

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Суджанский сельскохозяйственный техникум»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании  
Педагогического совета  
ОБПОУ «ССХТ»  
Протокол № 7  
от «11» июня 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО:  
Приказ ОБПОУ «ССХТ»  
№ 144 от «11» июня 2020 г.  
Директор ОБПОУ «ССХТ»  
Е.В. Харламов



Рабочая программа  
Учебной практики  
по ПМ.03 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка  
и реализация продукции растениеводства  
специальность 35.02.05 Агрономия

Кучеров

2020 г.


Рабочая программа учебной практики по ПМ.03 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. № 454, Зарегистрирован в Минюсте России 26 июня 2017 г. № 32871 по специальности 35.02.05 Агрономия)

Составитель: Красовский В.П. – преподаватель СПОУ «ССХТ»

Согласовано: Руководитель ПСХК «Новая жизнь»  В.И. Афанасьев

Рабочая программа учебной практики по ПМ.03 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссией


Протокол № 11 от 28.06 2020 г.

Председатель МК  Е.А. Чернышова

Рабочая программа учебной практики по ПМ.03 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства рассмотрена и одобрена на заседании методического совета

Протокол № 7 от 10.06 2020 г.

Председатель МС  О.Г. Кудинова

Заместитель директора по учебной работе  О.К. Косименко

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	5
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	9

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## УП. 03.01 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства

### 1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной практики – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **35.02.05 Агрономия** (базовой подготовки), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Осуществление технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение;
- ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации;
- ПК 3.3. Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения;
- ПК 3.4. Организовывать и осуществлять транспортировку и подготовку продукции растениеводства к реализации;
- ПК 3.5. Реализовывать продукцию растениеводства.

### 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

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

**иметь практический опыт:**

- определения и подтверждения качества продукции растениеводства;

**уметь:**

- подготавливать объекты и оборудование к работе для хранения продукции растениеводства;
- определять способы и методы хранения;
- анализировать условия хранения продукции растениеводства;
- рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства;
- определять качество зерна, плодоовощной продукции, технических культур в целях их реализации;

**знать:**

- основы стандартизации и подтверждение качества продукции растениеводства;
- технологии их хранения;
- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства;
- характеристики объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства;
- условия транспортировки продукции растениеводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства.

Рабочая программа учебной практики может быть адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.

### 1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – **72** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **УП.03.01 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение
ПК 3.2.	Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации
ПК 3.3.	Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения
ПК 3.4.	Организовывать и осуществлять транспортировку и подготовку продукции растениеводства к реализации
ПК 3.5.	Реализовывать продукцию растениеводства
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 решение 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 (подчинённых), 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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### УП. 03.01 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства

##### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), ** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1.-3.3.	Раздел 1. Объекты и общие принципы хранения продукции растениеводства	87	58	18	-	29	-	36	-
ПК 3.2	Раздел 2. Методы, способы и режимы хранения продукции растениеводства	234	156	72	-	78	-	36	-
ПК 3.4-3.5	Раздел 3. Контроль качества продукции растениеводства в целях её реализации	66	44	28	-	22	-	72	-
	Производственная практика (по профилю специальности)	108							72
	<b>Всего:</b>	<b>567</b>	<b>258</b>	<b>118</b>	<b>-</b>	<b>129</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

### 3.2. Содержание обучения по учебной практике УП.03.01 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Объекты и общие принципы хранения продукции растениеводства			
МДК 03.01. Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства		72	
УП 03.01.	<b>Практические занятия</b>		
	1. Отбор на анализ средних образцов зерновых культур зернобобовых культур и крупяных культур.	6	
	2. Отбор на анализ средних образцов овощных культур	6	
	3. Отбор на анализ средних образцов кормовых культур;	6	
	4. Отбор на анализ средних образцов картофеля	6	
	5. Разбор анализов средних образцов по фракциям, пользуясь стандартами	6	
	6. Контроль режимов хранения картофеля, овощей, кормовых культур в хранилищах	6	
	7. Планирование способов хранения сельскохозяйственных культур	6	
	8. Оценка хранилищ по технологическим показателям	6	
	9. Проектирование мест в хранилищах и камерах холодильников для хранения продукции	6	
	10. Выполнение расчетов потребности в таре и упаковочных материалах	6	
	11. Расчет потерь продукции растениеводства при транспортировке	6	
12. Определение сохраняемости картофеля, овощей и плодов	6		
<b>Всего:</b>		72	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины обеспечена учебным кабинетом «Технологии хранения и переработки продукции растениеводства». Оборудование:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- консервы;
- образцы упаковки: банки, коробки;
- таблицы, плакаты, схемы, карты;
- портреты ученых;
- витрина с муляжами плодов, овощей и картофеля;
- учебно-методическое обеспечение: инструкционные карты по выполнению лабораторных и практических работ, комплекты заданий, производственных ситуаций, контрольных вопросов, тестов.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

#### Нормативно-технические документы

1. ГОСТ Р 51916-2002 Зерновые культуры. Метод определения содержания фузариозных зерен. - <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-52554-2006>
2. ГОСТ 10840-64 Зерно. Методы определения натуры. - <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-52554-2006>
3. ГОСТ 10846-91 Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка. - <http://docs.cntd.ru/document/1200023864>
4. ГОСТ 10940-64 Зерно. Методы определения типового состава. - <http://docs.cntd.ru/document/1200024310>
5. ГОСТ 10967-90 Зерно. Методы определения запаха и цвета. - <http://docs.cntd.ru/document/1200024311>
6. ГОСТ 13586.3-83 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб. - <http://docs.cntd.ru/document/1200024346>
7. ГОСТ 13586.4-83 Зерно. Методы определения зараженности и поврежденности вредителями. - <http://docs.cntd.ru/document/1200024347>
8. ГОСТ 30483-97 Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержания металломагнитной примеси. - <http://docs.cntd.ru/document/1200024413>
9. ГОСТ 34165-2017 Зерновые, зернобобовые и продукты их переработки. Методы определения загрязненности насекомыми-вредителями. - <http://docs.cntd.ru/document/1200157520>
10. ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия. - <http://docs.cntd.ru/document/1200141720>



11. ГОСТ ISO 7301-2013 Рис. Технические условия.- <http://docs.cntd.ru/document/1200135181>
12. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.- <http://docs.cntd.ru/document/1200157423>
13. ГОСТ 7045-2017 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия.- <http://docs.cntd.ru/document/1200156983>
14. ГОСТ Р 56576-2015 Мука для производства макаронных изделий. Метод определения желтого пигмента.- <http://docs.cntd.ru/document/1200124410>
15. ГОСТ Р 57937-2017 Изделие булочное из пшеничной муки сдобное. Батончик к чаю. Технические условия.- <http://docs.cntd.ru/document/1200157445>

### **Основная литература:**

1. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для СПО / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общ. ред. А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 446 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08671-3. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/CF6F0FC1-A7D2-4474-AF1A-6DB6A65C08CB](http://www.biblio-online.ru/book/CF6F0FC1-A7D2-4474-AF1A-6DB6A65C08CB).
2. Чижикова, О. Г. Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 178 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09123-6. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/2C881E2C-BF56-440F-ABC1-89B5AB15BAE6](http://www.biblio-online.ru/book/2C881E2C-BF56-440F-ABC1-89B5AB15BAE6).
3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 178 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/7561A386-4EC7-48CE-B3B3-24D6A4369331](http://www.biblio-online.ru/book/7561A386-4EC7-48CE-B3B3-24D6A4369331).
4. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для СПО / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 113 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04515-4. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/169B52AD-B477-40DE-BC13-3DCEB17F6125](http://www.biblio-online.ru/book/169B52AD-B477-40DE-BC13-3DCEB17F6125).

### **Дополнительная литература:**

1. Личко, Н.М. Технология переработки растениеводческой продукции//Н.М. Личко, В.Н. Курдина//М.: КолосС.-2016.-583с.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Перед изучением **УП 03.01 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства**, необходимо изучение модулей ПМ.01 «Реализация агротехнологий различной интенсивности», ПМ.02 «Защита почв от эрозии и дефляции, воспроизводство их плодородия» и изучение дисциплин: Основы агрономии; Основы механизации, и автоматизации сельскохозяйственного производства; Микробиология, санитария и гигиена; Основы экономики, Менеджмента и Маркетинга и Метрология, стандартизация и подтверждение качества.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля **Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства** является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Наличие высшего профессионального образования соответствующего профилю модулю: Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства.

#### **Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### УП.03.01 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение	<p>Определение способов и методов хранения продукции растениеводства в соответствии с технологиями;</p> <p>Обоснование различных технологий хранения;</p> <p>Определение требований к режимам и срокам хранения продукции растениеводства;</p> <p>Изложение характеристик объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных и практических работ;</p> <p>- экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>- оценка выполнения контрольных работ по темам МДК;</p> <p>- тестирование, устный (письменный) опрос;</p> <p>- оценка выполнения самостоятельной работы;</p> <p>- экзамен по МДК;</p> <p>- квалификационный экзамен по модулю</p>
ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации	<p>Выполнение работ по подготовке объектов и оборудования к хранению продукции растениеводства;</p> <p>Обоснование технологий хранения продукции растениеводства;</p> <p>Определение режимов и сроков хранения продукции растениеводства;</p> <p>Изложение характеристик объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных и практических работ;</p> <p>- экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>- оценка выполнения контрольных работ по темам МДК;</p> <p>- тестирование, устный (письменный) опрос;</p> <p>- оценка выполнения самостоятельной работы;</p> <p>- экзамен по МДК;</p> <p>- квалификационный экзамен по модулю</p>
ПК 3.3. Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения	<p>Контроль условий хранения продукции растениеводства;</p> <p>Определение требований к режимам и срокам хранения продукции растениеводства;</p> <p>Определение потерь при хранении и реализации продукции растениеводства; обоснование потерь</p> <p>Требования к условиям хранения продукции растениеводства и её реализации</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ;</p> <p>- экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>- оценка выполнения контрольных работ по темам МДК;</p> <p>- тестирование, устный (письменный) опрос;</p> <p>- оценка выполнения самостоятельной работы;</p> <p>- устный экзамен по МДК;</p>

		- квалификационный экзамен по
ПК 3.4. Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку	Демонстрация навыков подготовки продукции растениеводства к переработке и подготовки её к реализации; Обоснование потерь при подготовке продукции к переработке, транспортировке, хранению и реализации продукции Определение потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства; Определение условий транспортировки продукции растениеводства; Определение способов консервирования и хранения продукции	- экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных и практических работ; - экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - оценка выполнения контрольных работ по темам МДК; - тестирование, устный (письменный) опрос; - оценка выполнения самостоятельной работы; - устный экзамен по МДК; - квалификационный экзамен по модулю
ПК 3.5. Реализовывать продукцию растениеводства	Определение потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства; обоснование потерь; Определение условий транспортировки продукции растениеводства	- экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - тестирование, устный (письменный) опрос; - оценка выполнения самостоятельной работы; - экзамен по МДК; - квалификационный экзамен по модулю
ПК 3.6. Организовывать мероприятия в борьбе с потерями при хранении	Обоснование мероприятий для предотвращения потерь при подготовке продукции к переработке, транспортировке, хранению и реализации продукции	экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - тестирование, устный (письменный) опрос; - оценка выполнения самостоятельной работы; - экзамен по МДК; - квалификационный экзамен по модулю

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (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 интереса к будущей профессии	- оценка выступлений с сообщениями, презентациями на занятиях по результатам самостоятельной работы; - экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной и производственной практиках
ОК 2. Организовывать	- выбор и применение методов и	- экспертное наблюдение и

собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	способов решения профессиональных задач в области хранения, переработки и реализации продукции растениеводства	оценка на практических и лабораторных занятиях, - при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных задач в области хранения, переработки и реализации продукции растениеводства.	оценка выполнения практических работ на решение нестандартных ситуаций
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные	- наблюдение и оценка деятельности студентов при подготовке сообщений, докладов; - наблюдение за использованием информационных технологий
ОК 5. Использовать Информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	- наблюдение за формированием навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися преподавателями и сотрудниками в ходе обучения.	- наблюдение за ролью обучающихся в группе
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических занятиях, деловых играх - моделирования социальных и профессиональных ситуаций
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- проявление интереса к дополнительной информации по специальности, расширению кругозора; - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня; - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	- контроль выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области хранения, переработки и реализации продукции растениеводства	- наблюдение за участием в учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах