Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ардатовский аграрный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор техникума
_____ Г.В. Жданкин
«30» июня 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.03 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Форма обучения – очная

р.п.Ардатов
2020

Рабочая программа учебной практики разработана на основефедерального государственного образовательногостандартасреднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) поспециальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и рабочей программы профессионального модуля ПМ.03Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции (форма обучения - очная).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение«Ардатовский аграрный техникум»

Разработчики: Безрукова Е.В.- преподаватель
Ленина Н.С.- преподаватель
Крылов И.Н. – преподаватель

Согласовано с работодателем
ОАО Агрофирма „Металлург" отд. „Круглобское"
наименование организации
Управляющий _____ Родков А.В «30» июня 2020г.

Рассмотрено на заседании предметной (цикловой) комиссии агрономических дисциплин, дисциплин технологии переработки сельскохозяйственной продукции, зоотехнических и технических дисциплин.
Протокол № 14 от 25.06 2020г.
Председатель ПЦК _____ Безрукова Е.В.

Рекомендовано к применению
Методическим советом техникума
Председатель Методсовета _____ Г.А.Бочкарева

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ..... 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ..... 5

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ..... 6

4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ..... 24

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ..... 25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции

иметь практический опыт:

- подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;
- анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- определения 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 расчет расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;
- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной;
- готовить продукцию к реализации;

- использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;
- осуществлять технохимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных документов к основным видам продукции и процессов;

знать:

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;
- технологии ее 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 сельскохозяйственной продукции;
- основы технохимического контроля;
- методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;
- условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;
- порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;
- требования к оформлению документов.

1.3. Количество часов на учебную практику: 360 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является сформированность у обучающихся общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов практики
ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Хранение, транспортировка и реализациясельскохо-зяйственной продукции	ПК 3.1.	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции.
	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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час.,нед.)	Сроки проведения
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5.	ПМ.03	144 часа 180 часов 36 часов	6-й семестр 7-й семестр 8-й семестр
Итого		360 часов	

	(10 недель)	

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов
Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	Ознакомление с послеуборочной подготовкой и хранением зерна, назначением зернотока.	Послеуборочная подготовка и хранение партий зерна продовольственного и фуражного назначения. Задачи в области хранения зерна. Приемка и послеуборочная обработка партий зерна. Обработка зерна в потоке. Наблюдение за зерновыми массами при хранении. Измерение влажности зерна. Контроль параметров, определяющих качество зерна. Отпуск зерна, учет его количества и качества.	МДК. 03.01. Тема 1.3. Хранение зерна, семян и зернофуража.	6
	Ознакомление с технологией консервирования зерна методом активного вентилирования.	Послеуборочная подготовка и хранение партий зерна продовольственного и фуражного назначения. Задачи в области хранения зерна. Приемка и послеуборочная обработка партий зерна. Обработка зерна в потоке.	МДК. 03.01. Тема 1.3. Хранение зерна, семян и зернофуража.	6
	Ознакомление с технологией сортировки зерна.	Очистка и сушка зерновых масс. Очистка партий зерна и семян от примесей. Классификация зерноочистительных машин.	МДК. 03.01. Тема 1.3. Хранение зерна, семян и зернофуража.	6
	Ознакомление с технологией сушки зерна.	Очистка и сушка зерновых масс. Сушка зерна. Классификация зерносушилок. Режимы сушки зерна и семян. Контроль сушки зерна.	МДК. 03.01. Тема 1.3. Хранение зерна, семян и зернофуража.	6
	Отбор на анализ средних	Послеуборочная подготовка и хранение партий зерна	МДК. 03.01.	6

	зернобобовых культур. Проведение анализа отобранных образцов зерновых и зернобобовых культур. Оформление документации.	в области хранения зерна. Приемка и послеуборочная обработка партий зерна. Обработка зерна в потоке. Наблюдение за зерновыми массами при хранении. Измерение влажности зерна. Контроль параметров, определяющих качество зерна. Отпуск зерна, учет его количества и качества.	семян и зернофуража.	
	Изучение действующих стандартов и определение соответствия качества пшеницы их требованиям	Подтверждение качества продукции растениеводства. ГОСТ; документация на сертифицированную продукцию растениеводства; государственный надзор за качеством сертифицированной продукции растениеводства; правовые основы	МДК. 03.01 Тема 1.2. Нормирование показателей качества растениеводческой продукции	6
	Планирование способов хранения зерновых и зернобобовых культур.	Режимы и способы хранения зерновых масс. Общие основы режимов хранения. Хранение зерновых масс в сухом состоянии. Хранение зерна в охлажденном состоянии. Хранение зерна без доступа воздуха. Химическая консервация зерна. Классификация и техническая характеристика способов хранения зерна.	МДК. 03.01. Тема 1.3. Хранение зерна, семян и зернофуража.	6
	Оценка хранилищ по технолого-экономическим показателям	Зернохранилища. Напольные зернохранилища. Закромные зернохранилища. Силос. Пакгауз. Вентилируемый бункер. Сапетка. Металлический силосзернохранилище. Элеватор. Асфальтированная площадка. Бунт. Навес. Механизированный ток. Классификация зернохранилищ и предъявляемые к ним требования. Типовые зернохранилища сельскохозяйственных предприятий. Государственные зернохранилища. Подготовка хранилищ к приемке зерна нового урожая.	МДК. 03.01. Тема 1.3. Хранение зерна, семян и зернофуража.	6
	Выполнение расчетов потребной площади для засыпки семян и	Особенности приемки, размещения, хранения и обработки семенного зерна. Размещение и хранение семян.	МДК. 03.01. Тема 1.3. Хранение зерна, семян и зернофуража.	6

	фуражного зерна.	хранения зерна, семян и фуража.		
	Выполнение расчетов потерь зерна при хранении	Количественно-качественный учет зерна при хранении.	МДК. 03.01. Тема 1.3. Хранение зерна, семян и зернофуража.	6
	Отбор на анализ средних образцов картофеля. Проведение анализа отобранных образцов картофеля. Оформление документации.	Хранение картофеля. Неблагоприятные факторы при хранении картофеля. Подготовка картофеля к длительному хранению. Хранение семенного картофеля. Хранение в хранилищах с активной вентиляцией. Хранение картофеля в таре. Предотвращение потерь картофеля при хранении.	МДК. 03.01 Тема 1.4. Хранение плодоовощной продукции	6
	Изучение действующих стандартов и определение соответствия качества картофеля свежего их требованиям	Хранение картофеля. Неблагоприятные факторы при хранении картофеля. Подготовка картофеля к длительному хранению. Хранение семенного картофеля. Хранение в хранилищах с активной вентиляцией. Хранение картофеля в таре. Предотвращение потерь картофеля при хранении.	МДК. 03.01 Тема 1.4. Хранение плодоовощной продукции	6
Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	Ознакомление с технологией приемки и первичной обработки молока на молочно-товарных фермах	Молоко коровье. Химический состав и потребительские свойства молока. Требование к качеству. Особенности хранения. Требования, предъявляемые к молоку – сырью.	МДК. 03.01 Тема 1.6. Хранение продукции животноводства	6
	Освоение методов контроля качества молочного сырья при приемке на молокоперерабатывающее предприятие	Молоко коровье. Химический состав и потребительские свойства молока. Требование к качеству. Особенности хранения. Требования, предъявляемые к молоку – сырью.	МДК. 03.01 Тема 1.6. Хранение продукции животноводства	6

	определения свежести и натуральности молока - сырья	потребительские свойства молока. Требование к качеству. Особенности хранения. Требования, предъявляемые к молоку – сырью.	Тема 1.6. Хранение продукции животноводства	
	Ознакомление с технологией первичной обработки молока на молокоперерабатывающих предприятиях	Молоко коровье. Химический состав и потребительские свойства молока. Требование к качеству. Особенности хранения. Требования, предъявляемые к молоку – сырью.	МДК. 03.01 Тема 1.6. Хранение продукции животноводства	6
	Изучение правил сдачи – приемки скота по ГОСТам, ознакомление со способами оценки упитанности животных.	Сдача – приемка скота, птицы и кроликов. Сдача – приемка крупного рогатого скота. Сдача – приемка мелкого рогатого скота. Сдача – приемка птицы. Сдача –приемка кроликов. Сдача – приемка по количеству и качеству мяса	МДК. 03.01 Тема 1.6. Хранение продукции животноводства	6
	Изучение порядка проведения закупок сельскохозяйственных животных	Сдача – приемка скота, птицы и кроликов. Сдача – приемка крупного рогатого скота. Сдача – приемка мелкого рогатого скота. Сдача – приемка птицы. Сдача –приемка кроликов. Сдача – приемка по количеству и качеству мяса.	МДК. 03.01 Тема 1.6. Хранение продукции животноводства	6
	Ознакомление с технологией первичной переработки убойных животных	Мясо убойных животных. Потребительские свойства. Химический состав. Классификация мяса. Разделка туш. Требования к качеству мяса.	МДК. 03.01 Тема 1.6. Хранение продукции животноводства	6
	Ознакомление с организацией и методикой ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя	Мясо убойных животных. Потребительские свойства. Химический состав. Классификация мяса. Разделка туш. Требования к качеству мяса.		6
	Ознакомление с технологией клеймения и товароведческой маркировкой мяса	Клеймение (маркировка) мяса. Образцы ветеринарных клейм Хранение и транспортировка мяса.		6
	Ознакомление с технологией хранения	Хранение и транспортировка мяса.	МДК. 03.01 Тема 1.6. Хранение	6

	мяса и мясных продуктов Ознакомление с технологией определения качества яиц, их маркировкой и хранением	Яйца пищевые. Состав и строение куриного яйца. Классификация яиц. Требования к качеству яиц. Недопустимые дефекты яиц: красюк, кровяное кольцо, затхлое яйцо, тумак, зеленая гниль, миражное яйцо, запашистое, выливка, присушка. Маркировка яиц. Упаковка и хранение.	продукции МДК. 03.01 Тема 1.6. Хранение продукции животноводства	12
Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	Изучение сооружений и оборудования элеватора.	Назначение, классификация элеваторов. Типовые схемы элеваторов. Требования для участка под строительство. Материалы для строительства. Требования предъявляемые к элеваторам. Размещение транспортного и технологического оборудования. Конструкция силосов и их расположение. Загрузка и разгрузка силосов. Назначение классификация и общая характеристика зерноскладов. Требования предъявляемые к зерноскладам. Типовые схемы зерноскладов с горизонтальными и наклонными полами. Бункерные хранилища. Устройство, принцип работы.	МДК. 03.02 Тема 3.1.Элеваторы и зерносклады.	12
	Технологические расчеты оборудования для очистки и сушки зерна.	Зерносушилки, назначение и классификация. Устройство и принцип действия шахтных и барабанных зерносушилок. Теплогенераторы. Основы эксплуатации и техника эксплуатации. Охладительные колонки. Назначение, устройство и принцип действия. Виды транспортеров: ленточные, ленчато – трубчатые, скрепковые, роликовые инспекционные, калибровочные машины со ступенчатыми и коническими видами. Сепараторы зерноочистители.	МДК. 03.02 Тема 3.3. Оборудование для сушки зерна. Тема 3.4. Оборудование для очистки и калибровки зерна.	6
	Изучение оборудования для переработки зерна в	Оборудование для измельчения зерна. Вальцевые станки. Ситовеечные машины, характеристика,	МДК. 03.02 Тема 3.9. Оборудование для	6

	муку и крупу.	устройство, принцип работы. аппаратурная схема производства муки. Оборудование для фасовки и хранения муки. Оборудование по подготовке зерна к переработке: очистка от примесей, пропаривание колибровка . Их виды, устройство, принцип работы. Классификация шелушильных машин. Оборудование для отбора ядра и дробления. Обоечные машины, шлифовальные и для плющения. Принцип работы. Возможные неполадки и их устранение.	Тема 3.10. Оборудование для производства крупы.	
	Изучение оборудования для переработки подсолнечника.	Устройство цеха. Завода для производства растительного масла и размещение оборудования маслоцеха. Оборудование для получения растительного масла. Оборудование для сортировки, очистки, шелушения, отделения ядер от оболочки, измельчению и пропариванию ядра. Устройство, принцип работы. Характерные неисправности и меры их устранения. Изучение оборудования для производства и хранения растительного масла. Техника безопасности при работе на оборудовании.	МДК. 03.02 Тема 4.1. Оборудование и сооружения по переработки и хранению подсолнечника и его продукции.	6
	Изучение оборудования для переработки хранения картофеля и овощей.	Хранилища для картофеля и овощей: виды, их классификация и характеристика. Устройство, размещение и требования к размещению. Виды площадок под строительство, современные теплоизоляционные материалы. Оборудование линий по товарной обработки картофеля и овощей. Устройство, принцип работы. Характеристика неисправностей и меры их устранения. Хранилища для свеклы. Виды, классификация,	МДК. 03.02 Тема 5.1. Сооружения и оборудование по первичной переработке и хранению картофеля, овощей Тема 5.2. Сооружение и оборудование по первичной обработке и хранению свеклы.	6

	Изучение оборудования по переработке и хранению молока на молочном заводе.	характеристика, устройство хранилищ, вентиляция. Оборудование для охлаждения молока и его хранения. Пластинчатые и трубчатые охладители, танки охладители. Их виды, устройство, принцип работы. Оборудование для очистки молока. Фильтры. Виды, характеристика, срок службы. Устройство оборудования и основных узлов. Принцип работы. Возможные неполадки и их устранение. Оборудование для сепарирования молока. Виды сепараторов, их характеристика. Устройство, принцип работы. Оборудование для пастеризации и стерилизации молока. Классификация, характеристика, устройство, принцип работы. Пастеризационно – охладительные установки. Характерные неисправности и меры их устранения. Типы хранилищ и их классификация, характеристика. Средства для измерения и регулирования технологических параметров. Холодильное и вентиляционное оборудование Устройство, принцип работы. Характерные неисправности и меры их устранения.	МДК. 03.02 Глава 1. Оборудование и сооружения для переработки и хранения молока и молочной продукции. Тема 1.1.Оборудование для первичной обработки и хранения молока Тема 1.2. Оборудование для переработки молока. Тема 1.3. Оборудование и сооружения для хранения молочной продукции.	18
	Технологические расчеты оборудования для первичной обработки мяса и его переработке.	Изучение оборудования для забоя и первичной переработки мяса. Оборудование для охлаждения, замораживания мяса, субпродуктов. Особенности эксплуатации оборудования. Техническая характеристика. Компрессорно – конденсаторные агрегаты с воздухоохладителями. Устройство, принцип работы. Характерные неисправности и меры их устранения. Сооружения для хранения мяса и субпродуктов. Типы хранилищ, их характеристика, хладагенты.	МДК. 03.02 Глава 2. Сооружения и оборудование для переработки и хранения мяса, мясной продукции и яиц. Тема 2.1. Оборудование для забоя и первичной переработки мяса крупного рогатого скота, свиней и	18

		Механизмы для загрузки и выгрузки в хранилища. Устройство, принцип работы. Характерные неисправности и меры их устранения. Оборудование для производства колбас: волчки, куттеры, фаршемешалки, климатические камеры, шприцы, измельчители мяса, варочные котлы. Устройство, принцип работы. Характерные неисправности и меры их устранения.	птицы. Тема 2.2. Холодильное оборудование. Тема 2.3. Оборудование для переработки мяса.	
Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	Изучение технологии проведения операций по подготовке зерна злаковых культур к переработке. Работа с ГОСТами.	Характеристика зерна как объекта переработки.	МДК. 03.03 Тема 1.5. Основы технологии переработки зерна в муку.	6
	Ознакомление с технологическими операциями подготовки зерна крупяных культур к переработке. Работа с ГОСТами.	Характеристика сырья для производства крупы. Ассортимент и качество крупы. Общие принципы подготовки зерна к переработке. Выделение примесей из зерновой массы. Цель и способы гидротермической обработки зерна. Биохимические изменения.	МДК. 03.03 Тема 1.6. Основы технологии производства крупы.	6
	Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства муки на мельницах сельскохозяйственного типа и характеристикой новых мельничных агрегатов для сельского хозяйства. Работа с ГОСТами.	Общая характеристика процесса получения муки.	МДК. 03.03 Тема 1.5. Основы технологии переработки зерна в муку.	6
	Ознакомление с техникой проведения технологических операций приготовления хлеба опарным и безопарным способами и особенностями	Технология приготовления хлеба. Рецептура и основные способы приготовления пшеничного теста. Особенности приготовления ржаного теста.	МДК. 03.03 Тема 1.8. Основы хлебопечения.	6

	приготовления хлеба. Работа с ГОСТами.			
	Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства комбикорма. Работа с ГОСТами.	Производство комбикормов. Характеристика сырья для производства комбикормов. Специальные компоненты комбикормов. Технология производства комбикормов. Очистка комбикормового сырья, измельчение, дозирование, смешивание компонентов, гранулирование и брикетирование комбикормов.	МДК. 03.03 Тема 1.7. Производство комбикормов	6
	Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства растительных масел на масловырабатывающих установках сельскохозяйственного типа.	Технологические схемы производства масел на масловырабатывающих установках сельскохозяйственного типа. Физические и физико-химические методы очистки растительных масел. Характеристика видов масел, получаемых на разных стадиях рафинации.	МДК. 03.03 Тема 1.9. Производство растительных масел.	6
	Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства квашенных, соленых, моченых овощей, плодов и ягод. Работа с ГОСТами.	Соление, квашение овощей. Мочение плодов и ягод. Микробиологические процессы и биохимические изменения в сырье.	МДК. 03.03 Тема 1.2. Способы переработки сырья растительного происхождения.	6
	Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства закусочных консервов. Работа с ГОСТами.	Классификация и ассортимент консервов растительного происхождения.	МДК. 03.03 Тема 1.2. Способы переработки сырья растительного происхождения.	6
	Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства овощных и мясоовощных обеденных блюд. Работа с ГОСТами.	Классификация и ассортимент консервов растительного и животного происхождения.	МДК. 03.03 Тема 1.2. Способы переработки сырья растительного происхождения.	6
	Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства основных продуктов	Требования к картофелю как к сырью для переработки. Ассортимент вырабатываемых продуктов питания из картофеля. Технология производства основных продуктов питания из картофеля. Требования к качеству готовой	МДК. 03.03 Тема 1.3. Производство продуктов	6

	питания из картофеля	продукции. Основные этапы технологического процесса производства крахмала. Понятие о сыром крахмале и готовом продукте. Режимы сушки крахмала.	из картофеля	
	Ознакомление с техникой проведения технологических операций выработки сахара из корнеплодов сахарной свеклы	Требования к корнеплодам сахарной свеклы для производства сахара-песка. Схема технологического процесса выработки сахара из корнеплодов сахарной свеклы. Подготовка корнеплодов, мойка и получение стружки. Получение диффузионного сока, устройство диффузионных аппаратов. Доброкачественность диффузионного сока и его оценка, очистка	МДК. 03.03 Тема 1.4. Переработка сахарной свеклы	6
	Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства питьевого молока и сливок	Технология пастеризованного и стерилизованного молока и сливок. Молоко топленое. Молоко белковое. Молоко рекомбинированное. Молоко Отборное. Молоко стерилизованное. Молоко витаминизированное. Сливки пастеризованные и стерилизованные.	МДК. 03.03 Тема 1.10. Переработка сырья животного происхождения	6
	Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства кисломолочных продуктов (напитков)	Технология кисломолочных напитков. Кефир. Кумыс. Ряженка. Прстокваша. Йогурт. Пороки кисломолочных напитков.	МДК. 03.03 Тема 1.10. Переработка сырья животного происхождения	6
	Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства кисломолочных продуктов (домашнего сыра, творога и изделий из творога)	Технология творога и творожных изделий. Производство творога кислотно – сычужным способом. Производство творога кислотным способом. Зерненый творог. Пороки творога.	МДК 03.03 Тема 1.10. Переработка сырья животного происхождения	6
	Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства кисломолочных продуктов (сметаны, пасты, кремов, пудингов)	Технология сметаны. Особенности технологии сметаны и сметанных продуктов.	МДК. 03.03 Тема 1.10. Переработка сырья животного происхождения	6
	Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства молочных консервов	Технология молочных консервов. Технология молока, сгущенного с сахаром. Технология сгущенного стерилизованного молока. Технология сухих молочных продуктов. Пороки молочных консервов.	МДК. 03.03 Тема 1.10. Переработка сырья животного происхождения	6

	Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства сливочного масла	Технология сливочного масла. Сливки как сырье для производства масла. Производство масла методом сбивания сливок. Производство масла методом преобразования высокожирных сливок. Технология различных видов сливочного масла. Пороки масла.	МДК. 03.03 Тема 1.10. Переработка сырья животного происхождения	3
	Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства колбасных изделий	Колбасные изделия. Рецептура. Сырье. Колбасные оболочки. Общая технология колбасных изделий. Особенности производства отдельных видов колбасных изделий. Группа вареных колбас. Полу копченые и варено – копченые колбасы. Группа ливерных колбас.	МДК. 03.03 Тема 1.10. Переработка сырья животного происхождения	3
	Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства полуфабрикатов и продуктов быстрого приготовления Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства мясных баночных консервов	Полуфабрикаты и продукты быстрого приготовления. Производство полуфабрикатов. Санитарно-гигиенические требования к производству мясных полуфабрикатов. Продукты быстрого приготовления. Производство мясных баночных консервов. Классификация консервов. Сырье и материалы. Консервная тара. Технологический процесс. Консервы детского и диетического питания.	МДК. 03.03 Тема 1.10. Переработка сырья животного происхождения	3
Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	Организация и проведение экспертизы и оценки качества консервирования продовольственных товаров	Классификация продовольственных товаров по сохраняемости. Процессы, протекающие при хранении продуктов. Условия хранения на сохраняемость товаров. Методы консервирования продовольственных товаров.	МДК. 03.04. Тема 2. 2. Основы хранения и консервирования продовольственных товаров.	4
	Организация и проведение экспертизы и оценки качества зерномучных товаров	Строение зерна. Показатели качества зерна. Показатели качества крупы. Дефекты круп. Упаковка, транспортирование и хранение. Товароведная характеристика ассортимента муки. Классификация муки. Хлебопекарные свойства муки. Показатели качества муки. Дефекты муки, причины их появления и меры предупреждения.	МДК. 03.04. Тема 2.4. Ассортимент зерномучных товаров	4
	Организация и проведение экспертизы и оценки качества свежих и переработанных плодов и	Товароведная характеристика ассортимента свежих овощей. Требования к качеству, пороки, товарные потери и безопасность. Условия, сроки и способы хранения свежих овощей. Товароведная	МДК. 03.04. Тема 2.5. Ассортимент свежих и переработанных овощей, плодов и ягод	4

	овощей.	характеристика свежих плодов. Требования к качеству, пороки, товарные потери. Градации качества. Условия хранения. Транспортирование свежих плодов.		
	Организация и проведение экспертизы и оценки качества сахара, меда.	Сырье для производства сахара. Товароведная характеристика ассортимента сахара. Показатели качества. Дефекты, товарные потери, их причины и меры предупреждения. Упаковка, хранение сахара. Мед. Классификация меда. Особенности состава, требования к качеству. Дефекты, товарные потери, их причины и меры предупреждения. Методы обнаружения фальсификации меда.	МДК. 03.04. Тема 2.6. Ассортимент крахмала, сахара, мёда, кондитерских изделий	4
	Организация и проведение экспертизы и оценки качества кондитерских товаров	Классификация кондитерских изделий. Шоколад и какао-порошок. Карамельные изделия. Конфетные изделия. Мучные кондитерские изделия. Ассортимент изделий. Требования к качеству. Дефекты, товарные потери, упаковка, хранение.	МДК. 03.04. Тема 2.6. Ассортимент крахмала, сахара, мёда, кондитерских изделий.	4
	Организация и проведение экспертизы и оценки качества молока, молочных товаров.	Молоко и сливки: химический состав пищевая ценность. Формирование ассортимента и технологическая обработка молока. Оценка качества. Кисломолочные продукты. Сущность кисломолочного брожения. Классификация, ассортимент, показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Творог. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент, особенности производства, требования к качеству, маркировка. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Показатели безопасности молочных продуктов.	МДК. 03.04. Тема 2.8. Ассортимент молока и молочных продуктов	4

	Организация и проведение экспертизы и оценки качества пищевых жиров.	Масличное сырье. Сущность методов получения растительных масел. Ассортимент растительных масел, требования к качеству. Дефекты, товарные потери, хранение растительных масел. Жиры животные топлёные: классификация, особенности состава, ассортимент, требования к качеству, дефекты, товарные потери, условия и сроки хранения. Виды масложировых продуктов, получаемых на основе растительного масла	МДК. 03.04. Тема 2.7 Ассортимент пищевых жиров и масложировых продуктов.	4
	Организация и проведение экспертизы и оценки качества мясных товаров.	Мясо убойных животных. Классификация и формирование потребительских свойств мяса. Химический и морфологический состав мяса. Категории свежести мяса. Дефекты, товарные потери. Клеймение мяса. Мясо домашней птицы. Особенности химического состава, пищевая ценность. Классификация, требования к качеству мяса птицы. Дефекты, товарные потери. Хранение, упаковка, маркировка и транспортирование. Колбасные изделия. Потребительские свойства колбасных изделий. Классификация, товароведная характеристика, формирование ассортимента. Требования к качеству. Дефекты, товарные потери. Условия и сроки хранения.	МДК. 03.04. Тема 2.10. Мясо и мясные товары	4
	Организация и проведение экспертизы и оценки качества яиц, яичных продуктов.	Строение яйца, химический состав и пищевая ценность. Классификация яиц. Продукты переработки яиц: ассортимент, основы технологии производства. Оценка качества яиц и яйцепродуктов. Особенности хранения. Дефекты яиц. Показатели безопасности яиц.	МДК. 03.04. Тема 2.9. Яйца и яйцепродукты	4
	Дифференцированный зачет			3
Итого				**360**

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- рабочая программа учебной практики;
- календарно - тематический план практики;
- индивидуальные задания обучающимся на учебную практику
- методические указания по выполнению практических заданий и оформлению дневника, отчета по прохождению учебной практики;
- календарно-учебный график;
- график консультаций;
- контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по учебной практике.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Учебная практика проводится в учебных лабораториях техникума и на базе производственных предприятий.

4.3.Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Технология послеуборочной обработки, хранение и пререализационной подготовки продукции растениеводства: Учебное пособие/Под общ.ред.проф. В.И.Манжесова.-2-е изд., стер.-СПб.: Издательство «Лань»,2018.-624с.ЭБС «Лань»

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений СПО/М.В. Володина Т.А. Сопачева.-М.: Издательский центр « Академия»,2018-192с.ЭБС «Академия»

3.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений СПО/М.В. Володина Т.А. Сопачева.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр « Академия»,2017-192с.

4.Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: Учебник/ под общ. ред. В.И. Криштафович.-2 изд.стер.-СПб: Издательство «Лань»,2018-432с. -ЭБС «Лань»

5. Манжесов В.И.,Тертычная Т.Н.,Калашникова С.В., Максимов И.В.-Технология переработки продукции растениеводства. ЭБС «Лань» 2016-816с.

6.Федотова Н.В. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Федотова.-М.: Издательский центр «Академия»,2016.-336с

И-Р 1http://www.edu.ru/ Единое окно доступа к информационным ресурсам

И-Р2 http://www.comodity.ru/ Производство пищевых продуктов

И-Р 3http://proiz-teh.ru/ Технологии производства

И-Р 4http://www.inoinoi.ru/ Инновационные технологии

4.4. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Обучающиеся в период прохождения учебной практики обязаны:

- соблюдать требования охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности согласно инструкциям,
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Документами по итогам учебной практики для студентов являются:

-Дневник по практике.

-Отчет по практике.

-Аттестационный лист профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики;

-Характеристика.

Требования к оформлению отчета и дневника по практике изложены в методических рекомендациях по выполнению заданий и оформлению дневника, отчета по прохождению учебной практики

Оценка сформированности профессиональных компетенций на учебной практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции.	-обоснованность выбора способов хранения сельскохозяйственной продукции; -умение рассчитывать площади для размещения с/х продукции; -аргументированность применения определенных режимов хранения сельскохозяйственной продукции; -осведомленность о современных технологиях хранения сельскохозяйственной продукции; -умение эксплуатировать и обслуживать хранилища и холодильные камеры;	Экспертная оценка отчета учебной практики, собеседование
ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.	-точность и своевременность контроля за состоянием сырья и с/х продукции в период хранения; -правильность выбора способов контроля; -правильность определения качественных показателей с/х продукции	

	в период хранения; -умение производить расчеты потерь сырья при транспортировке и хранении; -точность и грамотность оформления документации; -умение анализировать производственные ситуации	
ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйст-венной продукции.	-обоснованность выбора способов переработки сельскохозяйственной продукции; -обоснованность выбора процессуально-технологических схем при производстве готовой продукции; -правильность выбора режимов при производстве готовой продукции; -использование новых технологий при производстве готовой продукции; -умение анализировать производственные ситуации; -умение производить расчеты норм расхода сырья, потребность в таре и вспомогательных материалах; -аргументированность выбора оборудования, установок для переработки с/х сырья	
ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапепереработки.	-обоснованность выбора методов оценки и контроля сырья и готовой продукции; -выполнение требований ГОСТов, инструкций и правил техники безопасности при выполнении лабораторных работ; -правильность определения качественных показателей сырья и готовой продукции;	
ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйст-венной продукции.	-обоснованность отбора и оформления коммерческой рекламной информации для потребителей; - правильность выполнения предпродажной подготовки продукции креализации;	

Оценка сформированности общих компетенций на учебной практике.

Результаты практики (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей	**Демонстрация умений** планировать свою собственную	Экспертная оценка отчета учебной

будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	деятельность и ее результаты; обоснованность выбора методов и способов действий; проявления способности коррекции собственной деятельности. **Демонстрация** адекватности оценки качества и эффективности собственных действий.	практики, собеседование
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	**Демонстрация умения** планировать свою собственную деятельность и прогнозировать ее результат; обоснованность выбора методов и способов действий. **Демонстрирование** способности коррекции собственной деятельности. **Демонстрировать** адекватность оценки качества и эффективности собственных действий.	Экспертная оценка отчета учебной практики, собеседование
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	**Демонстрация** способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертная оценка отчета учебной практики, собеседование
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	**Демонстрация** рационального выбора источников информации для эффективного выполнения поставленных задач профессионального и личностного развития. **Демонстрация умения** осуществлять поиск информации с использованием различных источников и информационно – коммуникативных технологий.	Экспертная оценка отчета учебной практики, собеседование
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	**Демонстрация умения**осуществлять поиск информации с использованием различных источников и информационно – коммуникационных технологий; адекватность оценки полученной информации с позиции ее своевременности достаточности для эффективного выполнения	Экспертная оценка отчета учебной практики, собеседование

	задач профессионального и личного развития.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	**Демонстрировать** способности эффективно общаться с преподавателями, студентами, преподавателями работодателя.	Экспертная оценка отчета учебной практики, собеседование
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	**Демонстрировать** ответственность за результаты выполнения заданий каждым членом команды. **Демонстрировать** способности оказывать и принимать взаимную помощь.	Экспертная оценка отчета учебной практики, собеседование
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	**Демонстрация** стремления к постоянному профессионализму и личностному росу. **Демонстрация** способностей осознанно планировать и самостоятельно проводить повышения своей квалификации.	Экспертная оценка отчета учебной практики, собеседование
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	**Демонстрация умения** осваивать технику заполнения первичных учетных документов.	Экспертная оценка отчета учебной практики, собеседование