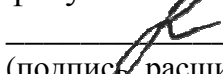


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Курская государственная сельскохозяйственная академия  
имени И.И. Иванова»

Факультет среднего профессионального образования

СОГЛАСОВАНО

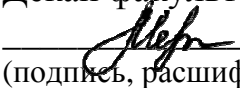
Председатель методической комиссии  
факультета СПО

 Е.М. Мезенцева  
(подпись, расшифровка подписи)

«28» июня 2018г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета СПО

 И.С. Меркушева  
(подпись, расшифровка подписи)

«29» июня 2018г.

**Программа**  
**учебной практики**  
**по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабо-**  
**чих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов**  
**и сырья)**

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

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

**Форма обучения:** очная

Программа учебной практики составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 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 Котельникова М.Н.

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

Председатель предметной (цикловой)  
комиссии

  
(подпись)

Р.И. Овчинникова  
(инициалы, фамилия)

Согласовано с работодателем:

Исполнительный директор  
ЗАО «Курский комбинат хлебопродуктов»





Тулупов А.Ю.

**Лист рассмотрения/пересмотра  
программы учебной практики профессионального модуля  
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и  
сырья)**

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 учебной практики - комплексное освоение студентом **вида профессиональной деятельности: выполнение работ по профессии приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья, приобретения практических навыков в области приемки и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья.**

## 2. Задачи практики

Задачи учебной практики:

- 1) приобретение первоначального **практического** опыта:
  - проведения приемки и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья по общепринятым методикам и соотносить его с требованиями стандартов;
  - определения качества принимаемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, класса, подкласса, состояние дефектности, консервировки, веса и размера;
  - оценки качества мяса, молока, яиц, рыбы, меда и продуктов их переработки.
- 2) формирование у студентов **практических профессиональных умений:**
  - проводить прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья по общепринятым методикам и соотносить его с требованиями стандартов;
  - определять качество принимаемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, класса, подкласса, состояние дефектности, консервировки, веса и размера;
  - сортировать по установленным признакам сельскохозяйственных продуктов и сырья;
  - хранить принятую продукцию и отпускать ее получателям, согласно определенным правилам и нормам;
  - оформлять установленную документацию для каждого вида сельскохозяйственного сырья и продукции;
  - организовывать транспортировку животных для убоя на предприятиях мясной промышленности различными видами транспортных средств;
  - осуществлять сдачу-приемку убойных животных по живой массе и упитанности, по выходу и качеству мяса, проводить контрольный убой;
  - правильно организовать убой животных в хозяйстве;
  - квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество продуктов и сырья животного и растительного происхождения, в своей практической деятельности;

- правильно хранить, транспортировать и реализовывать продукты и сырье животного и растительного происхождения.

**знать:**

- основные понятия, определения и термины, применяемые при приемке сельскохозяйственных продуктов;

- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;

- правила определения качества сдаваемой продукции;

- государственные стандарты и технические условия;

- правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;

- физико-химические и биологические основы технологии продуктов животноводства;

- факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность продуктов животноводства и растениеводства;

- различные типы перерабатывающих предприятий;

- обоснование целесообразности строительства перерабатывающего предприятия или цеха;

- характеристику категорий упитанности животных и птицы и полученных от них туш;

- основы технологии переработки животноводства;

- качественные и технологические показатели, пищевую и биологическую ценность мяса, субпродуктов, яиц, меда и продуктов их переработки;

- основы ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя;

- методы консервирования и хранения мяса и других продуктов переработки животных и птицы;

- основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинно-штучных изделий;

- основы приготовления продуктов, полуфабрикатов и рыбных консервов;

- порядок реализации продуктов переработки;

- стандартизацию и сертификацию продуктов животноводства и их переработки.

- способы устранения дефектов и причины их возникновения;

- правила хранения продукции и сырья;

- правила оформления установленной документации

### **3 Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная практика проводится в рамках профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья).

Для эффективного прохождения учебной практики студентам необходимо освоить такие дисциплины как: «Основы агрономии», «Основы зоотехнии», «Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства», «Технохимический контроль переработки сахарной свеклы», ПМ.01 «Производство и первичная обработка продукции растениеводства» и МДК01.01 «Технологии производства продукции растениеводства», МДК 02.01 «Технологии производства продукции животноводства», МДК03.01 «Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции».

К началу прохождения учебной практики студенты должны знать приемку сельскохозяйственной продукции и сырья, стандартизацию сельскохозяйственного сырья. Нормирование и определение качества растениеводческой продукции. Структуру элеваторной промышленности, виды и типы зернохранилищ. Физические свойства зерновой массы, физиологические процессы, протекающие в зерновой массе. Приемку, послеуборочную обработку и формирование партий зерна, очистку зерна, сушку зерна, активное вентилирование зерна. Обеззараживание хлебных запасов, товарные качества, стандартизацию и сертификацию плодов и овощей. Приемку, послеуборочную обработку и формирование партий плодоовощной продукции. Транспортирование и товарную обработку плодов и овощей, оценку хранилищ по технологическим - экономическим показателям. Химический состав плодов и овощей. Основные условия хранения плодов и овощей. Влияние условий выращивания и элементов агротехники на качество и сохраняемость плодов и овощей.

Виды убойных сельскохозяйственных животных как сырья для мясной промышленности, послеубойные изменения в мясе. Морфологический состав мяса. Оценка качества молока и молочных продуктов, физико-химический состав молока коров и других сельскохозяйственных животных. Требования ГОСТ к молоку заготавливаемому. Факторы, влияющие на состав и свойства молока, контроль натуральности молока, ГОСТы, нормативные документы, акты. Ветеринарно-санитарную экспертизу молока и мяса.

Во время прохождения учебной практики студенты учатся применять на практике полученные теоретические знания, углубляют представление о специфике работы.

Работая под руководством преподавателя (руководителя практики) от академии, студенты приобретают практические навыки по проведению приемки и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья по общепринятым методикам и соотносить его с требованиями стандартов; определению качества принимаемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, класса, подкласса, состояние дефектности, консервировки, веса и размера; оценке качества мяса и молока.

Таким образом, учебная практика по выполнению работ по *профессии приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья* позволяет приобрести

опыт работы по выбранной профессии и тем самым закладывает основы для дальнейшего профессионального развития будущего технолога.

Прохождение учебной практики способствует успешному освоению таких изучаемых позднее дисциплин, как: ПМ.03 «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции», ПМ.04 «Управление работами по производству и переработки продукции растениеводства и животноводства», МДК 03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции, 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 и осуществлении исследовательской работы по проблемам технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

#### **4 Вид, тип, способ и форма проведения практики**

*Вид* практики – учебная.

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

*Способ* проведения практики – стационарная.

Учебная практика проводится в ФГБОУ ВО Курская ГСХА мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла в лаборатории.

*Форма* проведения практики – *концентрированная*.

#### **5. Место и время проведения учебной практики**

Учебная практика по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья) проводится по завершении теоретического курса МДК. 05.01 Технологии выполнения работ по профессии "Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья". Учебная практика проводится в ФГБОУ ВО Курская ГСХА мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла в лаборатории технологий производства продукции растениеводства, технологий производства продукции животноводства, мастерские учебно-производственные.

Время проведения практики - 4 семестр.

Продолжительность учебной практики – 2 недели.

## 6. Компетенции, формируемые у студентов 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 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



## 7. Структура и содержание практики

### 7.1 Структура практики

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоемкость в днях/ часах	Форма текущего контроля
1 Организационный	Рабочее совещание Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	1-ый день/ 8 ч.	-ежедневный контроль посещаемости практики; - контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.
2 Основной	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства	2- 5-ый день/ 28 ч.	-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 и составлением отчета.
	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства	6- 9-ый день/ 28 ч.	
3 Заключительный	Собеседование по итогам практики	10-ый день/ 8 ч.	Зачет с оценкой

### 7.2 Содержание практики

#### 1. 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 технологу.

Знакомство с условиями работы в лабораториях кафедры должностные инструкции, рабочее место студента-практиканта (наличие необходимых методических материалов, компьютерной и оргтехники, лицензионных компьютерных программ, выхода в Интернет).

***Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте:*** соблюдение правил поведения, техники безопасности и пожарной безопасности в лабораториях кафедры, соблюдение внутреннего распорядка образовательного учреждения.

## **2. Основной этап**

*Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства*

Изучение ГОСТов и нормативно-технических документов: учетная политика организации, Достаточность, ясность, точность и корректность содержания.

Изучение выполнения работ по профессии приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья

Составление первичных документов по профессии приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья.

Факторы, влияющие на качество растениеводческой продукции и сырья. Физико-химические и органолептические методы оценки качества сырья и продукции растениеводства. Расчетный метод потерь растениеводческого сырья и продукции в процессе подработки к хранению или переработки, потери при хранении и переработке. Требования к пробоподготовке образцов для анализа.

*Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства*

Порядок приемки молока, лабораторный контроль молока-сырья, проведение анализов, оформление документов. Правила сдачи-приемки молока-сырья на заводе. Оформление документации. Порядок отбора проб молока-сырья. Физико-химический и микробиологический анализ принимаемого молока по ГОСТу (органолептические показатели, кислотность, содержание жира и белка, плотность, группа чистоты, бактериальная обсемененность, натуральность, технологические свойства и определение сортности молока).

Порядок приемки убойных сельскохозяйственных животных и птицы. Лабораторный контроль качества мяса, проведение анализов, оформление документов. Правила сдачи-приемки убойных сельскохозяйственных животных и птицы. Оформление документации. Порядок отбора проб мяса и вспомогательного сырья. Физико-химический и микробиологический анализ принимаемого мяса и вспомогательного сырья по ГОСТу.

### **3. 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.

Для выполнения индивидуального задания и формирования отчета по

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 учебной практики студент использует следующие учебно-методические материалы:

- учебно-методический комплекс по ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья),
- литература по соответствующей тематике.

## **11 Формы отчетности студентов о практике**

По итогам учебной практики студент представляет, заполненный в соответствии с требованиями, отчет, выполненный по установленной структуре с приложениями к нему графических материалов, подготовленных во время прохождения практики, дневник практики.

## **12 Контроль и оценка результатов прохождения практики**

В соответствии с учебным планом, рабочей программой по ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья) и программой учебной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения видов работ.

### **12.1 Текущий контроль**

Текущий контроль результатов прохождения учебной 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 и составлением отчета.

### **12.2 Промежуточная аттестация**

Форма промежуточной аттестации по учебной практике по ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья) - зачет с оценкой.

Практика завершается зачетом с оценкой при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики 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 учебной практики проводится на основании защиты отчета и устного ответа обучающегося на вопросы по теме практики.

### 12.3 Виды работ и проверяемые результаты учебной практики

Виды работ	Результаты (сформированные компетенции, приобретенные умения и практический опыт)	Формы и методы контроля для оценки результатов обучения
<p>1. Рабочее совещание. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте Изучение ГОСТов и нормативно-технических документов.</p> <p>2. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства</p> <p>3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>практический опыт</b> проведения приемки и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья по общепринятым методикам и соотносить его с требованиями стандартов;</li> <li>- определения качества принимаемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, класса, подкласса, состояние дефектности, консервировки, веса и размера;</li> <li>- оценки качества мяса, молока, яиц, рыбы, меда и продуктов их переработки;</li> <li>- <b>умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья по общепринятым методикам и соотносить его с требованиями стандартов;</li> <li>- определять качество принимаемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, класса, подкласса, состояние дефектности, консервировки, веса и размера;</li> <li>- сортировать по установленным признакам сельскохозяйственных продуктов и сырья;</li> <li>- хранить принятую продукцию и отпускать ее получателям, согласно определенным правилам и нормам;</li> <li>- оформлять установленную документацию для каждого вида сельскохозяйственного сырья и продукции;</li> <li>- организовывать транспортировку животных для уоя на предприятиях мясной промышленности различными видами транспортных средств;</li> </ul> </li> </ul>	<p>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>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять сдачу-приемку убойных животных по живой массе и упитанности, по выходу и качеству мяса, проводить контрольный убой;</li> <li>- правильно организовать убой животных в хозяйстве;</li> <li>- квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество продуктов и сырья животного происхождения, в своей практической деятельности;</li> <li>- правильно хранить, транспортировать и реализовывать продукты и сырье животного происхождения.</li> </ul> <p><b>- компетенции</b></p> <p>ОК 1;  ОК 2;  ОК 3;  ОК 4;  ОК 5;  ОК 6;  ОК 7;  ОК 8;  ОК 9;  ПК 1.3;  ПК 2.3.</p>	
--	---	--

#### **12.4 Критерии оценки результатов учебной 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, дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а также отчет выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями отчет;

- 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 при выполнении различных видов работ по приемщику сельскохозяйственных продуктов и сырья.

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по выполнению работ по одной или

нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья).

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

- своевременно, но с незначительными отклонениями выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а так же 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 изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность применять приобретенные умения и практический опыт по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья).

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по выполнению различных видов работ по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья).

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 дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике о среднем уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики имеющую существенные замечания руководителя практики, а так же 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 при выполнении различных видов работ по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья).

В целом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по выполнению различных видов работ по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья).

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, дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике о низком уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а так же 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 при выполнении различных видов работ по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья).

Таким образом, не прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья).

### **13 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

#### **Перечень основной, дополнительной литературы и Интернет-ресурсов**

##### **Основная литература:**

1. Выполнение работ по профессии приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья. Раздел 1. Приемщик растениеводческой продукции [Электронный ресурс; полнотекстовый макрообъект]: курс лекций для СПО / сост. О.М. Шершнева, М.Н. Котельникова. - Изд. доп. и перераб. - Курск: Курская ГСХА, 2016.- Режим доступа: Локальная сеть. Электронный каталог
2. Технология хранения и переработки сахарной свеклы [Электронный ресурс]: курс лекций / сост. А.А. Тарасов. - Курск: Курская ГСХА, 2017.- 95 с.- Режим доступа: Локальная сеть. Электронный каталог.

##### **Дополнительная литература:**

1. Манжесов В.И. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.И. Манжесов, И.А. Попов, И.В. Максимов, С.В. Калашникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96255>.
2. Раскрытие потенциальных синергетических возможностей развития свеклосахарного подкомплекса АПК с учетом расширения экономиче-



ского пространства: монография / О. В. Святова, Д. А. Зюкин, Р. В. Солошенко, О. Н. Выдрина. - Курск: Изд-во Курской ГСХА, 2015. - 175 с.

3. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: курс лекций / сост. А.А. Тарасов. - Изд. доп. и перераб. - Курск: Изд-во КГСХА, 2016.- 172 с.- Режим доступа: Локальная сеть. Электронный каталог.

#### **14 Материально-техническое обеспечение практики**

Учебная практика осуществляется в лаборатории технологий производства продукции растениеводства, технологий производства продукции животноводства, мастерские учебно-производственные.

Оборудование лаборатории технологий производства продукции растениеводства:

- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя.
- шкаф сушильный
- термостат
- столы лабораторные
- стол угловой
- шкаф для посуды
- весы ВЛТК
- мельница
- мойка
- диафоноскоп ДСЗ-3
- шелушитель зерна-УШЗ
- рассев лабораторный УІ-ЕРА-10
- шкаф сушильный-1 СЭШ-3М
- весы-пурка
- цифровая шкала БИС.

Оборудование лаборатории технологий производства продукции животноводства:

- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя.
- пластиковый стол лабораторный
- керамический стол пристенный
- пластиковый стол пристенный
- стол для титрования
- мойка лабораторная
- шкаф для лабораторной посуды
- шкаф для лабораторной посуды узкий
- шкаф для приборов
- переносной мультимедиа-проектор
- портативный компьютер
- анализатор качества молока «Клевер 2М»
- баня водяная

- баня для жиров
- весы ВЛКТ 500
- весы ВМ5 10ДМ
- весы МТ 6
- йогуртница
- лоток –
- маслобойка
- маслоизготовитель
- микроскоп Микромед Р-1
- молочное оборудование
- муляжи сыра –
- набор стеклянной посуды
- посуда эмалированная
- сепаратор
- сливкоотделитель
- спиртовка лабораторная
- стенды
- термостат
- термостат-редуктазник ЛТР24
- фляги молочные
- холодильник М-150
- центрифуга «Орбита»
- центрифуга для молочной промышленности ЦЛМ1-12

## **15 Особенности прохождения практики инвалидами и лицами 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 также индивидуальной программы реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда. При прохождении практики данной категории обучающихся в Курской ГСХА, Академия обеспечивает условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также 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 обучающимся трудовых функций.