

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

Специальность: *35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

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

Форма обучения: *очная*

\

**Лист рассмотрения/пересмотра
программы практики по профессиональному модулю Хранение, транс-
портировка и реализация сельскохозяйственной продукции**

Программа одобрена на 2018 - 2019 учебный год.

Протокол № 12 от «28» июня 2018 г. заседания кафедры профессио-
нальных дисциплин.

Зав. кафедрой  /Проняева М.Е./

1 Цель практики

Цель учебной практики – 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 учебной практики:

- 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

Учебная практика проводится в рамках профессионального модуля ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции.

Учебной практике 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 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 плодоовощной продукции и картофеля. Теоретические основы хранения плодоовощной продукции. Технологию послеуборочной обработки, приемки, товарной 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 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 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 учебной практики 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 – 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 практики

Учебная практика по ПМ.03 «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции» проводится по завершении теоретическо-

го 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.

Учебная практика 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.

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, 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 – 7 семестр.

Продолжительность учебной практики – 3 недели.

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/ 8 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	2-6 день 40 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	7-9 день 16 ч.	
	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	10-11 день 16 ч.	
	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки	12-13 день 16 ч.	
	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции	14 день 6 ч.	
3 Заключительный	Собеседование по итогам практики	15 день/ 6 ч.	Зачет с оценкой

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.

Знакомство с оборудованием приемки, промежуточного хранения, учета и взвешивания сельскохозяйственных продуктов. Виды хранилищ, их технические характеристики, устройство, принцип работы.

Изучить способы и режимы хранения продукции растениеводства в зависимости от качества поступающего сырья. Изучить технологии хранения продукции животноводства в зависимости от их назначения и качества поступающего сырья.

Изучить холодильное оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции: 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. Область применения. Принцип работы.

Автоматы для розлива молока и сока в бутылки.

Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения

Изучение методов оценки качества сельскохозяйственной продукции и сырья при приемке на хранение, в период хранения и перед реализацией продукции и сырья. Владеть методиками оценки качества сельскохозяйственной продукции и уметь определять показатели качества сырья и готовой продукции. Уметь определять виды болезней и вредителей.

Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

Изучить технологии переработки продукции растениеводства и животноводства в зависимости от качества поступающего сырья на производство. Принципы, методы, приемы и способы переработки. Технологические схемы процессов переработки сельскохозяйственной продукции. Подготовка сырья

к переработке. Переработка сырья. Условия и режимы хранения готовой продукции.

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

Изучать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции при подготовке к переработке и на этапе переработки. Уметь использовать методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, продукции растениеводства и животноводства при подготовке к переработке и на разных этапах переработки.

Изучить стандарты, технические средства и приборы для оценки качества сельскохозяйственного сырья и готовой продукции.

Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции

Изучить подготовку сельскохозяйственной продукции к реализации в виде подработке. Проводить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции. Проводить учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т. ч. некондиционной продукции. Изучить условия транспортировки сельскохозяйственной продукции.

Изучить порядок реализации продукции и требования к оформлению документов.

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

Кроме традиционных образовательных, научно-исследовательских и научно-производственных технологий, используемых в процессе практической деятельности, целесообразно привлечение студентов к участию в работе различных рабочих совещаний, включение в работу по организации и планированию технологий производства и первичной обработке продукции животноводства и т.п.

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. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции,
- литература по соответствующей тематике,
- стенды с наглядным иллюстративным материалом,
- муляжи.
- лабораторное оборудование.

11 Формы отчетности 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. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции 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. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции - 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.</p> <p>2. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья</p> <p>3. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения</p> <p>4. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>5. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки</p> <p>6. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции</p> <p>7. Собеседование по итогам практики.</p>	<p>- практический опыт</p> <p>1) подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;</p> <p>2) выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;</p> <p>3) анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>4) определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;</p> <p>- умения:</p> <p>1) определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;</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>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>

	<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-химический 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>	
--	--	--

	ПК 3.1; ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	
--	---	--

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 по выполнению различных видов работ по хранению, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта при выполнении различных видов работ по выполнению различных видов работ по хранению, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.

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 также 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 различных ви-

дов работ по хранению, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта при выполнении различных видов работ по выполнению различных видов работ по хранению, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.

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 также 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 хранению, транспортировке и реализации сельскохозяйственной продукции.

В целом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта при выполнении различных видов работ по выполнению различных видов работ по хранению, переработка, предпродажная подготовка и реализация 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 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 также 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 различных видов работ по хранению, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.

Таким образом, не прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта при выполнении различных видов ра-

бот по выполнению различных видов работ по хранению, переработка, пред-продажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.

13 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основная литература:

1 Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: учеб. пособие для СПО / сост.: И.В. Ярыгина [и др.].–Курск: Изд-во Курской ГСХА, 2017. – 1 электрон. опт. диск (CD-R).

2 Технология хранения и переработки продукции растениеводства. [Электронный ресурс]: курс лекций / сост. А.А. Тарасов. - Изд. доп. и перераб. – Электрон. дан. (1,62 МБ). – Курск: Изд-во Курской ГСХА, 2016.

Дополнительная литература:

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

2 Методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции растениеводства». Раздел «Технология послеуборочной обработки и хранения зерна» / сост.: А.А. Тарасов [и др.]. – Курск: Изд-во Курской ГСХА, 2012. – 67 с.

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

4 Технология пищевого машиностроения: учебное пособие / сост. Д.В. Воскобойников. – Курск: Курская ГСХА, 2016. – 297 с.

5 Экономика заготовки, хранения, переработки и реализации продукции в агропромышленном комплексе [Электронный ресурс]: курс лекций / сост. А.Н. Подчалимов, Э.Г. Соломатин. - Электрон. дан. (680 МБ). - Курск: Курская ГСХА, 2016.

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».

Периодические издания

Журналы:

Садоводство и виноградарство

Сахарная свекла

Хлебопечение России

Хранение и переработка с/х сырья

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет», необходимых для освоения профессионального модуля

- 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>.
- 6 Сельскохозяйственные здания и сооружения. Элеваторы [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.bibliotekar.ru>.
- 7 Сельхозпортал [Электронный ресурс].– Режим доступа: <https://xn--80ajgrcpbhkds4a4g.xn>
- 8 Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Н.Н. Мороз [и др.]. – Москва: Вестник РАСХН, 2012. – 196 с. – Режим доступа: <http://www.docme.ru>.
- 9 Зимняков В.М. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] /В.М. Зимняков.– Пенза: РИО ПГСХА, 2015. – 207 с. –Режим доступа: <http://www.docme.ru>.
- 10 Технология переработки мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс].– Режим доступа: <http://www.meatvestnik.ru>.
- 11 Типы зернохранилищ и их устройство [Электронный ресурс].– Режим доступа: <http://chitalky.ru>.
- 12 Требования к зернохранилищам [Электронный ресурс].– Режим доступа: <http://biofile.ru>.
- 13 Щербаков Е.В. Методические указания для самостоятельной работы по теме «Расчет стен холодильных камер по теплоизоляции и прочности» [Электронный ресурс] /Е.В. Щербаков .– Режим доступа: <http://kubsau.ru>.
- 14 Элеватор – устройство и оборудование [Электронный ресурс].– Режим доступа: <http://promplace.ru>

14 Материально-техническое обеспечение практики

Учебная практика осуществляется в лаборатории технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, лаборатории технологий

производства продукции животноводства, кабинете товароведения сельскохозяйственной продукции, учебно-производственные мастерские.

Оборудование лаборатории:

- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Перечень оборудования и наглядно-демонстрационного материала лаборатории технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции:

Нож для резки хлеба

Размельчитель ткани

Штативы для бюреток

Шкаф хлебопекарный ШХЛ-065 СПУ

Шкаф расстойный ШРЛ-065 СПУ

Тестомесильная машина YIETV

Валориграф

Весы ВК-600

ИДК (измеритель деформации клейковины)

Колориметр

Шкаф сушильный СЭШ-3М

Весы ВЛТК-500

Измеритель числа падения ИЧП 1-2

Хлебопечь автоматическая

Лапшерезка «Атлас150»

Прибор для определения объема хлеба ОХЛ-2

ИФХ9 (Прибор для измерения устойчивости хлеба)

Формы для выпечки хлеба

Вытяжка электрическая

Электроплита «Комфорт»

Тумбы с ящиками

Полки навесные

Шкаф навесной

Колориметр КФК-2

Столовые приборы и вспомогательная посуда

Экран со штативом

Проектор Epson-EB-X10 013/1155

Портативный компьютер Acer Extensa.

Оборудование лаборатории:

- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Перечень оборудования и наглядно-демонстрационного материала лаборатории технологий производства продукции животноводства:

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
Экран со штативом
Проектор Epson-EB-X10 013/1155
Портативный компьютер AcerExtensa
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
Оборудование кабинета товароведения сельскохозяйственной продукции:
- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- Таблицы и муляжи товаров сельскохозяйственной продукции

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 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 студентом трудовых функций.