

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

ДИРЕКТОР П.С. ПЕРСОНАЛУ

наименование предприятия

подпись

«*персоналу*» 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-методической работе

(Н.Е.Горюшкина)

подпись

«*Горюшкина*» _____ 20 ____ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

основной профессиональной образовательной программы
по специальности (профессии) среднего профессионального образования
35.02.06. Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

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 «22» марта 2021 г.

протокол № 8

Председатель ПЦК

 М.В.Горлова



СОДЕРЖАНИЕ

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



ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Преддипломная 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.

Преддипломная практика проводится колледжем по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения квалификации технолог и основных видов деятельности.

Формой аттестации по всем видам практик является дифференцированный зачет.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа преддипломной практики разработана на основе:

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

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

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа преддипломной 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

1.3. Цели и задачи преддипломной 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 обучающихся 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 обучающихся 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 обучающихся к профессиональной деятельности;
- ¾ приобретение и развитие умений и навыков составления отчета по практике;
- ¾ подготовка к самостоятельной трудовой деятельности.

1.4. Общий объем времени, предусмотренный для производственной практики- 144 часа (4 недели)

1.5 Форма промежуточной аттестации



Формой промежуточной аттестации преддипломной практики явля-
дифференцированный зачет.

4 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Требования к результатам освоения преддипломной практики:

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

ВПД	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
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



	<p>агрегаты;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 растениеводческой продукции;- 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, сортосмену, 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 мелированных 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
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

ВПД	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции	Иметь практический опыт: <ul style="list-style-type: none"> - 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;
- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;
- методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении



	<p>сельскохозяйственной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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
<p>Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<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;- 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
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 ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Содержание преддипломной практики

Код формируемых компетенций	Наименование разделов преддипломной практики	Виды работ	Количество часов по темам
ПК1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.3 ОК 1-9	Раздел 1. Ознакомление с конкретным объектом базой практики	1. Инструктаж по охране труда (ОТ), технике безопасности (ТБ), противопожарной безопасности (ППБ), правилам внутреннего трудового распорядка(ВТР). 2. Ознакомление с содержанием и порядком выполнения работ	6
	Раздел 2. Практическая часть практики	1.Сбор практического материала по теме ВКР 2. Работа с руководителем практики от организации/консультантом 3. Оформление дневника прохождения практики	66
	Раздел 3. Самостоятельная работа обучающегося	1. Посещение библиотеки 2. Работа с официальными сайтами 3. Обработка и анализ собранного материала 3. Составление индивидуального плана самостоятельной работы обучающегося	40
	Раздел 4. Работа с руководителем ВКР	Составление графика работы руководителя ВКР с обучающимся в период прохождения практики	8
	Раздел 5. Формирование первого варианта ВКР	Защита отчета	18
			Дифференцированный зачет
		Всего	144



4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы преддипломной практики по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции 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 преддипломной практики по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции предполагает организацию преддипломной 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

4.2. Организация практики

Для проведения преддипломной практики по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в колледже разработана следующая документация:

- ¾ положение о практике;
- ¾ рабочая программа преддипломной практики по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- ¾ тематический план график преддипломной практики по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- ¾ договоры с предприятиями по проведению практики;
- ¾ приказ о распределении обучающихся по базам практики.

4.3. Информационное обеспечение

4.4.

Основные источники:

1. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции/ под редакцией В.М. Зимнякова, ИНФРА-М, 2018г. Режим доступа: [http://www. ЭБС <IPRbooks](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](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](http://www.ЭБС<IPRbooks)
4. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и винограда, Часть I/Никифорова Г.А. Оренбургский гос. университет, 2017 Режим доступа: [http://www ЭБС <IPRbooks](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](http://www.ЭБС<IPRbooks)
6. Современная технология мукомольного производства: учебное пособие, Часть 1. Теоретические основы технологии муки \Тарасенко С.С., Владимиров Н.П. 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»>
3. Попроектный 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. Попроектный подход в обеспечении качества продукции Часть 2. /Тарасенко С.С. Оренбургский гос. университет, 2017 Режим доступа: <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

Преддипломная практика проводится под руководством преподавателей профессионального цикла концентрированно после изучения теоретической и лабораторно-практической части профессиональных модулей:

ПМ 01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства

ПМ 02.Производство и первичная обработка продукции животноводства

ПМ 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

ПМ 04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства

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

4.5.Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы преддипломной 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 ПРЕДИДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Форма отчетности

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

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы преддипломной 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 «Яхромский колледж»;
- 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:

- $\frac{3}{4}$ активность обучающихся, проявленные им профессиональные качества и творческие способности;
- $\frac{3}{4}$ качество и уровень выполнения отчета о прохождении преддипломной практики;
- $\frac{3}{4}$ защита результатов практики;
- $\frac{3}{4}$ 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 преддипломной 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 <ul style="list-style-type: none">- условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства- порядок реализации продукции растениеводства и животноводства- требования к оформлению документов</p>
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>



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



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