

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

наименование предприятия

И. В. Коздьяков

подпись

ФИО

«д» «агрофирма» 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-методической работе

(Н.Е.Горюшкина)

подпись

« » 20 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.01 – ПП.01

ПМ.02 – ПП.02

ПМ.03 – ПП.03

ПМ.04 – ПП.04

ПМ.05 – ПП.05

основной профессиональной образовательной программы
по специальности (профессии) среднего профессионального образования
35.02.06. Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции
17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья
по программе базовой подготовки

г. Дмитров 2021 г.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум» (ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»)

Разработчики:

Валентина Юрьевна Антонова, преподаватель общепрофессиональных и специальных дисциплин

Василий Петрович Борунов, преподаватель общепрофессиональных и специальных дисциплин первой категории

Евгения Валерьевна Волчкова, преподаватель общепрофессиональных и специальных дисциплин первой категории

Светлана Александровна Квитченко преподаватель общепрофессиональных и специальных дисциплин, к.э.н.

РАССМОТРЕНА

Предметно-цикловой комиссией
общеобразовательных и специальных
дисциплин специальностей «Эксплуатация и
ремонт с/х техники и оборудования»,
«Техническое обслуживание и ремонт
двигателей, систем и агрегатов автомобилей»,
«Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»

от «12» марта 2021 г.

протокол № 8

Председатель ПЦК

 М.В.Горлова



СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ
ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОИЗВОДСВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСВЕННОЙ ПРАКТИКИ



ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Производственная практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

Общий объем времени на проведение практики определяется ФГОС СПО, сроки проведения устанавливаются колледжем в соответствии с ОПОП СПО.

Производственная практика проводится колледжем в рамках профессиональных модулей и может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика направлена на получение первоначального практического опыта. Производственная практика может проводиться как в колледже (при выполнении условий реализации программы практики), так и в организациях (на предприятиях) на основании договоров между организацией и колледжем.

Производственная практика может быть направлена на освоение одной или нескольких рабочих профессий, если это является одним из видов профессиональной деятельности ФГОС СПО.

Программа практики разрабатывается колледжем на основе рабочих программ модулей ОПОП специальности, макета программы учебной практики и согласовывается с организациями, участвующими в проведении практики. Одной из составляющей программы практики является разработка форм и методов контроля для оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций (оценочные материалы); к работе над этим разделом должны привлекаться специалисты организаций (предприятий), в которых проводится практика. При разработке содержания каждого вида практики по профессиональному модулю следует выделить необходимые практический опыт, умения и знания в соответствии с ФГОС СПО, а также виды работ, необходимые для овладения конкретной профессиональной деятельностью и включенные в рабочую программу модуля. Содержание практики по профилю специальности может уточняться в зависимости от специфических особенностей конкретной организации (предприятия).

Формой аттестации по всем видам практик является дифференцированный зачет.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа производственной практики разработана на основе:

1) Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

2) Приказ Министерства науки и высшего образования РФ №885 и Министерства просвещения РФ №390 от 5 августа 2020 года «О практической подготовке обучающегося»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции по квалификации базовой подготовке Технолог

1.2 Место проведения производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Производственная практика ПП.01 является составной частью профессионального модуля ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства



Производственная ПП.02 является составной частью профессионального модуля ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства

Производственная ПП. 03 является составной частью профессионального модуля ПМ 03 Хранение. Транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

Производственная практика ПП 04 является составной частью профессионального модуля ПМ. 04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства.

1.3. Цели и задачи производственной практики

Цели:

- ¾ общее повышение качества профессиональной подготовки путем углубления теоретических знаний и закрепления профессиональных практических умений и навыков;
- ¾ непосредственное знакомство с профессиональной практической деятельностью;
- ¾ профессиональная ориентация студента в будущей профессии.

Задачи:

- ¾ формирование у обучающихся первичных практических умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО;
- ¾ формирование у студентов знаний, умений и навыков, профессиональных компетенций, профессионально значимых личностных качеств;
- ¾ развитие профессионального интереса, формирование мотивационно-целостного отношения к профессиональной деятельности, готовности к выполнению профессиональных задач в соответствии с нормами морали, профессиональной этики и служебного этикета;
- ¾ адаптация студентов к профессиональной деятельности;
- ¾ приобретение и развитие умений и навыков составления отчета по практике;
- ¾ подготовка к самостоятельной трудовой деятельности.

Общий объем времени, предусмотренный для производственной практики- 648 часа (18 недель)

1.5 Форма промежуточной аттестации

Формой промежуточной аттестации производственной практики является дифференцированный зачет.

4 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Требования к результатам освоения производственной практики:

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен освоить следующие общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

Код	Содержание общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития



ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения задания
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
Код	Основной вид деятельности. Профессиональные компетенции
ВД 1.	Производство и первичная обработка продукции растениеводства
ПК 1.1.	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства
ПК 1.2.	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства
ПК 1.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства
ВД 2.	Производство и первичная обработка продукции животноводства
ПК 2.1.	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства
ПК 2.2.	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства
ПК 2.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства
ВД 3.	Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции
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
ВД 4.	Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно—отчетную документацию
ВД 5.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья)
ПК 5.1.	Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ



ПК 5.2.	Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемых продуктов и сырья
ПК 5.3.	Оформлять сопроводительную документацию

В результате прохождения производственной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен знать и уметь:

	ВПД	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ПП.01	Производство и первичная обработка продукции растениеводства	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">- подготовки сельскохозяйственной техники к работе;- подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке);- реализация схем севооборотов;- возделывания сельскохозяйственных культур;- проведения агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции;- первичной обработки и транспортировки урожая; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учётом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники;- выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала;- определять качество семян;- определять нормы, сроки и способы посева и посадки;- определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы;- оценивать качество полевых работ;- определять и оценивать состояние производственных посевов;- выполнять основные технологические регулировки сельскохозяйственных машин, составлять машинно-тракторные агрегаты;- определять биологический урожай и анализировать его структуру;- выбирать способ уборки урожая;- проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков;- составлять годовой план защитных мероприятий; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- системы земледелия;- основные технологии производства



		<p>растениеводческой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none">- общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин;- основы автоматизации технологических процессов и сельскохозяйственного производства;- основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур;- виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортомену, сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения, предпосевную подготовку;- требования к сортовым и посевным качествам семян;- особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур;- методику составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур;- закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая;- методы программирования урожаев;- значение. Виды мелиораций, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство; <p>Болезни и вредители сельскохозяйственных культур, средства защиты от них</p>
--	--	---

	ВПД	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ПП.02	Производство и первичная обработка продукции животноводства	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">- производства продукции животноводства;- первичной переработки продукции животноводства;- приготовления кормов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных;- выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных;- определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления;- производить и заготавливать корма;- проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность;- определять необходимое количество воды для поения животных;- проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными;



- проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста;
 - вести учёт продуктивности сельскохозяйственных животных;
 - оценивать состояние окружающей среды и отдельных показателей микроклимата;
 - выявлять заболевших животных;
 - выполнять несложные ветеринарные назначения;
 - выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства;
 - составлять технологические схемы и проводить расчёты по первичной переработке продуктов животноводства;
 - осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норма, правил и стандартов;
 - оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;
- Знать:
- правила в области ветеринарии;
 - технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства;
 - зоотехнические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве;
 - методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях;
 - основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов;
 - состав и питательность кормов, их рациональное использование;
 - нормы кормления и принцип составления рационов для разных видов животных;
 - технологии кормопроизводства;
 - методы оценки качества и питательности кормов;
 - стандарты на корма;
 - методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных;
 - методы виды продуктивности и способы их учёта;
 - технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства;
 - действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;
 - основные методы оценки качества продукции животноводства

ПП.03	ВПД	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
	Хранение, переработка,	Иметь практический опыт:



предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции

- подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;
- анализ условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- определение качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;

Уметь:

- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- рассчитывать площади размещения растениеводческой и /или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;
- составлять план размещения продукции;
- обслуживать оборудование и средства автоматизации;
- соблюдать сроки и режимы хранения;
- выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;
- определять качество сырья, подлежащего переработке;
- производить расчёты расходы сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;
- вести учёт и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной;
- готовить продукцию к реализации;
- использовать средства измерения регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;
- 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 её хранения;
- устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;



		<ul style="list-style-type: none">- 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 потери при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;- порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;- требования к оформлению документов
--	--	--

	ВПД	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ПП.04	Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">- участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства;- участия в управлении первичным трудовым коллективом;- ведения документации установленного образца <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства;- планировать работу исполнителей;- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;- подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;- оценивать качество выполняемых работ <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства;- структуру организации и руководимого подразделения;- характер взаимодействия с другими подразделениями;- функциональные обязанности работников и руководителей;- основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений;- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;



		<ul style="list-style-type: none">- виды, формы и методы мотивации персонала в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;- методы оценивания качества выполняемых работ;- правила первичного документооборота, учёта, и отчетности
--	--	---

	ВПД	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ПП.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	<p>Иметь практический опыт: проведения оценки качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ, производства первичной обработки и обеспечения условий хранения заготавливаемых продуктов и сырья, оформления сопроводительной документации</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- отбирать пробы продукции с соответствии с нормативно-техническими документами- выбирать способы оценки качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья- выбирать условия и сроки хранения в зависимости от вида продукции и сырья- оценивать состояние упаковки и маркировки продукции- правильно оформлять сопроводительные документы (акты, протоколы, накладные, журналы) <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- правильность отбора проб продукции по нормативно-техническим документам- методы оценки качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья- содержание нормативных актов, регулирующих условия хранения принятой продукции и сырья- приёмы, методы и оборудование по упаковке и маркировке продукции- методику оформления сопроводительных документов (актов, протоколов, накладных, журналов)



4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем времени и сроки проведения производственной практики

Коды формируемых компетенций	Наименования разделов профессионального модуля, производственной практики	Объем времени, отводимый на производственную практику час (неделя)	Сроки проведения производственной практики курс (семестр)
ПК . 1.1-1.3 ОК 1-9	ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства ПП.01 Производственная практика	180	2 курс 4 ссеместр
ПК. 2.1-2.3 ОК. 1-9	ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства ПП.02 Производственная практика	144	3 курс 5 семестр
ПК. 3.1-3.5 ОК. 1-9	ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции ПП.03 Производственная практика	252	3 курс 6 семестр 4 курс 8 семестр
ПК 4.1-4.5 ОК 1-9	ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства ПП 04. Производственная практика	72	4 курс 8 семестр
ПК 5.1-5.3 ОК 1-9	ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ПП 05. Производственная практика	72	3 курс 6 семестр
	Итого:	648	-



3.2. Содержание производственной практики

Код формируемых компетенций	Код и наименования профессиональных модулей	Наименование тем учебной практики	Виды работ	Количество часов по темам
ПК1.1-1.3 ОК 1-9	ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства	Тема 1 Подготовка сельскохозяйственной техники к работе	1.Работа на штатных рабочих местах: тракторист-машинист сельскохозяйственного производства. 2.Работа на штатных рабочих местах: оператор сельскохозяйственных комплексов. 3. Работа на штатных рабочих местах: слесарь по ремонту сельскохозяйственных машин и оборудования. 4. Работа на штатных рабочих местах: помощник мастера (бригадира) сельскохозяйственного производства.	16
		Тема 2 Подготовка почвы к посеву (посадке) сельскохозяйственных культур	1.Оценка качества работ на агрегатах(замер глубины обработки, гребнистость, глыбистость, наличие огрехов) 2.Ознакомление с нормой выработки, оплатой труда работников, занятых на работах при обработке почвы.	20
		Тема 3 Освоение подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке)	1.Подготовка почвы к посеву (посадке) с/х культур. 2.Освоение подготовки семян и посадочного материала к посеву. 3. .Посев и посадка различных культур. 4.Уход за посевами и рассадой.	14



		Тема 4 Составление технического паспорта поля	1.Проведение обследования полей на засоренность, зараженность болезнями, заселенность вредителями. 2.Составление карты засоренности полей. Ознакомление с запланированными в хозяйстве мероприятиями по защите растений. 3.Стажировка с агрономом-агрохимиком .Организация химического отряда по защите растений.	18
		Тема 5 Подготовка хранилищ к закладке продукции на хранение	1.Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции хранилищ. 2.Изучение дезинфицирующих средств и правил работы с ними. 3.Изучение способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации 4.Изучение и подготовка оборудования для дезинфекции	20
		Тема 6 Подготовка тары для транспортировки ,уборки урожая и закладке продукции на хранение	1.Изучение видов тары, способов хранения продукции. 2.Расчет необходимого количества тары 3.Ремонт и проведение очистки и дезинфекции тары ,бывшей в употреблении	16
		Тема 7 Формирование уборочно-транспортных и сортировочных комплексов при уборке урожая	1.Изучение оборудования, применяемого при уборке урожая. 2.Расчет необходимого количества машин для уборки и транспортировки продукции по видам 3.Составление оборудования комплекса приемки и первичной сортировки продукции	18
		Тема 8 Составление сортировочных пунктов при закладке продукции на хранение. Различные способы хранения	1.Изучение различных типов хранилищ и складов. Изучение способов и режимов хранения продукции 2.Способы подготовки продукции к закладке на хранение	18



		продукции	3.Изучение оборудования для подготовки продукции к закладке на длительное хранение 4.Составление оборудования для сортировочного пункта	
		Тема 9 Первичная переработка продукции	1.Способы первичной переработки: сухая фасовка и маркировка продукции 2. Изучение оборудования для сухой фасовки и маркировки 3. Фасовка мытой продукции 4. Изучение оборудования для фасовки и маркировки мытой продукции	18
		Тема 10 Переработка продукции	1.Подготовка и фасовка резаных овощей 2.Изучение оборудования для измельчения овощей 3.Подготовка овощей к приготовлению квашеной продукции 4.Изучение оборудования и технологических операций по приготовлению квашеных овощей	16
		Дифференцированный зачет		6
Всего часов				180
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет (IV семестр)				
ПК 2.1-2.3 ОК 1-9	ПМ.02 Производства и первичная обработка продукции животноводства	Тема 1 Способы и системы содержания животных в сельском хозяйстве	1.Определение и оценка способа содержания животных в данном хозяйстве 2.Ознакомление с системами навозоудаления, энерго- и водоснабжения животноводческих комплексов 3. Определение параметров микроклимата в животноводческих помещениях ,работа с приборами для контроля микроклимата 4.Санитарно-гигиеническая оценка состояния территории животноводческого комплекса 5.Зоогигиеническая оценка условий содержания,	18



			кормления и ухода за животными на ферме(комплексе)	
		Тема 2 Нормированное кормление сельскохозяйственных животных	1. Составление рационов для различных видов и физиологических групп животных 2. Зоогигиеническая оценка кормов и кормовых площадок 3. Ознакомление с оборудованием кормоцепа и оборудованием для раздачи кормов 4. Заполнение документов по хранению и списанию кормов 5. Выполнение работ по поению и кормлению животных 6. Выполнение работ по уходу за животными	18
		Тема 3 Организация доения в хозяйстве	1. Изучение видов доильных установок 2. Подготовка коров к доению 3. Раздой первотелок и новотельных коров 4. Запуск сухостойных коров 5. Правила получения доброкачественного молока на комплексе 6. Мероприятия по борьбе с маститом. Методы проверки на субклинический мастит	20
		Тема 4 Проведение ветеринарно-санитарных и профилактических мероприятий на комплексе	1. Выявление заболевших животных. Проведение простейших лечебных процедур под руководством ветеринарного специалиста 2. Проведение дезинфекций, дезинсекций и дератизаций животноводческих помещений под руководством ветеринарного специалиста	20
		Тема 5 Формы зоотехнического учета и	1. Взвешивание и мечение животных. 2. Заполнение документов по учету движения скота на	14



		учет продуктивности животных.	ферме. 3.Заполнение документов по учету продуктивности животных 4. Заполнение документов по приемке и сдаче на переработку произведенной продукции 5.Выполнение работ по формированию групп животных в зависимости от их физиологического состояния 6.Стажировка с зоотехником комплекса 7.Стажировка с оператором искусственного осеменения 8.Стажировка с бригадиром комплекса		
		Тема 6 Оформление документов на продукцию животноводства	1.Оформление накладных на молоко. Ведомость расхода молока. 2.Оформление гуртовых ведомостей и накладных на отправку скота на мясокомбинат 3.Оформление отчетов по произведенной продукции	10	
		Тема 7 Первичная переработка скота	1.Ознакомление с технологическими процессами по переработке скота на мясокомбинате. Виды мясоперерабатывающих предприятий 2.Ознакомление с оборудованием для первичной переработки скота	14	
		Тема 8 Первичная переработка молока на ферме	1.Доение. Очистка ,охлаждение и хранение молока 2.Оборудование для первичной обработки молока	12	
		Тема 9 Переработка молока на молокозаводах	1.Виды молокоперерабатывающих предприятий. Изучение технологических процессов на молокозаводе 2.Изучение оборудования для переработки молока на молокозаводе	12	
		Дифференцированный зачет		6	
				Всего часов	144
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет (VI семестр)					



ПК 3.1-3.5 ОК 1-9	ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	Тема 1 Хранилища для сельскохозяйственной продукции	1.Изучение типов хранилищ 2.Изучение способов и режимов хранения продукции 3.Оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции 4.Приборы для контроля параметров режима хранения сельскохозяйственной продукции 5.Способы подготовки складов и хранилищ к приемке продукции на хранение 6.Изучение средств для дезинфекции ,дератизации хранилищ и складов продукции	32
		Тема 2 Технология хранения сельскохозяйственной продукции	1.Составление технологической карты выполнения этапов хранения сельскохозяйственной продукции 2. Составление плана размещения продукции в хранилище 3.Изучение средств механизации для загрузки и разгрузки хранилищ и складов 4. Стажировка с технологом по хранению продукции 5. Стажировка на рабочем месте: рабочий по подготовке продукции к реализации 6.Освоение методики взятия средней пробы продукции 7.Освоение методики расчета естественной убыли, используя среднюю пробу. 8.Ведение документации по хранению продукции ,по поступлению на хранение, взвешивание продукции,определение веса нетто и брутто	40
		Тема 3 Подготовка продукции к реализации	1.Проверка оборудования, необходимого для подготовки продукции к реализации 2.Расчет необходимого количества тары для реализации продукции 3.Изучение способов перемещения продукции внутри	30



			хранилищ 4.Сортировка,переборка, фасовка и маркировка продукции 5.Участие в процессе подготовки продукции к реализации 6.Оформление документов на предпродажную подготовку и перемещение продукции	
		Дифференцированный зачет		6
		Тема 4 Краткая экономическая характеристика места практики	1. Техника безопасности на рабочем месте 2. Изучение учредительных документов 3. Изучение принципов работы лаборатории качества сырья	8
		Тема 5 Качество сырья	1. Стандарты качества сырья к переработке 2. Виды сырья к переработке 3. Описание природно-климатических условий места нахождения объекта практики	8
		Тема 6 Технология переработки зерна в муку и крупу	1. Технологическая схема производства муки 2. Технологическая схема переработки зерна в крупу 3. Технологическая схема производства макаронных изделий	8
		Тема 7 Сооружения и оборудование для переработки сельскохозяйственной продукции	1.Линии переработки продукции растениеводства 2. Линии переработки продукции животноводства 3. Зерновые и воздушные сепараторы 4. Технология тестообразных продуктов	16
		Тема 8 Технология переработки картофеля и овощей	1. Мойка и очистка плодов и овощей 2. Требования к сырью для переработки плодов и овощей 3. Технологическая схема переработки картофеля 4. Технологическая схема переработки яблок и ягод	24



		Тема 9 Технология переработки молока и молочных продуктов	1. Технология переработки молока 2. Технология молочных консервов 3. Технология кисломолочных продуктов 4. Технология сливок и сливочного масла 5. Технологическая схема производства творога 6. Технологическая схема производства пастеризованного молока 7. Технологическая схеме производства сыра 8. Технологическая схема производства сырных продуктов	32
		Тема 10 Технология переработки мяса и рыбы	1. Технология переработки мяса и мясных консервов 2. Технология переработки мяса птицы 3. Технология субпродуктов 4. Технология производства варенных и копченых колбас 5. Технология фаршированных и кулинарных мясных продуктов 6. Технология переработки рыбы и морепродуктов	42
		Дифференцированный зачет		6
Всего часов				252
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет (VI, VIII семестр)				
ПК4.1-4.5 ОК 1-9	ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	Тема 1. Основные производственные показатели работы организации и ее структурных подразделений.	1. Сбор плановых и фактических показателей производственной и экономической деятельности предприятия за 2 предыдущих года (площади, урожайность, валовый сбор с/х культур, валовое производство продукции животноводства, стоимость продукции, затраты труда на 1 ц, себестоимость единицы продукции, прибыль и др.) 2. Анализ их изменений	12



		Тема 2. Планирование и анализ на с/х предприятии	1. Проведение факторного анализа валового сбора с/х культур, продуктивности животных, себестоимости, анализа финансовых результатов (провести сравнение либо плановых и фактических данных за последний год, либо фактических данных за два последние года)	12
		Тема 3. Управление первичным трудовым коллективом	1. Изучение организационно-управленческой структуры предприятия. Подготовить схему организационно-управленческой структуры предприятия в отчет. Сделать ее описание (название подразделения, чем занимаются, количество работников в подразделении, соподчиненность подразделений)	12
			2. Изучение организации оплаты труда на предприятии. Описание формы организации труда (бригадная, цеховая и тд) и используемых систем оплаты труда на предприятии. Видов и размеров доплат и премий различным категориям работников.	6
			3. Контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями. Заполнение таблицы. (сделать вывод о качестве, полноте и своевременности проведения работ). Изучение стандартов на продукцию. Составление таблицы по стандартам. Изучение организации контроля за соблюдением в подразделениях норм расхода сырья, материалов, за правильным ведением технологического процесса на всех стадиях производства, за соблюдением норм и нормативов трудовых затрат при бригадной форме организации труда	12
			4. Изучение организации контроля за соблюдением в подразделениях норм расхода сырья, материалов, за правильным ведением технологического процесса на	6



			всех стадиях производства, за соблюдением норм и нормативов трудовых затрат при бригадной форме организации труда.	
		Тема 4. Документооборот, учет и отчетность.	1.Изучение состояния нормативной документации. Составление перечня учетных документов, составляемых на разных этапах производственного процесса. Указать периодичность составления.	6
		5.Сдача отчета по практике.	Сдача отчета по практике, дневника и отзыва-характеристики с производства в колледж, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике.	6
		Дифференцированный зачет		6
Всего часов				72
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет (IV семестр)				
ПК5.1-5.3 ОК 1-9	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Тема 1 Организация приемки сельскохозяйственной продукции на хранение	1.Проведение приемки зерна и зернопродуктов .Взятие средних проб для оценки качества. Оценка качества, взвешивание, оформление документации. 2. Организация приемки овощей и картофеля .Взятие средних проб для оценки качества. Оценка качества, взвешивание, оформление документации 3. Организация приемки молока .Взятие средних проб для оценки качества. Оценка качества, взвешивание, оформление документации	16
		Тема 2 Организация закладки на хранение и хранение сельскохозяйственной продукции	1.Определение качества зерна по ГОСТ и организация технологических операций по подготовке зерна к хранению 2. Определение качества овощей и картофеля согласно ГОСТ и подготовка продукции к хранению	22



			3. Определение показателей качества молока на соответствие с ГОСТ ,определение направления использования 4.Изучение технологии хранения зерна, зернопродуктов, овощей, картофеля и продукции животноводства	
		Тема 3 Холодильная обработка мяса	1. Оценка качества мяса и мясопродуктов по ГОСТ перед хранением 2.Организация контроля качества продукции при хранении 3. Организация ветеринарно-санитарного контроля за качеством продукции 4.Ветеринарно-санитарные и профилактические мероприятия на холодильниках	14
		Тема 4 Идентификация сельскохозяйственной продукции	1.Маркировка, упаковка продукции по требованиям ГОСТ 2. Сертификация продукции 3.Оформление необходимой документации при хранении, транспортировке и реализации сельскохозяйственной продукции	14
			Дифференцированный зачет	6
			Всего часов	72
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет (VI семестр)				



4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в рамках профессионального модуля проходит в организациях (предприятиях) любой организационно-правовой формы и формы собственности, располагающие квалифицированными кадрами для руководства практикой обучающихся; использующие новые технологии; применяющие в своей работе автоматизированные системы обработки информации и управления.

Реализация рабочей программы производственной практики по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции предполагает организацию производственной практики в хозяйствах по производству продукции растениеводства, крестьянско-фермерские хозяйства, консервные, комбикормовые заводы, цеха по производству крупяных, макаронных изделий, элеваторы, пекарни, мельницы, хлебозаводы, лаборатории по проверке качества растениеводческой продукции

4.1.1..Средства обучения:

учебно-наглядные пособия (стенды, плакаты, схемы т.д.) по технологии переработки продукции растениеводства и животноводства
инструкционно-технологические карты по выполнению работ

4.2. Организация практики

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в колледже разработана следующая документация:

- ¼ положение о практике;
- ¼ рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- ¼ тематический план график производственной практики (по профилю специальности);
- ¼ договоры с предприятиями по проведению практики;
- ¼ приказ о распределении студентов по базам практики.

4.3. Информационное обеспечение

Основные источники:

1. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции/ под редакцией В.М. Зимнякова, ИНФРА-М, 2018г. Режим доступа: <http://www>. ЭБС «IPRbooks
2. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2ч. Часть 1: учебник и практикум для академического бакалавриата/ А.А. Курочкин, Юрайт, 2018 Режим доступа: <http://www>. ЭБС «IPRbooks
3. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2ч. Часть 2: учебник и практикум для академического бакалавриата/ А.А. Курочкин, Юрайт, 2018 Режим доступа: <http://www>. ЭБС «IPRbooks
4. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и винограда, Часть 1/Никифорова Г.А. Оренбургский гос. университет, 2017 Режим доступа: <http://www> ЭБС «IPRbooks
5. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и винограда, Часть 2/Никифорова Г.А. Оренбургский гос. университет, 2017 Режим доступа: <http://www> ЭБС «IPRbooks



6. Современная технология мукомольного производства: учебное пособие, Часть 1. Теоретические основы технологии муки /Тарасенко С.С., Владимиров Н.И. Оренбургский гос. университет, 2017 Режим доступа: [http://www ЭБС «IPRbooks](http://www.ЭБС_«IPRbooks»)

Дополнительные источники:

1. Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции/ А.И. Глобин, А.И. Удовкин, Ай Пи Эр Медиа, 2018 Режим доступа: [http://www ЭБС «IPRbooks](http://www.ЭБС_«IPRbooks»),
2. Оборудование для перерабатывающих производств/ А.А. Курочкин, Юрайт 2018, Режим доступа: [http://www ЭБС «IPRbooks](http://www.ЭБС_«IPRbooks»)
3. Попроцессный подход в обеспечении качества продукции Часть 1. /Тарасенко С.С. Оренбургский гос. университет, 2017 Режим доступа: [http://www ЭБС «IPRbooks](http://www.ЭБС_«IPRbooks»),
4. Попроцессный подход в обеспечении качества продукции Часть 2. /Тарасенко С.С. Оренбургский гос. университет, 2017 Режим доступа: [http://www ЭБС «IPRbooks](http://www.ЭБС_«IPRbooks»)

Интернет-ресурсы:

1. <http://window.edu.ru> - Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"
2. <https://openedu.ru> - «Национальная платформа открытого образования» (ресурсы открытого доступа)

Информационные справочные системы:

1. <https://elibrary.ru> - Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (ресурсы открытого доступа)
2. <https://www.rsl.ru> - Российская Государственная Библиотека (ресурсы открытого доступа)
3. <https://link.springer.com> - Международная реферативная база данных научных изданий Springerlink (ресурсы открытого доступа)
4. <https://zbmath.org> - Международная реферативная база данных научных изданий zbMATH (ресурсы открытого доступа)

Лицензионное программно-информационное обеспечение:

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
3. Google Chrome

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится преподавателями профессионального цикла рассредоточено

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы учебной практики по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю проводимой практики, с опытом деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Форма отчетности

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы учебной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник практики;
- отчет по практике, составленный в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»;
- отзыв-характеристику с места практики.

5.2. Порядок подведения итогов практики

Оформленный отчет представляется студентом в сроки, определенные графиком учебного процесса, но не позже срока окончания практики. Руководитель практики проверяет представленный студентом отчет о практике и решает вопрос о допуске данного отчета к защите.

Отчет, допущенный к защите руководителем практики, защищается обучающимся в присутствии комиссии, состоящей из руководителя практики и преподавателя специальных дисциплин. В комиссию может входить руководитель практики от предприятия.

Итоговая оценка обучающему за практику выводится с учетом следующих факторов:

- ¼ активность студента, проявленные им профессиональные качества и творческие способности;
- ¼ качество и уровень выполнения отчета о прохождении учебной практики;
- ¼ защита результатов практики;
- ¼ отзыв-характеристика на обучающегося руководителем практики от предприятия.

Результаты защиты отчетов по практике проставляются в зачетной ведомости и в зачетной книжке обучающегося.

В случае, если руководитель практики не допускает к защите отчет по практике, то отчет с замечаниями руководителя возвращается на доработку. После устранения замечаний и получения допуска отчет защищается обучающимся в установленный срок.

Обучающийся, не защитивший в установленные сроки отчет по производственной практике, считается имеющим академическую задолженность.

5.3. Оценка сформированности общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения (освоенные умения, ОК и ПК в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства	Действия: - методика подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке) Умения: -применять технологические карты для возделывания с/х культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники -определять качество семян -определять нормы, сроки и способы посева и



	<p>посадки</p> <ul style="list-style-type: none">- определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учётом плодородия почвы <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">- методики составления технологической карты для возделывания с/х культур- виды семян с/х культур, их посевные и сортовые качества, сортомену, сортообновление, сортоконтроль, условиях их хранения, предпосевную подготовку- требования к сортовым и посевным качествам семян- болезни и вредителей с/х культур, средства защиты от них
<p>ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства</p>	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none">- Подготавливать с/х технику к работе <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- выполнение основных технологических регулировок с/х машин, технологии составления машинно-тракторные агрегаты <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">- систем земледелия- общего устройства и принципов работы сельскохозяйственных машин
<p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства</p>	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none">- возделывать сельскохозяйственные культуры <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- технологии возделывания сельскохозяйственных культур <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">- особенностей агротехники возделывания различных с/х культур- значения, видов мелиораций, мероприятий по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на с/х производство
<p>ПК 2.1 Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства</p>	<p>Действия:</p> <p>Производить продукцию животноводства</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть с/х животных- выбирать способы содержания с/х животных- выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">- технологии содержания, кормления, ухода ха с/х животными, их воспроизводства- зоотехнические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве-правила в области ветеринарии
<p>ПК 2.2 Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства</p>	<p>Действия:</p> <p>Первично перерабатывать продукцию животноводства</p>



	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- составлять технологические схемы и проводить расчёты по первичной переработке продуктов животноводства- контролировать соблюдение установленных требований и действующих норм, правил и стандартов- оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">- технологий производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства- действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства- основные методы оценки качества продукции животноводства
<p>ПК2.3 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества с/х сырья и продукции животноводства</p>	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none">- приготавливать корма <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- определять потребности животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления- производить и заготавливать корма- проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">- технологий производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства- действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства- основные методы оценки качества продукции животноводства
<p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья</p>	<p>Действия:</p> <p>Выбирать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей с/х продукции</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства <p>Знания:</p> <p>технологий хранения продукции растениеводства и животноводства</p>
<p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения</p>	<p>Действия:</p> <p>Определять качество продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировки</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- определять качество продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировки <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства



	<ul style="list-style-type: none">- основы технологического контроля- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства
ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки продукции сельскохозяйственной продукции	<p>Действия: Выбирать технологии переработки в соответствии с качеством поступающей с/х продукции</p> <p>Умения: <ul style="list-style-type: none">- определять качество сырья, подлежащего переработке- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции в том числе некондиционной</p> <p>Знания: <ul style="list-style-type: none">- основ стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства</p>
ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки	<p>Действия: <ul style="list-style-type: none">- анализ условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства- анализ условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Умения: <ul style="list-style-type: none">- осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса- выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов</p> <p>Знания: <ul style="list-style-type: none">- методов анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции</p>
ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции	<p>Действия: <ul style="list-style-type: none">- подготавливать сооружения и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Умения: <ul style="list-style-type: none">- готовить продукцию к реализации- производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Знания: устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения с/х продукции</p> <ul style="list-style-type: none">- условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства- порядок реализации продукции растениеводства и животноводства- требования к оформлению документов
ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства	<p>Действия: Участвовать в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства</p> <p>Умения: Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства</p> <p>Знания: <ul style="list-style-type: none">- Основ организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства- Основных производственных показателей работы организации отрасли и его структурных подразделений</p>
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<p>Действия: Контролировать ход и оценивать результаты выполнения</p>



	работ исполнителями Умения: Инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ Знания: функциональных обязанностей работников и руководителей - Методов оценивания качества выполняемых работ
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	Действия: Участие в управлении первичным трудовым коллективом Умения: Подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала Знания: - Структуры организации руководимого подразделения - Характера взаимодействия с другими подразделениями - Видов, форм и методов мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Действия: Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями Умения: Инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ Знания: -функциональных обязанностей работников и руководителей - Методов оценивания качества выполняемых работ
ПК 4.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию	Действия: Вести документацию установленного образца Умения: Оценивать качество выполняемых работ Знания: Правил первичного документооборота, учёта и отчетности
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	активное участие в профессиональных конкурсах; - чтение профессиональной литературы качество выполнения различных видов работ на учебной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	самостоятельность и ответственность при планировании, организации и выполнении собственной деятельности обоснованность выбора способа решения профессиональной задачи
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	самостоятельное выполнение работ при прохождении учебной и производственной практики в соответствии с требованиями качества, охраны труда, трудовой дисциплины способность принимать самостоятельные решения и нести ответственность за выполненную работу
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	умение находить информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач чтение профессиональной литературы для профессионального роста



ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	подготовка и оформление практических работ, выступлений с использованием современных информационных технологий участие в семинарах, конкурсах
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	результативность выполнения группового задания и ответственность за работу каждого члена команды эффективность взаимодействия и проявление активной позиции при работе в группах со всеми участниками образовательного процесса, трудового коллектива
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	-подготовка собственного рабочего места при прохождении практик -организация собственной деятельности с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Определять задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием, планировать повышение квалификации
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности