

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Суджанский сельскохозяйственный техникум»

Рассмотрено:

на заседании педагогического
совета ОБПОУ «ССХТ»
Протокол №7
от « 11» июня 2021 г

Утверждено:

Приказом ОБПОУ «ССХТ»
№ 233 от « 11 » июня 2021

Директор ОБПОУ «ССХТ»

 /Е.В.Харламов/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной практики
профессионального модуля 03

Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и
реализация продукции растениеводства
по специальности 35.02.05 Агрономия

Суджа 2021

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля 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 года № 454, Зарегистрирован в Минюсте России 26 июня 2014 года № 32871) по специальности 35.02.05 Агрономия

Составитель: Головатых Н. В. преподаватель ОБПОУ «Суджанский сельскохозяйственный техникум»

Согласовано: В.И. Афанасьев _____ руководитель ПСХК «Новая жизнь»



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

Протокол №10 от 3 июня 2021 г.

Председатель _____ Чернышова Е.А..

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 03 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства Рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

Протокол № 7 от 10 июня 2021 г

Председатель МС _____ О.Г.Кудинова

Заместитель директора по учебной работе _____ О.К. Косименко

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	13

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 Агронмия (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;

ПК3.2.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)				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		в т.ч., курсовая работа (проект), часов		в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, 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
Всего:		567	258	118	-	129	-	72	108	

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
I	2	3	4
Раздел I. Объекты и общие принципы хранения продукции растениеводства			
МДК 03.01. Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства		72	
УП 03.01.	Практические занятия		
1	Отбор на анализ средних образцов зерновых культур зернообовых 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 сохранности картофеля, овощей и плодов	6	
Всего:		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 природы.- <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.
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.
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.

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.

Дополнительная литература:

1. Личко, Н.М. Технология переработки растениеводческой продукции//Н.М. Личко, В.Н. Курдина//М.: Академия.-2017.-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; 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>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - экзамен по МДК; - квалификационный экзамен по модулю
ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации	<p>Выполнение работ по подготовке объектов и оборудования к хранению продукции растениеводства; 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>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - экзамен по МДК; - квалификационный экзамен по модулю
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>	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка выполнения 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;

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	- квалификационный экзамен по - 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