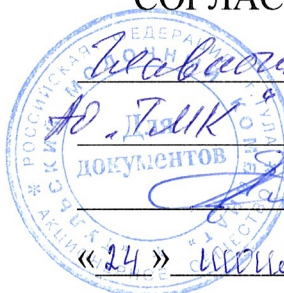



Министерство образования Тульской области
государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

СОГЛАСОВАНО


Заведующий техникумом
А.В. Дьяков
Соболева Е.И.
документов
«24» *июня* 2021

УТВЕРЖДАЮ


Директор ГПОУ ТО
«ТСХК имени И.С. Ефанова»
Глотов О.А.
«30» *июня* 2021
приказ ИЧЛ/11-02

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПП.03

**ПП.03. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной
продукции**
по специальности
35.02.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Базовый уровень

Форма обучения очная

Тула, 2021

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю **ПМ.03. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности: 35.02.06. – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

Разработчик: Пустовалова С.В., преподаватель ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель: _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики
2. Структура и содержание производственной практики
3. Условия реализации программы производственной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

Паспорт рабочей программы производственной практики профессионального модуля «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции»

1.1 Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики является составной частью ППССЗ СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», и является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по видам деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности (ПК 3.1-3.5), а также для подготовки студентов к осознанному и углубленному изучению профессионального модуля **ПМ.03. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 04	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий

ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции
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

Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4

Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения практики, формы отчетности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

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 расчеты 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 теххимический 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 теххимического контроля;
- методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;
- условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;
- порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;
- требования к оформлению документов качества продукции растениеводства.

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГПОУ ТО «ТСХК имени И.С. Ефанова.» Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики профессионального модуля «**Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции**»:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 180 часов. Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики являются предприятия – социальные партнеры ГПОУ ТО «Тулский сельскохозяйственный колледж имени И.С.Ефанова», оснащенные необходимыми средствами для проведения практики.

2. Структура и содержание производственной практики профессионального модуля «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции»

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	180
В том числе:	
практические работы	180
лабораторные работы	

Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет
Форма контроля и оценки	Отчет по практике

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы по практике	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1 Тема 1.1	Практическая работа. Инструктаж по технике безопасности Изучение организационно-хозяйственной характеристики организации — базы практики	6	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
Раздел 1 Тема 1.1	Практическая работа Определение правил и организация приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна.	8	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
Раздел 1 Тема 1.1	Практическая работа Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Осуществление отбора точечных проб.	8	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
Раздел 2 Тема 2.1	Практическая работа Формирование объединенной, средней и среднесуточной проб. Выделение навесок для анализа. Осуществление взвешивания и приемки муки, крупы.	8	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
Раздел 2 Тема 2.1	Лабораторная работа. Определение качества муки и крупы	6	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
Раздел 2 Тема 2.1	Практическая работа Организация приема масличного сырья в соответствии с ГОСТ	8	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
Раздел 2 Тема 2.1	Практическая работа Определение качества масличного сырья. Организация приема и оценки качества растительного масла.	10	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
Раздел 2 Тема 2.1	Практическая работа Организация и проведение приемки и сортировки картофеля и овощей. Оценка качества принимаемой овощной продукции в соответствии с требованиями	8	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
Раздел 2 Тема 2.1	Практическая работа Организация и проведение приемки плодов и ягод. Взвешивание сырья.	8	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
Раздел 2 Тема 2.1	Лабораторная работа. Оценка качества сдаваемой плодовой продукции в соответствии с требованиями к качеству свежих фруктов и ягод.	8	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
Раздел 2 Тема 2.1	Практическая работа Организация и проведение приемки и оценка качества продуктов переработки технических культур: сахара, крахмала, патоки.	8	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
Раздел 3 Тема 3.1	Практическая работа Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству молока. Определение сортности молока.	8	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
Раздел 3	Практическая работа Прием и сортировка молока для маслоделия и сыроделия в соответствии с	8	ПК 3.1-3.5

Тема 3.1	требованиями, предъявляемыми к сырью, согласно государственным стандартам и техническим условиям		ОК 1-9
Раздел 3 Тема 3.1	Практическая работа Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации	6	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
Раздел 3 Тема 3.1	Практическая работа Организация закладки и режимов хранения зерна в соответствии с его качеством.	6	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
Раздел 2 Тема 2.1	Практическая работа Определение температуры и влажности зерновой массы как условия, определяющего её сохранность.	8	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
Раздел 2 Тема 2.1	Практическая работа Определение аэрации зерновой массы как условия, определяющего её сохранность.	8	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
Раздел 2 Тема 2.1	Практическая работа Оформление и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки.	8	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
Раздел 2 Тема 2.1	Практическая работа Организация закладки и режима хранения картофеля, овощей, плодов и ягод в соответствие с требованиями к их качеству.	6	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
Раздел 3 Тема 3.1	Практическая работа Организация хранения молока и молочных продуктов в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.	6	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
Раздел 3 Тема 3.1	Лабораторная работа. Определение дефектов и пороков молока и молочных продуктов.	8	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
Раздел 3 Тема 3.1	Практическая работа Организация режимов хранения мяса и мясопродуктов.	8	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
Раздел 3 Тема 3.1	Практическая работа Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами.	8	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
Раздел 3 Тема 3.1	Практическая работа Оформление и заполнение документов о качестве мяса и продуктов его переработки.	6	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
	Итого	180	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9

3. Условия реализации программы практики

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация производственной практики по профессиональному модулю предполагает наличие учебного кабинета «Технологии хранения и переработки продукции растениеводства»

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (ОИ) МДК 03.01:

№п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ОИ 1	Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства.	Под общ. ред. проф. В.И. Манжесова	СПб.: Издательство «Лань», 2017
ОИ 2	Организация хранения и контроль запасов и сырья	М.В. Володина, Т.А. Сопачева	Москва, Издательский центр «Академия», 2014
ОИ 3	Товароведение пищевых продуктов	З.П. Матюхина	Москва, Издательский центр «Академия», 2017
ОИ 4	Метрология, стандартизация, сертификация	И.П. Кошечая, А.А. Канке	Москва, ИД «Форум»-ИНФРА-М, 2009
ОИ5	Техническое оснащение торговых организаций	Н.Н. Сайткулов	Москва, Деловая литература, 2005

Дополнительные источники (ДИ):

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ДИ1	Технология хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства.	Л.А. Коростылева, И.В. Сухова	Кинель, 2014
ДИ2	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	З.М. Медведева, Н.Н. Шипилин, С.А. Бабарыкина	Новосибирск, 2015
ДИ 3	Технология хранения и переработки продукции растениеводства с основами стандартизации. Часть 1. Картофель, плоды и овощи: учебное пособие.	Прищепина Г.А.	Барнаул: Изд-во АГАУ, 2007
ДИ4	Технология хранения и переработки продукции животноводства	Д. Г. Погосян, И.В. Гаврюшина	Пенза, 2013
ДИ 5	Технология хранения растениеводческой продукции: учебное пособие.	Манжесов В.И., Попов И.А., Щедрин Д.С. и др.	Воронеж: ФГБУ ВПО Воронежский ГОУ, 2013.

Интернет образовательные ресурсы (ИОР)

ИОР 1 Растениеводство - советы, статьи, полезная информация Режим доступа: <http://fermer.ru/rast>

ИОР 2 Газета «Защита растений» Режим доступа: <http://www.agroxxi.ru/gazeta-zaschita-rastenii> ИОР 3 Сельскохозяйственные машины: Каталог. Режим доступа:

<http://agri->

tech.ru/catalog/21/0/0/ ИОР 4 Аграрные новости: семеноводство. Режим доступа:

<http://agro->

new.ru/?cat=134

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы при изучении МДК 03.02

1. Основные источники:

1. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий торговли/ Э.А.Арустамов – 2019. – 233 с.
2. Борознин В.А. Сооружения и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции: практикум/ В.А.Борознин, В.Н.Павленко, А.В.Борознин. – Волгоград: ФГОУ ВПО Волгоград ГСХА, 2018. – 156 с.
3. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов. Учебник. – Киев: Фирма «ИНКОС», 2016. – 600 с.
4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. Среднего проф. образования/ М.В.Володина, Т.А.Сопачева – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.
5. Забодалова Л.А., Евстигнеева Т.Н. Технология цельномолочных продуктов и мороженого: Учеб. пособие. СПб.: НИУ ИТМО; ИХиБТ, 2019. 304 с.
6. Зимняков В.М. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции/ В.М. Зимняков. – Пенза: РИО ПГСХА, 2019 – 227 с.
7. Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса. – СПб.: ГИОРД, 2017. – 464 с. (Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. Учеб. пособие: в 2 ч./ В.И. Ивашов, ч. II).
8. Манжесов В.И. Технология хранения растениеводческой продукции: учебное пособие / В.И. Манжесов, И.А. Попов, Д.С. Щедрин, И.В. Максимов, Чурикова С.Ю.:– Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2018. – 367 с.
9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
10. Медведева З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А.

Бабарыкина; Новосиб. гос. аграр. ун-т. – Новосибирск: ИЦ НГАУ «Золотой колос», 2019. – 340 с.

11. Семина С.А. Хранение продукции растениеводства: практическое руководство/С.А.Семина, Г.Е.Гришин, Н.И.Остробородова, А.Н.Арефьев, Е.В.Жеряков. - Пенза: РИО ПГСХА, 2019. – 84 С.
12. Сысоев В.Н. Оборудование перерабатывающих производств: практикум / В. Н. Сысоев, С. А. Толпекин. – Самара : РИЦ СГСХА, 2018. – 173 с.

2. Дополнительные источники:

1. Богатырев С.А., Михайлова И.Ю. Технология хранения и транспортирования товаров. Учебное пособие. - Дашков и К°, 2009. – 98 с.
2. Бочарова Т.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства с основами стандартизации. Часть 3. Технические культуры, пивоварение, комбикорма: учебное пособие / Т.А. Бочарова. Барнаул: Изд-во АГАУ, 2008. 115 с.
3. Ведищев С.М. Технологии и механизация первичной обработки и переработки молока: Учеб. пособие / С.М. Ведищев, А.В. Милованов. Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. ун-та, 2005. 152 с.
4. Глущенко Н.А. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства. – М: КолосС, 2009. – 303 с.
5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. - 2-е изд., стереотип. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. - 256 с.
6. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. Часть I. Оборудование для убоя и первичной переработки. – М.: Колос, 2001. – 552 с.
7. Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции. Учебник/ В.И.Манжесов, И.А.Попов, Д.С.Щедрин, С.В.Калашникова, Т.Н.Тертычная, Н.Н.Хабаров, Е.Е.Курчаева, М.Г.Сысоева. – Троицкий мост, 2010. – 704 с.
8. Мороз Н.Н. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства: учебное пособие / Н.Н. Мороз, Б.С. Убушаев, П.М. Помпаев, А.К. Натыров. – Москва: Вестник РАСХН, 2012. – 196 с.
9. Оборудование для убоя и первичной переработки скота: кат. – М.: ФГБНУ «Росинформагротех», 2011. – 148 с.
10. Падалка Л.А. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства/ Л.А. Падалка, А.И.Войковский, Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: АГРУС, 2008. – 84 с.
11. Прищепина Г.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства с основами стандартизации. Часть 1. Картофель, плоды и овощи: учебное пособие / Г.А. Прищепина. Барнаул: Изд-во АГАУ, 2007. 60 с.

- 12.Ромадина Ю.А. Теоретические основы технологии переработки продукции растениеводства: учебное пособие/ Ю.А.Ромадина. А.В.Волкова. – Самара: РИЦ СГСХА. 2012. – 307 с.
- 13.Сайткулов Н.Н. Техническое оснащение торговых организаций: Учебное пособие для среднего профессионального образования. - Москва: Издательский Дом «Деловая литература». - 2005. 336 с.
- 14.Трисвятский Л.А. и др. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов/ Т68 Под ред. Л. А. Трисвятского. — 4-е изд., перераб. и доп. — М.: Агропромиздат, 1991. — 415 с.
- 15.Куручкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства: Учеб. пособие/ А.А.Куручкин; Под ред. В.М. Баутина. - М.: Колос, 2001. - 435 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий и приема отчетов, а также сдачи обучающимися зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1 Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья	Выбор и реализация технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ на производственной практике
ПК 3.2 Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения	Контроль состояния сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ на производственной практике
ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	Выбор и реализация технологии переработки сельскохозяйственной продукции	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ на производственной практике
ПК 3.4 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки	Выбор и использование различных методов оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ на производственной практике
ПК 3.5 Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	Выполнение предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции.	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ на производственной практике

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; рассчитывать площади размещения растениеводческой	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка

<p>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 расчеты 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 теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных документов к основным видам продукции и процессов</p>	<p>выполнения работ на производственной практике; Наблюдение и оценка работы студентов в группах.</p>
<p>Знания:</p>	
<p>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 теххимического контроля; методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции; условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства; нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; порядок реализации продукции растениеводства и животноводства; требования к оформлению документов качества продукции растениеводства</p>	<p>Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ на производственной практике</p>
<p>Промежуточная аттестация усвоенных знаний и освоенных умений</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>