**Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области**

**Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**

 **«Корочанский сельскохозяйственный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Учебной практики профессионального модуля**

**ПМ 05. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»**

 **МДК 05.01 «ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ»**

 **по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (базовая подготовка)**

 **Квалификация специалиста Техник - технолог**

**Форма обучения - очная, заочная**

**Короча 2015**

 Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 455 от 7 мая 2014 г

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО:на заседании ПЦК технологических дисциплинПротокол № \_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Председатель \_\_\_\_\_\_/Н. П. Анисенко | УТВЕРЖДАЮ:зам. директора по УПР –Е.Ф. Стрельцова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Корочанский СХТ»

Разработчик:

Анисенко Н.П., преподаватель ОГАПОУ «Корочанский СХТ»

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ………............................................................................................ | 4 |
| 2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ……………………………………… | 6 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ………………………………………. | 7 |
| 3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ………………………………………………………………………. | 7 |
| 3.2..СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ…………………………….. | 8 |
| 4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ … | 12 |
| 4.1. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ………………………………4.2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ………………… | 1212 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ……………………………………………………………….. | 13 |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Программа учебной практики является составной частью профессионального модуля ПМ. 05. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»

 МДК 05.01 «ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ» **(**базовой подготовки)

Рабочая программа учебной практики разрабатывалась в соответствии с:

1.ФГОС – 3;

2.Рабочим учебным планом образовательного учреждения;

При прохождении практики обучающийся (аяся) должен (а) освоить соответствующие компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.2 | Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства. |
| ПК 1.3 | Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства. |
| ПК 2.2 | Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства. |
| ПК 2.3 | Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства |
| ПК 3.1 | Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции 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. |
| ПК 4.2 | Планировать выполнение работ исполнителям. |
| ПК 4.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 4.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 4.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию |
| 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. | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения нестандартных ситуациях. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникативные технологии для совершенствования профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7. | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать работу с принятием на себя ответственности 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 прохождения практики по профессиональному модулю является: **практический опыт**. Студент должен:

1. Осуществлять прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья.

2. Определять качества сдаваемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья.

 3. Осуществлять оформление нормативной документации**.**

1. **РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ. 05**

**«ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»**

Таблица 1.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Междисциплинарный курс** | **Курс** | **Семестр** | **Объем времени, отведенный на освоение МДК** | **Самостоятельная работа** **обучающихся** | **Практика** |
| **Максимальная учебная нагрузка и практика** | **Обязательная аудиторная нагрузка** | **Учебная, для СПО** | **Производственная** **по модулю** |
| **Всего часов** | **в том числе** |
| **Теоретические** **занятия** | **Лабораторные** **работы** | **Практические** **занятия** | **Курсовые работы (проекты)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** |
|  | 2 | 4 | - | - | - | - | - | - | - | 144 | - |
|  | 3 | 5 | - | - | - | - | - | - | - | - | 36 |
|  | 3 | 6 | - | - | - | - | - | - | - | - | 108 |
| **Всего** |  |  | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **144** | **144** |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ** учебной **ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля**

Таблица 2.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Виды работ** | **Количество****часов** |
| 1 |  Ознакомление с базовым предприятием, ассортиментом выпускаемой продукции, основными экономическими показателями. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на предприятии. | 6 |
| 2 | Проведение взвешивания растениеводческой продукции и сырья с использованием различных марок весового оборудования | 6 |
| 3 | Квалификационная работа по взвешиванию растениеводческой продукции и сырья. | 6 |
| 4 | Определение основных видов дефектов плодов. | 6 |
| 5 | Определение основных видов дефектов овощей. | 6 |
| 6 | Проведение приемки сельскохозяйственного сырья. | 6 |
| 7 | Квалификационная работа по выполнению приемки сельскохозяйственного сырья. | 6 |
| 8 | Проведение приемки сельскохозяйственных продуктов. | 6 |
| 9 | Квалификационная работа по выполнению приемки сельскохозяйственных продуктов. | 6 |
| 10 | Проведение сортировки сельскохозяйственного сырья. | 6 |
| 11 | Квалификационная работа по выполнению работ по сортировке сельскохозяйственного сырья. | 6 |
| 12 | Проведение сортировки сельскохозяйственных продуктов. | 6 |
| 13 | Квалификационная работа по выполнению работ по сортировке сельскохозяйственных продуктов. | 6 |
| 14 | Проведение сортировки плодоовощного сырья. | 6 |
| 15 | Квалификационная работа по выполнению работ по сортировке плодоовощного сырья. | 6 |
| 16 | Ведение учета и отчетности по приемке сырья. | 6 |
| 17 | Квалификационная работа по ведению учета и отчетности по приемке сырья. | 6 |
| 18 | Ведение учета и отчетности по приемке готовой продукции. | 6 |
| 19 | Квалификационная работа по ведению учета и отчетности по приемке готовой продукции. | 6 |
| 20 | Организация хранения сельскохозяйственного сырья на предприятии. | 6 |
| 21 | Квалификационная работа по организации хранения сельскохозяйственного сырья. | 6 |
| 22 | Организация хранения сельскохозяйственных продуктов на предприятии. | 6 |
| 23 | Квалификационная работа по организации хранения сельскохозяйственных продуктов. | 6 |
| 24 |  Зачетная работа по выполнению приемки сельскохозяйственного сырья и продуктов. | 6 |
|  | **Всего:** | 144 |

Итоговая аттестация по практике**–дифференцированный зачет**

Форма контроля и оценки **– отчет по практике**

**3.2. Содержание учебной практики**

Таблица 3.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Индекс модуля, МДК | Виды работ | Содержание работ | Кол-во часов | Коды компетенций | Формы и методы контроля | ФИОруковод. практики |
| ОК | ПК |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | ПМ 05 | Ознакомление с базовым предприятием, ассортиментом выпускаемой продукции, основными экономическими показателями. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на предприятии. | 1. Ознакомление с базовым предприятием.2. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции.3. Ознакомление с основными экономическими показателями. 4. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на предприятии. | 1,51,51,51,5 | ОК 1-9 | ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 2 | ПМ 05 | Проведение взвешивания растениеводческой продукции и сырья с использованием различных марок весового оборудования | 1. Ознакомление с устройством и порядком взвешивания продукции и сырья.2. Взвешивание продукции и сырья под руководством наставника. | 24 | ОК 1-9 | ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности  | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 3 | ПМ. 05 | Квалификационная работа по взвешиванию растениеводческой продукции и сырья. | Выполнение пробной квалификационной работы по взвешиванию поступающего на переработку (хранение) продукции и сырья | 6 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 4 | ПМ.05 | Определение основных видов дефектов плодов. | 1. Ознакомление с основными видами дефектов плодов.2. Выбраковка дефектных плодов. | 24 |  | ПК 1.2-1.3, ПК 2.2-2.3ПК 4.2-4.5 |  | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 5 | ПМ.05 | Определение основных видов дефектов овощей. | 1. Ознакомление с основными видами дефектов овощей.2. Выбраковка дефектных овощей. | 24 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 6 | ПМ.05 | Проведение приемки сельскохозяйственного сырья. | 1. Ознакомление с правилами проведения приемки сельскохозяйственного сырья.2. Приемка сырья | 24 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 7 | ПМ. 05 | Квалификационная работа по выполнению приемки сельскохозяйственного сырья | Выполнение пробной квалификационной работы по приемке сельскохозяйственного сырья. | 6 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 8 | ПМ. 05 | Проведение приемки сельскохозяйственных продуктов. | 1. Ознакомление с правилами проведения приемки сельскохозяйственных продуктов.2. Приемка продуктов. | 24 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 9 | ПМ.05 | Квалификационная работа по выполнению приемки сельскохозяйственных продуктов | Выполнение пробной квалификационной работы по приемке сельскохозяйственных продуктов. |  | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 10 | ПМ.05 | Проведение сортировки сельскохозяйственного сырья. | 1. Ознакомление с правилами проведения сортировки сельскохозяйственного сырья.2. Сортировка сырья.  | 24 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 11 | ПМ.05 | Квалификационная работа по выполнению работ по сортировке сельскохозяйственного сырья. | Выполнение пробной квалификационной работы по сортировке сельскохозяйственного сырья. | 6 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 12 | ПМ.05 | Проведение сортировки сельскохозяйственных продуктов | 1. Ознакомление с правилами проведения сортировки сельскохозяйственных продуктов.2. Сортировка продуктов.  |  | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
|  |  |  | **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 13 | ПМ.05 | Квалификационная работа по выполнению работ по сортировке сельскохозяйственных продуктов. | Выполнение пробной квалификационной работы по сортировке сельскохозяйственных продуктов. | 6 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 14 | ПМ.05 | Проведение сортировки плодоовощного сырья. | 1. Ознакомление с правилами проведения сортировки плодоовощного сырья.2. Сортировка плодоовощного сырья.  |  | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 15 | ПМ.05 | Квалификационная работа по выполнению работ по сортировке плодоовощного сырья. | Выполнение пробной квалификационной работы по сортировке плодоовощного сырья. | 6 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 16 | ПМ.05 | Ведение учета и отчетности по приемке сырья. | 1. Ознакомление с документацией по учету и отчетности по приемке сырья.2. Оформление документации. | 24 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 17 | ПМ.05 | Квалификационная работа по ведению учета и отчетности по приемке сырья. | Выполнение пробной квалификационной работы по ведению учета и отчетности по приемке сырья. |  | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 18 | ПМ.05 | Ведение учета и отчетности по приемке готовой продукции. | 1. Ознакомление с документацией по учету и отчетности по приемке сырья.2. Оформление документации. | 24 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 19 | ПМ.05 | Квалификационная работа по ведению учета и отчетности по приемке готовой продукции. | Выполнение пробной квалификационной работы по ведению учета и отчетности по приемке готовой продукции. | 6 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 20 | ПМ.05 | Организация хранения сельскохозяйственного сырья на предприятии. | 1. Ознакомление с правилами и условиями хранения сельскохозяйственного сырья.2. Организация закладки сырья на хранение. | 24 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 21 | ПМ.05 | Квалификационная работа по организации хранения сельскохозяйственного сырья. | Выполнение пробной квалификационной работы по организации хранения сельскохозяйственного сырья |  | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 22 | ПМ.05 | Организация хранения сельскохозяйственных продуктов на предприятии. | 1. Ознакомление с правилами и условиями хранения сельскохозяйственных продуктов.2. Организация закладки продуктов на хранение**.** | 24 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 23 | ПМ.05 | Квалификационная работа по организации хранения сельскохозяйственных продуктов. | Выполнение пробной квалификационной работы по организации хранения сельскохозяйственных продуктов. | 6 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 24 | ПМ.05 | Зачетная работа по выполнению приемки сельскохозяйственного сырья и продуктов. | Организация и проведение зачетной квалификационной работы по приемке сырья и продуктов. | 6 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, проверка дневников,оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
|  |  |  | **Всего:** | **144** |  |  |  |  |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Информационное обеспечение:**

**Основные источники:** 1. Наумкин В.Н. Технология растениеводства. –СПб.: Лань, 2014. – 592 с.

**Дополнительные источники:**

 1.Федеральный государственный стандарт по профессии.

2.Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утв. Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 7мая 2014 г.).

3. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] / Под ред. Г. И. Баздырева. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 725 с. - Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

4. Технологии пищевых производств в вопросах и ответах (общая и специальная технология) [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин. - Пенза: ПГТА, 2009. - 98 с. - Режим доступа: http://www.znanium.com

**4.2. Материально-техническое обеспечение:**

- Оборудование перерабатывающего предприятия,

- весы,

 - бланки учетно-отчетной документации,

- компьютер,

- калькулятор.

**5. ПРИЛОЖЕНИЕ**

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

по учебной практике по ПМ.05

ФИО обучающегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

№ группы, **21-Т группа,**

специальность **35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Время проведения практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | **Вид работ** | **Количество час.** | **Качество выполнения** |
| 1 |  Ознакомление с базовым предприятием, ассортиментом выпускаемой продукции, основными экономическими показателями. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на предприятии. | 6 |  |
| 2 | Проведение взвешивания растениеводческой продукции и сырья с использованием различных марок весового оборудования | 6 |  |
| 3 | Квалификационная работа по взвешиванию растениеводческой продукции и сырья | 6 |  |
| 4 | Определение основных видов дефектов плодов | 6 |  |
| 5 | Определение основных видов дефектов овощей | 6 |  |
| 6 | Проведение приемки сельскохозяйственного сырья. | 6 |  |
| 7 | Квалификационная работа по выполнению приемки сельскохозяйственного сырья | 6 |  |
| 8 | Проведение приемки сельскохозяйственных продуктов. | 6 |  |
| 9 | Квалификационная работа по выполнению приемки сельскохозяйственных продуктов | 6 |  |
| 10 | Проведение сортировки сельскохозяйственного сырья. | 6 |  |
| 11 | Квалификационная работа по выполнению работ по сортировке сельскохозяйственного сырья. | 6 |  |
| 12 | Проведение сортировки сельскохозяйственных продуктов | 6 |  |
| 13 | Квалификационная работа по выполнению работ по сортировке сельскохозяйственных продуктов | 6 |  |
| 14 | Проведение сортировки плодоовощного сырья. | 6 |  |
| 15 | Квалификационная работа по выполнению работ по сортировке плодоовощного сырья | 6 |  |
| 16 | Ведение учета и отчетности по приемке сырья. | 6 |  |
| 17 | Квалификационная работа по ведению учета и отчетности по приемке сырья. | 6 |  |
| 18 | Ведение учета и отчетности по приемке готовой продукции. | 6 |  |
| 19 | Квалификационная работа по ведению учета и отчетности по приемке готовой продукции | 6 |  |
| 20 | Организация хранения сельскохозяйственного сырья на предприятии | 6 |  |
| 21 | Квалификационная работа по организации хранения сельскохозяйственного сырья | 6 |  |
| 22 | Организация хранения сельскохозяйственных продуктов на предприятии | 6 |  |
| 23 | Квалификационная работа по организации хранения сельскохозяйственных продуктов | 6 |  |
| 24 |  Зачетная работа по выполнению приемки сельскохозяйственного сырья и продуктов. | 6 |  |

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

 МП

Подпись руководителя практики: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ФИО, должность/Подпись наставника \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ФИО, должность

**Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области**

**Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**

 **«Корочанский сельскохозяйственный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Производственной практики профессионального модуля**

**ПМ 05. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»**

 **МДК 05.01 «ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ»**

 **по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (базовая подготовка)**

 **Квалификация специалиста Техник - технолог**

**Форма обучения - очная, заочная**

**Короча 2016**

 Рабочая программа производственной практики профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 455 от 7 мая 2014 г

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО:на заседании ПЦК технологических дисциплинПротокол № \_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Председатель \_\_\_\_\_\_/Н. П. Анисенко | УТВЕРЖДАЮ:зам. директора по УПР –Е.Ф. Стрельцова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Корочанский СХТ»

Разработчик:

Анисенко Н.П., преподаватель ОГАПОУ «Корочанский СХТ»

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ………............................................................................................ | 4 |
| 2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ……………………………………… | 6 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 3.2.СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 8 |
| 4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ … | 12 |
| 4.1. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ………………………………4.2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ………………… | 1212 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ……………………………………………………………….. | 13 |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Программа производственной практики является составной частью профессионального модуля ПМ. 05 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»

 МДК 05.01 «ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ» **(**базовой подготовки)

Рабочая программа производственной практики разрабатывалась в соответствии с:

1.ФГОС – 3;

2.Рабочим учебным планом образовательного учреждения;

3.Рабочей программой профессионального модуля.

При прохождении практики обучающийся (аяся) должен (а) освоить соответствующие компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.2 | Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства. |
| ПК 1.3 | Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства. |
| ПК 2.2 | Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства. |
| ПК 2.3 | Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства |
| ПК 3.1 | Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции 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. |
| ПК 4.2 | Планировать выполнение работ исполнителям. |
| ПК 4.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 4.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 4.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию |
| 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. | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения нестандартных ситуациях. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникативные технологии для совершенствования профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7. | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать работу с принятием на себя ответственности 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 прохождения практики по профессиональному модулю является: **практический опыт**. Студент должен:

1. Осуществлять прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья.

2. Определять качества сдаваемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья.

 3. Осуществлять оформление нормативной документации**.**

1. **РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ. 05**

**«ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»**

Таблица 1.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Междисциплинарный курс** | **Курс** | **Семестр** | **Объем времени, отведенный на освоение МДК** | **Самостоятельная работа** **обучающихся** | **Практика** |
| **Максимальная учебная нагрузка и практика** | **Обязательная аудиторная нагрузка** | **Учебная, для СПО** | **Производственная** **по модулю** |
| **Всего часов** | **в том числе** |
| **Теоретические** **занятия** | **Лабораторные** **работы** | **Практические** **занятия** | **Курсовые работы (проекты)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** |
|  | 2 | 4 | - | - | - | - | - | - | - | 144 | - |
|  | 3 | 5 | - | - | - | - | - | - | - | - | 36 |
|  | 3 | 6 | - | - | - | - | - | - | - | - | 108 |
| **Всего** |  |  | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **144** | **144** |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ производственной ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля**

Таблица 2.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Виды работ** | **Количество****часов** |
| 1 |  Ознакомление с базовым предприятием, ассортиментом выпускаемой продукции, основными экономическими показателями. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на предприятии. | 6 |
| 2 | Организация приёма и сортировки зерна в соответствии с ГОСТ. Взвешивание зерна. | 6 |
| 3 | Отбор проб зерна. Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Формирование объединенной, средней и среднесуточной проб. | 6 |
| 4 | Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы как основных условий, определяющих ее сохранность. | 6 |
| 5 | Выполнение пробной квалификационной работы по приёму и сортировке зерна. | 6 |
| 6 | Оформление и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки. | 6 |
| 7 | Организация приема масличного сырья в соответствии с ГОСТ. | 6 |
| 8 | Определение качества масличного сырья. | 6 |
| 9 | Организация приема и оценка качества растительного масла. | 6 |
| 10 | Выполнение пробной квалификационной работы по организации приема масличного сырья. | 6 |
| 11 | Выполнение пробной квалификационной работы по организации приема и оценки качества растительного масла | 6 |
| 12 | Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации. | 6 |
| 13 | Оценка качества яйцепродуктов. Определение степени свежести яиц. | 6 |
| 14 | Выполнение пробной квалификационной работы по организации приема и сортировки яиц. | 6 |
| 15 | Организация приема мяса птицы на переработку. | 6 |
| 16 | Организация режимов хранения мяса и мясопродуктов. | 6 |
| 17 | Организация ветеринарно-санитарного контроля над мясом и мясопродуктами. | 6 |
| 18 | Организация приемки картофеля и овощей в соответствии с ГОСТ. | 6 |
| 19 | Организация приемки плодов в соответствии с ГОСТ. | 6 |
| 20 | Оформление установленной учетно-отчетной документации. | 6 |
| 21 | Организация хранения картофеля, плодов и овощей. | 6 |
| 22 | Выполнение пробной квалификационной работы по организации приема картофеля и овощей. | 6 |
| 23 | Выполнение пробной квалификационной работы по организации приема плодов. | 6 |
| 24 |  Зачетная работа по выполнению приемки сельскохозяйственного сырья и продуктов. | 6 |
|  | **Всего:** | 144 |

Итоговая аттестация по практике**–дифференцированный зачет**

Форма контроля и оценки **– отчет по практике**

**3.2. Содержание производственной практики**

Таблица 3.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Индекс модуля, МДК | Виды работ | Содержание работ | Кол-во часов | Коды компетенций | Формы и методы контроля | ФИОруковод. практики |
| ОК | ПК |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | ПМ 05 | Ознакомление с базовым предприятием, ассортиментом выпускаемой продукции, основными экономическими показателями. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на предприятии. | 1. Ознакомление с базовым предприятием.2. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции.3. Ознакомление с основными экономическими показателями. 4. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на предприятии. | 1,51,51,51,5 | ОК 1-9 | ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 2 | ПМ 05 | Организация приёма и сортировки зерна в соответствии с ГОСТ. Взвешивание зерна. | 1. Ознакомление с правилами приема и сортировки зерна.2. Взвешивание зерна под руководством наставника. | 24 | ОК 1-9 | ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности  | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 3 | ПМ. 05 | Отбор проб зерна. Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Формирование объединенной, средней и среднесуточной проб. | 1. Ознакомление с методикой отбора и видами проб зерна.2. Отбор проб зерна. | 1,54,5 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 4 | ПМ.05 | Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы как основных условий, определяющих ее сохранность. | 1. Ознакомление с методами определения температуры, влажности, аэрации зерновой массы.2. Определение температуры и влажности зерновой массы. | 24 |  | ПК 1.2-1.3, ПК 2.2-2.3ПК 4.2-4.5 |  | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 5 | ПМ.05 | Выполнение пробной квалификационной работы по приёму и сортировке зерна. | Выполнение пробной квалификационной работы по приему и сортировке зерна. | 6 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 6 | ПМ.05 | Оформление и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки. | 1. Ознакомление с оформлением и заполнением документации о качестве зерна и продуктов его переработки.2. Оформление документации. | 24 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 7 | ПМ. 05 | Организация приема масличного сырья в соответствии с ГОСТ. | 1. Ознакомление с правилами приема масличного зерна.2. Прием масличного сырья в соответствии с ГОСТ. | 6 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 8 | ПМ. 05 | Определение качества масличного сырья. | 1. Ознакомление с методикой определения качества масличного сырья.2. Определение качества масличного сырья. | 24 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 9 | ПМ.05 | Организация приема и оценка качества растительного масла | 1. Ознакомление с правилами приема и оценкой качества растительного масла.2. Прием растительного масла. | 24 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 10 | ПМ.05 | Выполнение пробной квалификационной работы по организации приема масличного сырья. | Выполнение пробной квалификационной работы.  | 6 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 11 | ПМ.05 | Выполнение пробной квалификационной работы по организации приема и оценки качества растительного масла | Выполнение пробной квалификационной работы по приему и оценке качества растительного масла | 6 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 12 | ПМ.05 | Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации. | 1. Ознакомление с правилами проведения приема и сортировки яиц.2. Оформление документации.  | 1,54,5 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
|  |  |  | **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 13 | ПМ.05 | Оценка качества яйцепродуктов. Определение степени свежести яиц. | 1. Ознакомление с методикой оценки качества яйцепродуктов.2. Определение степени свежести яиц. | 1,54,5 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 14 | ПМ.05 | Выполнение пробной квалификационной работы по организации приема и сортировки яиц. | Выполнение пробной квалификационной работы по организации приема и сортировки яиц. |  | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 15 | ПМ.05 | Организация приема мяса птицы на переработку. | 1. Ознакомление с порядком приема мяса птицы на переработку.2. Прием мяса птицы на переработку. | 1,54,5 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 16 | ПМ.05 | Организация режимов хранения мяса и мясопродуктов. | 1. Ознакомление с режимами хранения мяса и мясопродуктов.2. Контроль за соблюдением режимов хранения. | 24 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 17 | ПМ.05 | Организация ветеринарно-санитарного контроля над мясом и мясопродуктами. | 1. Ознакомление с порядком организации ветеринарно-санитарного контроля над мясом и мясопродуктами.2. Осуществление контроля. | 24 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 18 | ПМ.05 | Организация приема картофеля и овощей в соответствии с ГОСТ. | 1. Ознакомление с ГОСТами на картофель и овощи.2. Прием картофеля и овощей. | 24 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 19 | ПМ.05 | Организация приемки плодов в соответствии с ГОСТ. | 1. Ознакомление с ГОСТами на плоды.2. Прием плодов. | 6 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 20 | ПМ.05 | Оформление установленной учетно-отчетной документации. | 1. Ознакомление с учетно-отчетной документацией.2. Оформление установленной учетно-отчетной документации. | 24 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 21 | ПМ.05 | Организация хранения картофеля, плодов и овощей. | 1. Ознакомление с правилами и условиями хранения картофеля, плодов и овощей.2. Организация закладки картофеля, плодов и овощей на хранение. |  | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 22 | ПМ.05 | Выполнение пробной квалификационной работы по организации приема картофеля и овощей. | Выполнение пробной квалификационной работы по организации приема картофеля и овощей. | 24 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 23 | ПМ.05 | Выполнение пробной квалификационной работы по организации приема плодов. | Выполнение пробной квалификационной работы по организации приема плодов. | 6 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
| 24 | ПМ.05 | Зачетная работа по выполнению приемки сельскохозяйственного сырья и продуктов. | Организация и проведение зачетной квалификационной работы по приемке сырья и продуктов. | 6 | ОК 1-9 |  ПК 1.2-1.3, ПК 4.2-4.5 | устный опрос, проверка дневников,оценка практической деятельности | Анисенко Н. П. |
| **Итого:** | **6** |  |  |  |  |
|  |  |  | **Всего:** | **144** |  |  |  |  |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Информационное обеспечение:**

**Основные источники:** 1. Наумкин В.Н. Технология растениеводства. –СПб.: Лань, 2014. – 592 с.

**Дополнительные источники:**

 1.Федеральный государственный стандарт по профессии.

2.Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утв. Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 7мая 2014 г.).

3. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] / Под ред. Г. И. Баздырева. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 725 с. - Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

4. Технологии пищевых производств в вопросах и ответах (общая и специальная технология) [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин. - Пенза: ПГТА, 2009. - 98 с. - Режим доступа: http://www.znanium.com

**4.2. Материально-техническое обеспечение:**

- Оборудование перерабатывающего предприятия,

- весы,

 - бланки учетно-отчетной документации,

- компьютер,

- калькулятор.

**5. ПРИЛОЖЕНИЕ**

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

по производственной практике по ПМ.05

ФИО обучающегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

№ группы, **21-Т группа,**

специальность **35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Время проведения практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | **Вид работ** | **Количество час.** | **Качество выполнения** |
| 1 |  Ознакомление с базовым предприятием, ассортиментом выпускаемой продукции, основными экономическими показателями. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на предприятии. | 6 |  |
| 2 | Организация приёма и сортировки зерна в соответствии с ГОСТ. Взвешивание зерна. | 6 |  |
| 3 | Отбор проб зерна. Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Формирование объединенной, средней и среднесуточной проб. | 6 |  |
| 4 | Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы как основных условий, определяющих ее сохранность. | 6 |  |
| 5 | Выполнение пробной квалификационной работы по приёму и сортировке зерна. | 6 |  |
| 6 | Оформление и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки. | 6 |  |
| 7 | Организация приема масличного сырья в соответствии с ГОСТ. | 6 |  |
| 8 | Определение качества масличного сырья. | 6 |  |
| 9 | Организация приема и оценка качества растительного масла. | 6 |  |
| 10 | Выполнение пробной квалификационной работы по организации приема масличного сырья. | 6 |  |
| 11 | Выполнение пробной квалификационной работы по организации приема и оценки качества растительного масла | 6 |  |
| 12 | Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации. | 6 |  |
| 13 | Оценка качества яйцепродуктов. Определение степени свежести яиц. | 6 |  |
| 14 | Выполнение пробной квалификационной работы по организации приема и сортировки яиц. | 6 |  |
| 15 | Организация приема мяса птицы на переработку. | 6 |  |
| 16 | Организация режимов хранения мяса и мясопродуктов. | 6 |  |
| 17 | Организация ветеринарно-санитарного контроля над мясом и мясопродуктами. | 6 |  |
| 18 | Организация приемки картофеля и овощей в соответствии с ГОСТ. | 6 |  |
| 19 | Организация приемки плодов в соответствии с ГОСТ. | 6 |  |
| 20 | Оформление установленной учетно-отчетной документации. | 6 |  |
| 21 | Организация хранения картофеля, плодов и овощей. | 6 |  |
| 22 | Выполнение пробной квалификационной работы по организации приема картофеля и овощей. | 6 |  |
| 23 | Выполнение пробной квалификационной работы по организации приема плодов. | 6 |  |
| 24 |  Зачетная работа по выполнению приемки сельскохозяйственного сырья и продуктов. | 6 |  |

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

 МП

Подпись руководителя практики: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ФИО, должность/Подпись наставника \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ФИО, должность

**Должность: Приемщик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 2-го разряда**

Подразделение: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**1. Общие положения:**

Подчиненность:

•Приемщик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 2-го разряда непосредственно подчиняется ........................

•Приемщик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 2-го разряда выполняет указания ....................................................

(указания этих работников вы выполняются только в том случае, если они не противоречат указаниям непосредственного руководителя).

Замещение:

•Приемщик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 2-го разряда замещает.................................................................................

•Приемщика сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 2-го разряда замещает ...............................................................................

Прием и освобождение от должности:

Приемщик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции назначается на должность и освобождается от должности руководителем отдела по согласованию с руководителем подразделения.

**2. Требования к квалификации**:

Должен знать:

•ассортимент вырабатываемой продукции

•правила взвешивания, разбраковки, сортировки, маркировки и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

•физико-химические свойства сырья и готовой продукции, способы их отгрузки и транспортировки

•приемы работ.

**3. Должностные обязанности**:

•Прием, взвешивание, транспортировка, перекачивание различных видов сырья, полуфабрикатов и продукции с одновременным ведением контрольно-учетных функций.

•Кратковременное хранение продукции для передачи на склад или последующие стадии производства.

•Обеспечение смен сырьем, материалами.

•Выполнение различных работ по укладке, сортировке, маркировке полуфабрикатов и готовой продукции.

•Ведение первичного учета вырабатываемой продукции по сменам за сутки, ведение учета всех показателей по качеству выпускаемой продукции по сменам и машинам.

•Ведение учета принимаемой готовой продукции и полуфабрикатов по отдельным рабочим местам и раздельно по ассортименту вырабатываемой продукции, некачественной продукции, технологического брака и отходов.

стр. 1 Должностная инструкция Приемщик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

стр. 2 Должностная инструкция Приемщик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

**4. Права**

•Приемщик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции имеет право давать подчиненным ему сотрудникам поручения, задания по кругу вопросов, входящих в его функциональные обязанности.

•Приемщик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции имеет право контролировать выполнение производственных заданий, своевременное выполнение отдельных поручений подчиненными ему сотрудниками.

•Приемщик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции имеет право запрашивать и получать необходимые материалы и документы, относящиеся к вопросам своей деятельности и деятельности подчиненных ему сотрудников.

•Приемщик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции имеет право взаимодействовать с другими службами предприятия по производственным и другим вопросам, входящим в его функциональные обязанности.

•Приемщик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции имеет право знакомиться с проектами решений руководства предприятия, касающимися деятельности Подразделения.

•Приемщик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции имеет право предлагать на рассмотрение руководителя предложения по совершенствованию работы, связанной с предусмотренными настоящей Должностной инструкцией обязанностями.

•Приемщик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции имеет право выносить на рассмотрения руководителя предложения о поощрении отличившихся работников, наложении взысканий на нарушителей производственной и трудовой дисциплины.

•Приемщик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции имеет право докладывать руководителю обо всех выявленных нарушениях и недостатках в связи с выполняемой работой.

**5. Ответственность**

•Приемщик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции несет ответственность за ненадлежащее исполнение или неисполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией - в пределах, определенных трудовым законодательством Российской Федерации.

•Приемщик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции несет ответственность за нарушение правил и положений, регламентирующих деятельность предприятия.

•При переходе на другую работу или освобождении от должности Приемщик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ответственен за надлежащую и своевременную сдачу дел лицу, вступающему в настоящую должность, а в случае отсутствия такового, лицу его заменяющему или непосредственно своему руководителю.

•Приемщик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции несет ответственность за правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности, - в пределах, определенных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

•Приемщик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции несет ответственность за причинение материального ущерба - в пределах, определенных действующим трудовым и гражданским законодательством Российской Федерации.

•Приемщик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции несет ответственность за соблюдение действующих инструкций, приказов и распоряжений по сохранению коммерческой тайны и конфиденциальной информации.

•Приемщик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции несет ответственность за выполнение правил внутреннего распорядка, правил ТБ и противопожарной безопасности.

Настоящая должностная инструкция разработана в соответствии с (наименование, номер и дата документа)

Руководитель структурного

подразделения:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 00.00.00г.

(подпись) фамилия, инициалы

СОГЛАСОВАНО:

Начальник юридического отдела:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 00.00.00г.

(подпись) фамилия, инициалы

С инструкцией ознакомлен:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 00.00.00г.

 (подпись) фамилия, инициалы