 2-х местн. с полкой
- Стол 2-х местн. со скамьей с полкой
- Стул черный
- **Читальный зал (аудитория для самостоятельной работы)**
- Жалюзи
- Кресло "Престиж" ткань черная
- Полка на стеллаж
- Стеллаж для книг
- Стеллаж для книг 2-х сторонний
- Стол 6 шт
- Стол для читателей 8 шт
- Стул ученический 38 шт
- Стул ученический 7 шт

#### **4.2. 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. Хайртдинова 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. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, 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. Объедков. - 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

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебную практику рекомендуется проводить рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля или непрерывным циклом. Учебная практика проводится в специализированных кабинетах и в лаборатории производства продукции растениеводства, технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции и кормопроизводства. Учебная практика проходит под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание междисциплинарного курса профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ. 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» МДК 05.01 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» является освоение учебной программы в рамках профессионального модуля.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.	-обоснованность выбора методов оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства. -аккуратность и точность выполнения методов оценки сельскохозяйственного сырья; -уметь работать с инструментом и оборудованием; -соблюдение правил техники безопасности; - правильность и точность оценки качества сырья продукции животноводства	Оценка защиты отчета учебной практики
ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.	-обоснованность выбора методов оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства; -аккуратность и точность выполнения методов оценки сельскохозяйственного сырья; -уметь работать с инструментом и оборудованием; -соблюдение правил техники безопасности; -правильность и точность оценки качества сырья продукции животноводства	Оценка защиты отчета учебной практики

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 «ТППиЭПАК» \_\_\_\_\_ А.М. Кадырова

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 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  
учебной 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.
<b>1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	<b>16</b>
<b>2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>18</b>
<b>3. ТИПОВЫЕ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>20</b>
<b>4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ</b>	<b>23</b>

**1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**учебной 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:**

Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины (модуля):

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Технологии приема и сортировки сельскохозяйственной продукции и сырья	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
2	Оформление документации и определение качества продукции и сырья при приеме.	ПК 1.3; ПК 2.3; ОК 1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9	

**В результате изучения обучающийся должен:**

**иметь практический опыт:**

- Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства;
- Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

**уметь:**

- определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартам 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

В ходе практики студент заполняет дневник прохождения практики. Цель дневника прохождения практики – показать степень полноты выполнения студентом программы учебной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы, материалы, обоснования.

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 учебной практики дневник заверяется подписью руководителя практики от организации и печатью данной организации.

### 2.1 Показатели оценивания сформированности компетенций в результате прохождения практики

№ п/п	Компетенция	Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций		
		Выполнение индивидуального задания	Отчет по практике	Защита отчета по практике
1.	ПК 1.3.	+	+	+
3.	ПК 2.3.	+	+	+
4.	ОК 1.	+	+	+
5.	ОК 2.	+	+	+
6.	ОК 3.	+	+	+
7.	ОК 4.	+	+	+
8.	ОК 5.	+	+	+
9.	ОК 6.	+	+	+
10.	ОК 7.	+	+	+
11.	ОК 8.	+	+	+
12.	ОК 9.	+	+	+

### 2.2 Критерии и шкалы оценивания формирования компетенций в ходе прохождения практики

#### 2.2.1 Индивидуальное задание на практику

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Зачтено	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, обучающийся проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
2.	Не зачтено	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по оформлению собранного материала

## 2.2.2 Тестирование

Не предусмотрено.

## 2.2.3 Отчет по практике

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Зачтено	– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; – структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – индивидуальное задание раскрыто полностью; – не нарушены сроки сдачи отчета.
2.	Незачтено	– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объеме; – нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – в оформлении отчета прослеживается небрежность; – индивидуальное задание не раскрыто; – нарушены сроки сдачи отчета.

\*\*\* За творческий подход к выполнению отчета: наличие фотографий, интересное раскрытие индивидуального задания – наличие интересной презентации, видео, и т.д. – оценка повышается на 1 балл.

## 2.2.4 Защита отчета по практике

При оценке работы обучающегося в период учебной 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 обучающийся 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 обучающийся 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 обучающегося.

### **3. ТИПОВЫЕ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **Примерные вопросы для аттестации по итогам практики**

1. Правила приема сельскохозяйственных продуктов.
2. Правила приема сельскохозяйственного сырья.
3. Правила сортировки сельскохозяйственных продуктов
4. Проведение сортировки плодоовощного сырья.
5. Ведение учета и отчетности по сырью и готовой продукции
6. Проведение взвешивания растениеводческой продукции и сырья с использованием различных марок весового оборудования.
7. Определение основных видов дефектов молока
8. Определение основных видов дефектов мяса
9. Определение основных видов дефектов плодов
10. Оформление основной документация на животноводческую и растениеводческую продукцию и сырье.

### **4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Итоговая аттестация по практике проводится в форме дифференцированного зачета. По итогам защиты выставляется:

«отлично», если необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все учебные задания, предусмотренные программой практики, выполнены.

«хорошо», если необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все учебные задания, предусмотренные программой практики, выполнены, но допущены 1-2 недочёта в изложении материала.

«удовлетворительно», если необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы неполно, в учебных заданиях, предусмотренных программой практики допущены неточности.

«неудовлетворительно» - ставится, если необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой практики учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения близко к минимальному; выполненные учебные задания практики содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий практики.

Общий итог выставляется в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

Студенты, 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.

Составитель:

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

  
(подпись)

## ЛИСТ ЕЖЕДНЕВНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА

Дата	Содержание работы студента	Оценка и подпись непосредственного руководителя практики
1	2	3
	В разделе описывается вся практическая работа студента в данный день практики, функциональные обязанности	

**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 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) (специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции), разработанную старшим преподавателем Кадыровой А.М.

**Выступили:**

- **к.т.н., доцент Н.Х. Курьянова**, которая отметила, что рабочая программа учебной практики профессионального модуля 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 предложил утвердить ее;

- **к.т.н., А.В.Поросятников**, который отметил, что структура рабочей программы учебной практики профессионального модуля соответствует требованиям Положения СМК 04-211-2017 «О разработке рабочей программы дисциплины (профессионального модуля) 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 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) (специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции), разработанную старшим преподавателем Кадыровой А.М.

**Выступили:**

- **к.т.н., доцент И.И.Шигапов**, который отметил, что рабочая программа учебной практики прошла согласование в отделе информационного и библиотечного обеспечения и предложил утвердить ее;

- **к.б.н., доцент Гафин М.М.** отметил, что рабочая программа учебной практики включает в себя фонд оценочных средств, который содержит необходимые контрольно-измерительные материалы для аттестации по учебной практике. Гафин М.М. 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).

**Результаты открытого голосования:** единогласно.

Председатель методической комиссии  
инженерно-технологического факультета



А.В.Поросятников

Секретарь



М.М.Гафин