Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ардатовский аграрный техникум»

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.05 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
Специальность 35.02.06.Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
форма обучения - заочная

р.п.Ардатов
2020

Рабочая программа учебной практики разработана на основефедерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) поспециальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукцииирабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (заочная форма обучения).

Организация-разработчик рабочей программы учебной практики: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение«Ардатовский аграрный техникум»

Разработчик: Ленина Н.С.- преподаватель агрономических дисциплин

Согласовано с работодателем

ООО Агрофирма "Металлург" отд. "Круглобское"

наименование организации

Управляющий _____ Родной А.В. «30» июня 2020 г.

Рассмотрено на заседании предметной (цикловой) комиссии агрономических дисциплин, дисциплин технологии переработки сельскохозяйственной продукции, зоотехнических и технических дисциплин.

Протокол № 14 от 25.06 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Безрукова Е.В.

Рекомендовано к применению

Методическим советом техникума.

ПредседательМетодсовета _____ Г.А.Бочкарева

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ…….. …. 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ……. 5

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ…..…… 6

4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ…… 11

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ…… 13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная практика является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения основного вида профессиональной деятельности: выполнение работ по профессии 17282 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики –формирование у студентов профессиональныхумений, приобретение первоначального практического опыта по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование первоначальных практических умений;
- обучение первичным трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерным для соответствующего вида деятельности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;
- повышение у студентов мотивации к профессиональной деятельности.

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

знать:

- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции;

- государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию;
- методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;

- способы устранения дефектов и причины и их возникновения;
- способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила оформления документации установленного образца.

уметь:

- определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартам и или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности; -правильно хранить принятую сельскохозяйственной продукцию, сырье и отпускать ее получателям;
- производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;
- подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках.

иметь практический опыт:

- проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции;
- выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем;
- выполнения предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (оформление установленной документации).

1.3. Количество часов на учебную практику:

Всего: 1 неделя, 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ 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
Выполнение работ по рабочей профессии 17282 «Приемщик 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	Создавать условия хранения принятой продукции и сырья

	ПК 5.3	Оформлять сопроводительную документацию.

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 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3	ПМ.05	36/1	3 курс

3.2. Содержание учебной практики

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	Количест-во часов
Выполнение работ по рабочей профессии 17282 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»	Организация заготовок сельскохозяйственных продуктов и сырья.	Изучение должностных обязанностей приёмщика сельскохозяйственных продуктов и сырья, методов количественного и качественного учета, весоизмерительных приборов и тары для хранения и транспортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья. Изучение системы стандартизации сельскохозяйственных продуктов и сырья.	МДК 05.01. Выполнение работ по рабочей профессии 17282 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» Раздел 1. Сырьё и продукты растениеводства Раздел 2. Сырьё и продукты животноводства	8
	Организация приемки и хранения зерна	Правила размещения зерна и семян в хранилищах. Методика определения складской площади для хранения зерна, семян и зернофуража.	Раздел 1. Сырьё и продукты растениеводства Тема 1.1. Приемка	8

		Методика наблюдения за зерновыми массами при хранении. Ведение документации хранящегося зерна.	зерномучных продуктов и сырья.	
	Организация приемки и хранения плодоовощной продукции	Хранение плодоовощной продукции. Определение вместимости хранилищ и камер холодильника. Расчет потребности в таре и упаковочных материалах.	Раздел 1. Сырьё и продукты растениеводства Тема 1.2. Приемка плодоовощных продуктов и сырья.	6
	Организация приемки и хранения мяса	Правила приемки, транспортирования и сдачи убойных животных. ГОСТы и ТУ на с/х продукцию; правила определения упитанности КРС. Оформление сопроводительных документов.	Раздел 2. Сырьё и продукты животноводства Тема 2.2. Правила приемки мяса убойных животных. ГОСТы и технические условия.	6
	Организация приемки и хранения молока и яиц	Приемка, транспортирование и хранение молока. Приемка, транспортирование и хранение яиц. Оформление сопроводительных документов.	Раздел 2. Сырьё и продукты животноводства Тема 2.1.Правила приемки молока коровьего сырого в соответствии с ГОСТ	6

			31449-2013 Технические условия. Тема 2.9 ГОСТ Р 52121-2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия	
Зачет дифференцированный				2
Итого:				**36**

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 на базе производственных предприятий.

4.3.Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов:

Учебная литература

Основные источники:

1.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.

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

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 вметодическихрекомендациях по выполнению заданий и оформлению дневника, отчетапо прохождению учебной практики

Оценка сформированности профессиональных компетенций на учебной практике

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 5.1 Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.	-точность и своевременность контроля качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ; -правильность выбора способов контроля; -правильность определения качественных показателей сдаваемой и принимаемойс/х продукции и сырья;	Экспертная оценка отчета учебной практики, собеседование
ПК 5.2 Создавать условия хранения принятой продукции и сырья	-обоснованность выбора способов хранения сельскохозяйственной продукции; -аргументированность применения определенных режимов хранения сельскохозяйственной продукции; -осведомленность о современных технологиях хранения сельскохозяйственной продукции.	
ПК 5.3 Оформлять сопроводительную документацию.	-точность и грамотность оформления документации;	

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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	**Демонстрация умений** планировать свою собственную деятельность и ее результаты; обоснованность выбора методов и способов действий; проявления способности коррекции собственной деятельности. **Демонстрация** адекватности оценки качества и эффективности собственных действий.	Экспертная оценка отчета учебной 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	**Демонстрация умения** осуществлять поиск	Экспертная оценка отчета учебной

оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	информации с использованием различных источников и информационно – коммуникационных технологий; адекватность оценки полученной информации с позиции ее своевременности достаточности для эффективного выполнения задач профессионального и личного развития.	практики, собеседование
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