

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

СОГЛАСОВАНО

Заведующий техникумом
А.О. Гелк "Седюкова Е.И."
Для
подписания
« 24 » июля 2021

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ТО
«ТСХК имени И.С. Ефанова»
Глотов О.А.
« 30 » июля 2021
книжка № 429/1-00

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ УП.05

**ПМ.05 Выполнение работ по рабочим профессиям:
«Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» и
«Заготовитель продуктов и сырья»**

по специальности

35.02.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Базовый уровень

Форма обучения очная

Тула, 2021

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **Выполнение работ по рабочим профессиям: «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» и «Заготовитель продуктов и сырья»** 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: Грибова О.А., преподаватель ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

Принято на заседании педагогического совета
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____

СОДЕРЖАНИЕ

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

Паспорт рабочей программы учебной практики профессионального модуля «Выполнение работ по рабочим профессиям: «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» и «Заготовитель продуктов и сырья»

1.1 Область применения программы учебной практики

Программа 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 5.1-5.8), а также для подготовки студентов к осознанному и углубленному изучению профессионального модуля «Выполнение работ по рабочим профессиям: «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» и «Заготовитель продуктов и сырья»

При прохождении практики обучающийся должен освоить соответствующие компетенции:

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

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	ЛР 9

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	
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 учебной практики – требования к результатам освоения практики, формы отчетности.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

уметь:

- определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;
- правильно хранить принятую с/х продукцию, сырье и отпускать ее получателям;
- производить количественные и качественные измерения с/х продукции и сырья;
- подготовить транспортные средства для реализации с/х продукции и сырья;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках
- определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;
- пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;
- определять качество продуктов и сырья во время хранения;
- сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
- вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию;

знать:

- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила определения качества сдаваемой и принимаемой с/х продукции;
- государственные стандарты и технические условия на с/х продукцию;
- методы взвешивания и измерения с/х продуктов и сырья;
- способы хранения с/х продукции и сырья;
- правила оформления документации установленного образца
- факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;

- санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения;
- санитарно-технические требования транспортировки закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
- ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения.

иметь практический опыт:

- выбора и использования различных методов оценки и контроля количества и качества с/х сырья и продукции;
- выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем;
- выбора и использования различных методов оценки и контроля количества и качества сырья и с/х продукции на этапе переработки;
- выполнения предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (оформление установленной документации)
- подготовки помещений и тары для хранения закупаемых продуктов и сырья;
- оформления товарно-денежных документов, получения и сдачи денежной выручки;
- приема и учета закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения

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 учебной практики профессионального модуля «Выполнение работ по рабочим профессиям: «Приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья» и «Заготовитель продуктов и сырья»: Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 72 часа. Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики является лаборатория ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С.Ефанова», оснащенная необходимыми средствами для проведения практики.

2. Структура и содержание учебной практики профессионального модуля «Выполнение работ по рабочим профессиям: «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» и «Заготовитель продуктов и сырья»

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	72
В том числе:	
практические работы	72
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет
Форма контроля и оценки	Отчет по практике

2.2. Тематический план и содержание учебной 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. Знакомство с работой заготовительно-перерабатывающей организации, с организационной структурой управления	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
	Практическая работа. Оценка количества и качества с/х сырья и продукции. Определение способов хранения в соответствии с качеством сельскохозяйственной продукции и сырья	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
	Практическая работа. Подготовка помещений для хранения продуктов и сырья. Подготовка тары для закупаемых продуктов и сырья	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
	Практическая работа. Подготовка транспортных средств для реализации с/х продукции и сырья, требования к транспортировке.	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
	Практическая работа. Определение видов сырья, его сорта	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
	Практическая работа. Определение состояния дефектности, выявление причины возникновения, устранение дефектов	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
	Практическая работа. Определение качества и производство сортировки и упаковки сельскохозяйственной продукции растительного происхождения	12	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
	Практическая работа. Определение качества и производство сортировки и упаковки сельскохозяйственной продукции животного происхождения	12	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
	Практическая работа. Контроль состояния с/х продукции и сырья в период хранения	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9
Практическая работа. Оформление документации на с/х сырье и продукцию. Расчеты с поставщиками.	6	ПК 5.1-5.8 ОК 1-9	
	Итого	72	

3. Условия реализации программы практики

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинета технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебно-методической документации, комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор, экран.

Оборудование лаборатории:

посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебных программ, справочной и учебной литературы, учебно-наглядных пособий.

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Мищенко В.А., Мищенко Л.В. Организация заготовок и переработки сельскохозяйственной продукции. - М.: Изд-во Гревцова, 2018. 344с.
2. Журавлев А.П. Послеуборочная обработка, хранение зерна и продуктов его переработки : учебное пособие / А.П. Журавлев. – Кинель, 2018. – 164с
3. Технология переработки растениеводческой продукции : учеб. для студентов средних специальных учебных заведений / [Н. М. Личко и др.] ; под ред. Н. М. Личко. - М. : КолосС, 2019. – 582
4. . Технология переработки продукции растениеводства : учеб. для студентов вузов / [Н. М. Личко и др.] ; под ред. Н. М. Личко. - М. : КолосС, 2019. – 615
5. Химическая экспертиза сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учебно-методический комплекс / М-во образования и науки Рос. Федерации, Чуваш. гос. пед. ун-т им. И. Я. Яковлева ; [сост. О. В. Кольцова]. - Чебоксары : ЧГПУ, 2019. - 21 с
6. Бутов, А. В. Удобрения и заболеваемость клубней при хранении / А. В. Бутов // Картофель и овощи. - 2019. - № 1. - С. 7 : 2 табл.
7. Васильева, И. Г. Эффективность хранения сельскохозяйственных продуктов на объектах общественного питания : [на примере картофеля с момента его подготовки к хранению до отгрузки потребителю] / И. Г. Васильева // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2018. - №8. - С. 19-21. - Библиогр.: с. 21.

Дополнительные источники:

1. Сатарова, Т. Г. Препарат для защиты клубней картофеля во время хранения : [о действии биопрепарата «Дельфин» на возбудителя фитофтороза

картофеля] / Т. Г. Сатарова, Л. К. Каменек // Защита и карантин растений. - 2019. - № 2. - С. 50.

2. Фунгициды и регуляторы роста при возделывании и хранении картофеля / А. А. Молявко [и др.] // Защита и карантин растений. - 2009. - № 11. - С. 29-30 : 3 табл

Интернет-ресурсы:

Постановление Госкомстата РФ от 29.09.1997 N 68 "Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья"http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_27937/?frame=4

Периодические издания (отечественные журналы):

Журнал «Редакция журнала хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
1. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства	Выбор и использование различных методов оценки и контроля количества и качества с/х сырья и продукции; знание факторов, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике
2. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья	Выбор и реализация технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем; знание способов хранения с/х продукции и сырья	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике
3. Контролировать состояние с/х продукции и сырья в период хранения	Подготовка помещений и тары для хранения закупаемых продуктов и сырья;	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике
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 и с/х продукции на этапе переработки	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике
5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции	Выполнение предпродажной подготовки и реализация сельскохозяйственной продукции (оформление установленной документации); оформление товарно-денежных документов, получение и сдача денежной выручки; прием и учет закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения; использование весового оборудования и других средств измерения;	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике

	использование нормативно-технической документации на закупаемую продукцию; определение качества продуктов и сырья во время хранения; знание методов взвешивания и измерения с/х продуктов и сырья; знание правил оформления документации установленного образца	
6. Определять качество и количество заготавливаемых продуктов и сырья.	<p>Определение качества сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности; определение вида, количества и качества закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения; знание правил приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;</p> <p>правил определения качества сдаваемой и принимаемой с/х продукции;</p> <p>государственных стандартов и технических условий на с/х продукцию</p>	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике
7. Обеспечивать условия хранения заготавливаемых продуктов и сырья.	Хранение принятой с/х продукции, сырья и отпуск ее получателям; проведение ветеринарно-санитарной экспертизы на холодильниках	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике
8. Производить первичную обработку, предсдаточную доработку, упаковку и транспортировку заготавливаемых продуктов и сырья.	<p>Производство количественных и качественных измерений с/х продукции и сырья;</p> <p>подготовка транспортных средств для реализации с/х продукции и сырья; сортировка и упаковка закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>ведение учетной документации и оформление приемо-сдаточной документации; знание</p>	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике

	<p>ценообразования на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения. способов и условий хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>санитарно-технических требований к закупаемым продуктам и сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>санитарно-технические требований транспортировки закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>государственных стандартов и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;</p>	
--	--	--

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <p>определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;</p> <p>правильно хранить принятую с/х продукцию, сырье и отпускать ее получателям;</p> <p>производить количественные и качественные измерения с/х продукции и сырья;</p> <p>подготовить транспортные средства для реализации с/х продукции и сырья;</p> <p>проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках</p> <p>определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;</p> <p>пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;</p> <p>определять качество продуктов и сырья во время хранения;</p> <p>сортировать и упаковывать закупаемые</p>	<p>Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике; Наблюдение и оценка работы студентов в группах.</p>

<p>продукты и сырье растительного и животного происхождения; вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию;</p>	
<p>Знания:</p>	
<p>правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья; правила определения качества сдаваемой и принимаемой с/х продукции; государственные стандарты и технические условия на с/х продукцию; методы взвешивания и измерения с/х продуктов и сырья; способы хранения с/х продукции и сырья; правила оформления документации установленного образца факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения; способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения; санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырья растительного и животного происхождения; санитарно-технические требования транспортировки закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения; государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения; ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения.</p>	<p>Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике</p>
<p>Промежуточная аттестация усвоенных знаний и освоенных умений</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>