


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курская государственная сельскохозяйственная академия
имени И.И. Иванова»

Факультет среднего профессионального образования

СОГЛАСОВАНО


Председатель методической комиссии

 Е. М. Мезенцева

«28» июня 2018г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета СПО

 И.С. Меркушева

«29» июня 2018 г.

**Программа производственной практики
(по профилю специальности)
по ПМ 03. «Хранение, транспортировка
и реализация сельскохозяйственной продукции»**

Специальность: *35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции*

Вид подготовки: *базовая, на базе среднего общего образования*

Форма обучения: *очная*

Курск - 2018

Программа производственной практики (по профилю специальности) составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.05 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 455;

- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14 июня 2013 г. № 464;

- приказа Министерства образования и науки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Автор-составитель – преподаватель кафедры профессиональных дисциплин Овчинникова А.А.

Одобрено на заседании предметной (цикловой) комиссии 25 июня 2018
(дата)

Председатель предметной (цикловой)

комиссии



Р.И. Овчинникова

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Согласовано с работодателем:

Исполнительный директор
ЗАО «Курский комбинат хлебопродуктов»



Тулупов А.Ю.

**Лист рассмотрения/пересмотра
программы производственной практики
профессионального модуля Хранение, транспортировка
и реализация сельскохозяйственной продукции**

Программа одобрена на 2018 - 2019 учебный год.

Протокол № 12 от «28» июня 2018 г. заседания кафедры профессиональных дисциплин.

Зав. кафедрой  /Проняева М.Е./

1 Цель практики

Цель производственной практики(по профилю специальности) – комплексное освоение студентами **вида профессиональной деятельности**: осуществление хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции, формирование **практических умений и навыков** в области технологии хранения, способов и методов транспортировки, технологии переработки и реализации сельскохозяйственной продукции.

2 Задачи практики

Задачи производственной практики(по профилю специальности):

- приобретение **практического опыта** по:

1) подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;

2) выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;

3) анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;

4) определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;

- **сформированности умений**:

1) определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;

2) рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для различных типов хранилищ;

3) составлять план размещения продукции;

4) обслуживать оборудование и средства автоматизации;

5)соблюдать сроки и режимы хранения;

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

7)определять качество сырья , подлежащего переработке

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

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

10) готовить продукцию к реализации;

11) использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;

12) осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов;

знать:

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;

- технологии ее хранения;

- устройства, 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;

3 Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Производственная практика(по профилю специальности) проводится в рамках профессионального модуля ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции.

Производственной практике(по профилю специальности) предшествует изучение таких дисциплин, как: «Основы агрономии», «Основы зоотехнии», «Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства», «Микробиология, санитария и гигиена», «Метрология, стандартизация и подтверждение качества», «Биохимия молока и мяса».

К началу прохождения производственной практики(по профилю специальности) студенты должны знать состав и свойства молока сельскохозяйственных животных, требования, предъявляемые к заготавливаемому молоку, обработку молока. Технологию питьевого молока, сливок, мороженого, кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыра, молочных консервов. Качество и пищевую ценность мяса. Транспортировку, приемку и предубойное содержание животных и птицы на предприятиях мясной промышленности. Технологию переработки крупного рогатого скота, свиней и птицы. Технологию производства и хранения колбасных изделий и копченостей, мясных полуфабрикатов. Основы стандартизации продуктов животноводства. Технологию приемки, транспортировки и хранения зерна основных злаковых культур. Нормирование и определение качества растениеводческой продукции. Технологию хранения масличных культур. Общую характеристику плодово-овощной продукции и картофеля. Теоретические основы хранения плодово-овощной продукции. Технологию послеуборочной обработки, приемки, то-

варной обработки сельскохозяйственной продукции. Способы и режимы хранения плодоовощной продукции. Подготовку к реализации после хранения и транспортировку плодоовощной продукции. Промышленные здания и сооружения мясомолочной отрасли. Оборудование предприятий молочной и мясной промышленности. Сооружения и оборудование на предприятиях по переработке зерна в муку и крупу, для производства комбикормов, для хранения и подработки зерна на элеваторе. Оборудование для переработки плодов и овощей.

Во время прохождения производственной практики(по профилю специальности) студенты учатся применять полученные теоретические знания, углубляют представление о хранении, транспортировке и реализации сельскохозяйственной продукции.

Работая под руководством руководителя практики, студенты приобретают практические навыки по осуществлению порядка хранения, переработки, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции.

Таким образом, производственная практика(по профилю специальности) по осуществлению хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции позволяет приобрести опыт работы по выбранной профессии и тем самым закладывает основы для дальнейшего профессионального развития будущего специалиста.

Прохождение производственной практики(по профилю специальности) способствует успешному освоению таких изучаемых позднее МДК, как: МДК 03.02 «Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции», МДК 04.01 «Управление структурным подразделением организации», а также при прохождении производственных практик по специальности и в дальнейшем осуществлении исследовательской работы по проблемам в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

4 Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики – производственная (по профилю специальности).

Тип практики – практика по формированию у обучающихся общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение умений и практического опыта.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Производственная (по профилю специальности) практика проводится на предприятиях и в организациях, направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основании договоров, заключаемых между академией и этими организациями.

Форма проведения практики – *концентрированная*.

5 Место и время проведения практики

Производственная практика(по профилю специальности) по ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции проводится по завершении теоретического курса МДК 03.01 «Технологии

хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции» и МДК 03.02 «Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции» и предшествует сдаче квалификационного экзамена по профессиональному модулю.

Производственная практика(по профилю специальности) проводится в соответствии с учебным планом. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса. Распределение студентов по местам прохождения практики определяется деканатом факультета на основании заключенных договоров с базовыми учреждениями.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в учебных хозяйствах, на предприятиях и в организациях по профилю данной специальности и имеет своей целью формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта.

Время проведения практики – 6 семестр.

Продолжительность производственной практики – 3 недели.

Обязательным для всех практикантов является знакомство с учредительными документами предприятия (организации), изучение организационно-управленческой структуры, задач подразделений и их взаимосвязи.

6 Компетенции, формируемые у студента во время практики

В результате прохождения производственной практики у студентов формируются следующие **компетенции**:

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

7 Структура и содержание практики

7.1 Структура практики

Название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудо-емкость	Форма текущего контроля
1 Организационный	Рабочее совещание	1 день/ 6 ч.	-ежедневный контроль посещаемости практики; - контроль за ведением дневника практики
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте		
2 Основной	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья	2 день/ 8 ч.	-ежедневный контроль посещаемости практики; - наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик), - контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики), - контроль за ведением дневника практики, - контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с заданием на практику
	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения	3 день/ 8 ч.	
	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	4 день/ 7 день/ 29 ч.	
	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки	8 день/ 11 день/ 28 ч.	

	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции	12 день/ 14 день/ 23 ч.	
3 Заключительный	Собеседование по итогам практики	15 день/ 6 ч.	Зачет с оценкой
Всего:		108 ч.	

7.2 Содержание практики

Организационный этап

Рабочее совещание. Определение цели и задач практики, времени и места прохождения практики, знакомство с содержанием практики, инструктаж по оформлению дневника практики и отчета, беседа о необходимости соблюдения этических требований, предъявляемых к будущему специалисту в сфере технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Соблюдение правил поведения, техники безопасности и пожарной безопасности в организации, соблюдение внутреннего трудового распорядка организации.

Основной этап

Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья

Особенности сельскохозяйственной продукции как объекта хранения. Классификация методов хранения сельскохозяйственной продукции. Факторы, влияющие на сохраняемость сельскохозяйственной продукции. Послеуборочная обработка растениеводческой продукции (зерно- предварительная очистка от сорной и минеральной примеси, первичная очистка, и фракционирование зерна с целью получить однородное зерно по качеству; способы и режимы сушки зерна), (плодоовощная продукция – сортировка по качественным признакам, калибровка). Технологическое оборудование, используемое для подработки растениеводческой продукции. Выбор способа и метода закладки продукции растениеводства хранение.

Режимы и условия переработки и хранения продукции животноводства в зависимости от качества поступающего сырья.

Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения

Изучение и проведение методов контроля качества продукции растениеводства в период хранения. Определение показателей качества продукции растениеводства в период хранения. Работать с техническими средствами, приборами и нормативно технической документацией, регламентирующей качество растениеводческой продукции. Определение технологических показателей, характеризующих объекты исследований.

Изучение и проведение отбора проб готовой мясной и молочной продукции. Физико-химический контроль готовой мясной и молочной продук-

ции на соответствие нормативно-технической документации. Приборы для определения физико-химических показателей в продуктах животноводства. Оформление результатов исследования.

Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

Послеуборочная обработка, хранение, реализация и переработка сочной растительной продукции. Выбор технологии переработки сельскохозяйственной продукции в зависимости от качества сырья и материалов.

Изучение оборудования для холодильной обработки мяса и мясопродуктов. Холодильные шкафы, сборные холодильные камеры, морозильные аппараты с интенсивным движением воздуха, плиточные морозильные аппараты и криогенные морозильные агрегаты и линии, туннельные скороморозильные аппараты, тележечные скороморозильные аппараты, конвейерные скороморозильные аппараты, скороморозильные универсальные аппараты, камеры шоковой заморозки. Марки, тип, производитель. Техническая характеристика. Область применения. Принцип работы. Конструктивные особенности.

Оборудование для производства мясных продуктов. Тележки для сырья. Стол для обвалки и жиловки мяса. Мясорубки. Куттеры. Волчки. Шпигорезки. Блокорезки. Генераторы льда. Пресс-сепараторы обвалочные. Фаршмешалки. Чаны посолочные. Установки для приготовления рассолов и маринадов. Инъекторы посола. Мясомассажеры. Мясорыхлители. Шприцы колбасные. Стол для вязки батонов. Клипсаторы. Рамы колбасные. Термодымовые камеры. Варочные термокамеры. Камеры жарки и запекания. Камеры сушки и вяления. Термокамеры коптильно-варочные. Коптильные камеры. Варочные котлы. Камеры холодильные. Бланширователи. Тележки для заморозки полуфабрикатов. Пресс-формы для ветчин. Мукопросеиватели. Машины тестомесильные. Панировочные аппараты. Автоматы для нанесения лизьона. Автоматы для производства котлет, тефтелей, пельменей. Марки, тип, производитель. Техническая характеристика. Область применения. Принцип работы. Конструктивные особенности. Монтаж, ремонт и эксплуатация. Конструктивный расчет.

Оборудование для розлива, дозировки и упаковки молока и молочных продуктов. Автоматы для изготовления бумажных пакетов и наполнения их молоком. Автоматы для розлива молока в полиэтиленовые пакеты. Автоматы для розлива молока в бутылки. Автоматы для расфасовки и заправки плавленого сыра, творожных сырков, творога, сливочного масла, сыра «Янтарь». Автоматы для расфасовки творога. Автоматы для расфасовки сметаны. Автомат для заправки мороженого «Эскиммо». Полуавтомат для расфасовки вязких молочных продуктов. Линии розлива молока и кисломолочных напитков в стеклянные бутылки. Линии расфасовки сметаны и розлива простокваши в бутылки. Линии для производства стерилизованного молока в стеклянных бутылках. Линии для производства стерилизованного молока с розливом в бумажные пакеты. Полуавтоматические машины для расфасовки и заправки мороженого. Линия расфасовочно-упаковочная для брикетного мороженого на вафлях. Линия расфасовки

мороженого в вафельных стаканчиках. Автоматическая линия расфасовки сухого молока в жестяную тару банок. Автоматизированная линия для изготовления картонных пакетов и наполнения их сухим молоком в пакеты. Марки, тип, производитель. Конструктивные особенности. Техническая характеристика. Область применения. Принцип работы. Монтаж, ремонт и эксплуатация. Часовая производительность автоматов розлива молочных продуктов.

Оборудование для переработки зерна на мукомольных и крупяных заводах. Мукомольные заводы, оборудованные складами и элеваторами для зерна и складами для хранения готовой продукции. Размещение машин в размольном отделении мукомольного завода.

Оборудование хлебозавода. Требования к хлебопекарному сырью. Способы производства хлеба и хлебобулочных изделий. Показатели качества готовой продукции.

Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

Изучение и использование методов контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и материалов в период к подготовке для переработки и на этапе переработки. Определение показателей качества готовой сельскохозяйственной продукции. Работать с техническими средствами, приборами и нормативно технической документацией, регламентирующей качество сельскохозяйственного сырья и готовой продукции. Определение технологических показателей, характеризующих объекты исследований. Технологические схемы процессов переработки сельскохозяйственного сырья; ассортимент и показатели качества вырабатываемой продукции; операции в цехе готовой продукции.

Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции

Товарная обработка продукции перед реализацией. Завершающим этапом перед реализацией продукции является подработка – отбраковка дефектной продукции, сортировка, калибровка, мойка овощей, сушка, фасовка. Для товарной обработки необходимы разные виды тары: ящики, ящичные поддоны, тканевые мешки, сетчатые мешки, полимерные пакеты, стаканчики и др. Особенности транспортировки продукции в зависимости от времени года.

Товарность и повышение качества продукции, сокращение потерь продукции и сырья в процессе производства, хранения, транспортировки.

Организация эффективной маркетинговой службы на предприятиях АПК.

Заключительный этап

Собеседование по итогам практики: рассмотрение документов, беседа по содержанию практики и представленного студентом отчета, защита отчета по практике.

8 Структура и содержание отчета о практике

Формы отчетности (дневник, отчет и т.п.) обучающихся о прохождении практики определены учебным управлением академии с учетом требований ФГОС СПО/ОПОП.

Примерная структура отчета о практике:

- *Титульный лист.*
- *Содержание.*
- *Введение.*
- *Основная часть отчета.*
- *Заключение.*
- *Список использованных источников.*
- *Приложения.*

9 Технологии, используемые студентом на практике

При выполнении различных видов работ на учебной практике студенты используют как традиционные образовательные так и современные информационные технологии, позволяющие сформировать соответствующие компетенции для профессиональной деятельности.

Использование сети Интернет способствует формированию в образовательном заведении так называемой «технологии открытого обучения», помогающей создать качественно новое информационно-образовательное пространство, в котором увеличивающийся информационный поток заставляет всех участников процесса переходить от модели накопления знаний к системе овладения навыками самообразования.

10 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента на практике

Для самостоятельной работы во время производственной практики (по профилю специальности) студент использует следующие учебно-методические материалы:

- учебно-методический комплекс по ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции;
- литература по соответствующей тематике;
- формы и бланки самостоятельно заполненных документов;
- выполненные творческие задания;
- фонд оценочных средств по профессиональному модулю,

Эффективное учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента на практике возможно только при тесном взаимодействии и объединении усилий руководителей практики от академии и организации.

11 Формы отчетности студентов о практике

По итогам производственной практики (по профилю специальности) студент представляет, заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики от организации, отчет, выполненный по установленной структуре с приложениями к нему заполненных бланков документов, дневник практики, а так же содержащиеся в нем аттестационный лист по практике об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций и характеристику на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной (по профилю специальности) практики.

12 Контроль и оценка результатов прохождения практики

В соответствии с учебным планом, рабочей программой по ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции и программой производственной практики (по профилю специальности) предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

12 Форма промежуточной аттестации студентов по итогам практики. Критерии оценки

По итогам практики проводится защита отчета по практике.

Руководитель практики на основании анализа представленных документов принимает решение о допуске или отказе в допуске студента к защите практики.

Защита отчета по практике производится в последний день практики.

Формой аттестации студентов по итогам производственной практики является *зачет с оценкой*.

Зачет проводится в форме индивидуального собеседования. Каждый студент отвечает на вопросы преподавателя о содержании практики и представленных документов (дневник практики и отчет).

12.1 Текущий контроль

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдением за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик),
- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики),
- контроль за ведением дневника практики,

- контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

12.2 Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации по производственной практики (по профилю специальности) по ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции - зачет с оценкой.

Практика завершается зачетом с оценкой при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и академии об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Зачет с оценкой проходит в форме защиты отчета по практике.

12.3 Виды работ и проверяемые результаты производственной практики (по профилю специальности)

Виды работ	Результаты (сформированные компетенции, приобретенные умения и практический опыт)	Формы и методы контроля для оценки результатов обучения
1. Рабочее совещание. Инструктаж по технике безопасности. 2. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья 3. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения 4. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции 5. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной про-	- практический опыт 1) подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; 2) выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья; 3) анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; 4) определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке; - умения: 1) определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;	Наличие положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций; Наличие положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период практики; Полнота и своевременность представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

<p>дукции на этапе переработки</p> <p>6. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции</p> <p>7.Собеседование по итогам практики.</p>	<p>2) рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для различных типов хранилищ;</p> <p>3) составлять план размещения продукции;</p> <p>4) обслуживать оборудование и средства автоматизации;</p> <p>5)соблюдать сроки и режимы хранения;</p> <p>6) выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;</p> <p>7)определять качество сырья , подлежащего переработке</p> <p>8) производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>9) вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной;</p> <p>10) готовить продукцию к реализации;</p> <p>11) использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;</p> <p>12) осуществлять технико-мический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов;</p> <p>- компетенции</p> <p>ОК 1;</p> <p>ОК 2;</p> <p>ОК 3;</p> <p>ОК 4;</p> <p>ОК 5;</p> <p>ОК 6;</p> <p>ОК 7;</p> <p>ОК 8;</p> <p>ОК 9;</p> <p>ПК 3.1;</p> <p>ПК 3.2</p> <p>ПК 3.3</p> <p>ПК 3.4</p>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	ПК 3.5	
--	--------	--

12.4 Критерии оценки результатов производственной практики при проведении промежуточной аттестации

Оценка «5» (отлично) выставляется, если обучающийся:

- своевременно, качественно выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и академии о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а также подписанный руководителем практики от организации отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями;

- при защите отчета показал глубокие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, грамотное и доказательное изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность самостоятельно применять приобретенные умения и практический опыт видов работ по хранению, переработке, предпродажной подготовке и реализации сельскохозяйственной продукции.

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по хранению, переработке и предпродажной подготовке сельскохозяйственной продукции в организациях (сельскохозяйственные производители).

Оценка «4» (хорошо) выставляется, если обучающийся:

- своевременно, но с незначительными отклонениями выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и академии о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а также подписанный руководителем практики от организации отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий отдельные ошибки, которые носят несущественный характер;

- при защите отчета показал хорошие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, не всегда последовательное изло-

жение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность применять приобретенные умения и практический опыт при выполнении всех видов работ по хранению, переработке, предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции.

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по хранению, переработке, предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции в организациях (сельскохозяйственные производители).

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если обучающийся:

- выполнил в полном объеме виды работ, предусмотренные программой практики, однако часть заданий вызвала затруднения, предоставил заполненный в соответствии с требованиями подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист руководителей по практике от организации и академии о среднем уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, имеющую существенные замечания руководителя практики, а также подписанный руководителем практики от организации отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность изложения;

- при защите отчета показал поверхностные знания по отдельным видам работ, предусмотренных программой практики, средний уровень освоения компетенций, испытывает затруднения в применении приобретенных умений и практического опыта видов работ по хранению, переработке, предпродажной подготовке и реализации сельскохозяйственной продукции.

В целом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по хранению, переработке, предпродажной подготовке и реализации сельскохозяйственной продукции.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если обучающийся:

- выполнил не в полном объеме и с нарушением сроков виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный с нарушением требований, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и академии о низком уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а также подписанный руководителем практики от организации отчет, составленный не в полном объеме и с нарушением требований;

- при защите отчета показал фрагментарные знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, низкий уровень освоения компетенций, испытывает серьезные затруднения в применении приобретенных

умений и практического опыта видов работ по хранению, переработке, предпродажной подготовке и реализации сельскохозяйственной продукции.

Таким образом, не прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта при управлении работами по хранению, переработке, предпродажной подготовке и реализации сельскохозяйственной продукции.

13 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Перечень основной, дополнительной литературы и Интернет-ресурсов

Основная литература:

1. Ярыгина И.В. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие/И.В. Ярыгина.- Курск: Курская ГСХА, 2017.- 93 с.- Режим доступа: Локальная сеть. Электронный каталог.

2. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: курс лекций / сост. А.А.Тарасов. - Курск: Курская ГСХА, 2017. - 234 с.– Режим доступа: Локальная сеть. Электронный каталог.

3.Пронин В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5853>.

4.Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.С. Шарафутдинов [и др.].— Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71771>.

Дополнительная литература:

1. Бредихин С.А. Технологическое оборудование переработки молока: учеб. пособие / С. А. Бредихин. - Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 416 с. : ил.

2. Пилипюк В.Л. Технология хранения зерна и семян: учебное пособие / В. Л. Пилипюк. - Москва: Вузовский учебник; ИНФРА-М, 2014. - 457с.

3. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учеб. / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова.— Москва : Дашков и К, 2018. — 328 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103774>.

4. Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока [Электронный ресурс] : учеб.

пособие / В.И. Трухачев [и др.].— Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/12966>.

5. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.И. Манжесов [и др.] ; под общ. ред. В.И. Манжесова.— Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102608>.

6. Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие [для вузов и ссузов] / Э. П. Шалапугина, Н. В. Шалапугина. - Москва: Дашков и К, 2013. - 304 с.

7. Экономика заготовки, хранения, переработки и реализации продукции в агропромышленном комплексе [Электронный ресурс]: курс лекций / сост. А.Н. Подчалимов, Э.Г. Соломатин. - Курск: Курская ГСХА, 2016. – Режим доступа: Локальная сеть. Электронный каталог.

Нормативные документы:

1 О развитии сельского хозяйства [Электронный ресурс]: федер. закон от 29.12.2006 N 264-ФЗ (ред. от 12.02.2015).– Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс»; <http://consultant.ru>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1 ВНТП 540/697-91 Нормы технологического проектирования предприятий мясной промышленности [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://znaytovar.ru>

2 Оборудование для переработки молока[Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://promplace.ru/>

3 Основные типы зернохранилищ[Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://mppnik.ru>

4 Свежие плоды и овощи. Типы плодохранилищ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.comodity.ru>

5 Сельскохозяйственные здания и сооружения. Картофеле- и овощехранилища [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.bibliotekar.ru/>
Сельскохозяйственные здания и сооружения. Элеваторы [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.bibliotekar.ru>

6 Сельхозпортал [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://xn--80ajgpcpbhkds4a4g.xn>.

7 Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.Н. Мороз, Б.С. Убушаев, П.М. Помпаев, А.К. Натыров. - Москва: Вестник РАСХН, - 2012. - 196 с. - Режим доступа: <http://www.docme.ru>

8 Зимняков В.М., Сергеев А.Ю. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции. Пенза: РИО ПГСХА, 2015. - 207 с.

[Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.docme.ru>

9 Технология переработки мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.meatvestnik.ru>

10 Типы зернохранилищ и их устройство [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://chitalky.ru>

11 Требования к зернохранилищам [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://biofile.ru>

12 Щербаков Е.В., Ольховатов Е.А. Методические указания для самостоятельной работы по теме «Расчет стен холодильных камер по теплоизоляции и прочности» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://kubsau.ru>

13 Элеватор – устройство и оборудование [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://promplace.ru>

14 Материально-техническое обеспечение практики

Производственная практика осуществляется на конкретном предприятии (организации).

15 Особенности прохождения практики инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, по их заявлению, проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а так же индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении на практику данной категории обучающихся в организации, Академия согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а так же индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а так же с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом трудовых функций.