

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. И.А. БУНИНА»

Управляющий директор ООО АФ
«ТРИО» _____ Ретинский В.А.



"Утверждаю"
Директор
института СПО
М.А.Харламова

ПРОГРАММА
ПП.03.01 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(по профилю специальности)

по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Разработчики:

Зубкова Татьяна Владимировна, кандидат с.-х. наук, доцент, заведующая
кафедрой технологии хранения и переработки с.-х. продукции

Содержание

1	Паспорт программы производственной практики
2	Производственная практика по профессиональному модулю
3	Материально-техническое обеспечение производственной практики

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

в части освоения квалификации: технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.

2. Цели производственной практики: формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам производственной практики

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.	ПК 3.1 - 3.5

4. Формы контроля:

производственная практика - дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики

Производственная практика:

всего 6 недель / 216 часов

II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.03 «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции»

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные общекультурные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
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.

2. Содержание учебной и производственной практик

код ПК	Производственная практика				
	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень	Формат практики (концентрированно) с указанием базы практики	Показатели освоения ПК
1	8	9	10	11	
ПК 3.1	1. Знакомство с оборудованием приемки, промежуточного хранения, учета и взвешивания сельскохозяйственных продуктов.	28	2,3	МПК «Луч», животноводческий комплекс ООО «Трио», ОГБУ "Елецкая городская станция по борьбе с болезнями животных" ЕГУ им. И.А. Бунина	Знать: технологии хранения продукции растениеводства и животноводства; характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения; требования к оформлению документов; Уметь: рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ; составлять план размещения продукции; обслуживать оборудование и средства автоматизации; вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной; использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов; Иметь практический опыт: подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и
	2. Изучить способы и режимы хранения продукции растениеводства в зависимости от качества поступающего сырья.		2,3		
	3. Изучить технологии хранения продукции животноводства в зависимости от их назначения и качества поступающего сырья		2,3		

					сырья; анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства.
--	--	--	--	--	---

ПК 3.2	1. Владеть методиками оценки качества сельскохозяйственной продукции	28	2,3	МПК «Луч», животноводческий комплексм ООО «Трио», ОГБУ "Елецкая городская станция по борьбе с болезнями животных" ЕГУ им. И.А. Бунина	<p>Знать: основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; основы технохимического контроля; методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;</p> <p>Уметь: определять качество сырья, подлежащего переработке; производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; осуществлять технохимический контроль по всем стадиям технологического процесса; выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов;</p> <p>Иметь практический опыт: определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке.</p>
	2. Уметь определять показатели качества сырья и готовой продукции		2,3		
ПК 3.3	1. Изучить технологии переработки продукции растениеводства и животноводства в зависимости от качества поступающего сырья на производство.	28	2,3	МПК «Луч», животноводческий комплексм ООО «Трио», ОГБУ "Елецкая городская станция по борьбе с болезнями животных" ЕГУ им. И.А. Бунина	<p>Знать: требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>Уметь: определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; соблюдать сроки и режимы хранения;</p> <p>Иметь практический опыт: выбора и реализации технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p>

	2.Принципы, методы, приемы и способы переработки.		2,3	
ПК 3.4	Изучать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции при подготовке к переработке и на этапе переработки.	28	2,3	<p>МПК «Луч», животноводческий комплексом ООО «Трио», ОГБУ "Елецкая городская станция по борьбе с болезнями животных" ЕГУ им. И.А. Бунина</p> <p>Знать: устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; Уметь: выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией; Иметь практический опыт: выбора и реализации технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
ПК 3.5	1.Изучить подготовку сельскохозяйственной продукции к реализации в виде подработки.	32	2,3	<p>Знать: порядок реализации продукции растениеводства и животноводства; Уметь: готовить продукцию к реализации; Иметь практический опыт: по предпродажной подготовке и реализации сельскохозяйственной продукции.</p>
	2.Проводить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции.		2,3	
				<p>МПК «Луч», животноводческий комплексом ООО «Трио», ОГБУ "Елецкая городская станция по борьбе с болезнями животных" ЕГУ им. И.А. Бунина</p>

	3.Проводить учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т. ч. некондиционной продукции.	2,3	

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики предполагает наличие специального оборудования

Базой производственной практики является мясоперерабатывающий комбинат (МПК) «Луч» (Елецкий р-он, с. Хмелинец), животноводческий комплекс ООО «Трио» (Тербунский р-он, с. Дубовец), ОГБУ "Елецкая городская станция по борьбе с болезнями животных"(Елецкий р-он, г. Елец), ЕГУ им. И.А. Бунина и др.