


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.07.2025 14:54:03
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»

Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета СПО

 **О.В. Харсеева**
(подпись, расшифровка подписи)

«26» мая 2025 г.

Рабочая программа учебной практики
по ПМ.03 «Хранение, транспортировка
и реализация сельскохозяйственной продукции»

Специальность: *35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

Вид подготовки: *базовая, на базе основного общего образования*

Форма обучения: *очная*

Рабочая программа учебной практики составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 455 (с изменениями и дополнениями);

- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14 июня 2013 г. № 464 (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями).

Автор-составитель: преподаватель кафедры аграрных технологий Веретенникова Е.А.

Одобрено на заседании предметной (цикловой) комиссии по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол № 6 от 26 мая 2025 г.

Председатель П(Ц)К _____



Галкина Л.М.

Согласовано с работодателем:


Генеральный директор
ООО «Курское молоко» _____



_____ А.Н. Шепелев

**Лист рассмотрения/пересмотра
рабочей программы практики по профессиональному модулю
«Хранение, транспортировка и реализация
сельскохозяйственной продукции»**

Программа одобрена на 2022 – 2023 учебный год.
Протокол № 12 от «27» июня 2022 г заседания кафедры аграрных технологий.

Зав. кафедрой  /Ю.И. Болохонцева/

1 Цель практики

Цель учебной практики – комплексное освоение студентами **вида профессиональной деятельности**: осуществление хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции, формирование **практических умений и навыков** в области технологии хранения, способов и методов транспортировки, технологии переработки и реализации сельскохозяйственной продукции.

2 Задачи практики

Задачи учебной практики:

- приобретение **практического опыта** по:

1) подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;

2) выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;

3) анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;

4) определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;

- **сформированности умений**:

1) определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;

2) рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для различных типов хранилищ;

3) составлять план размещения продукции;

4) обслуживать оборудование и средства автоматизации;

5) соблюдать сроки и режимы хранения;

6) выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;

7) определять качество сырья, подлежащего переработке

8) производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;

9) вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной;

10) готовить продукцию к реализации;

11) использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;

12) осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов;

знать:

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;

- технологии ее хранения;
- устройства, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения.
- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;
- методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;
- основы теххимического контроля;
- методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;
- условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;
- порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;
- требования к оформлению документов;

3 Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная практика проводится в рамках профессионального модуля ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции.

Учебной практике предшествует изучение таких дисциплин, как: «Основы агрономии», «Основы зоотехнии», «Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства», «Микробиология, санитария и гигиена», «Метрология, стандартизация и подтверждение качества», «Биохимия молока и мяса».

К началу прохождения производственной практики студенты должны знать состав и свойства молока сельскохозяйственных животных, требования, предъявляемые к заготавливаемому молоку, обработку молока. Технологию питьевого молока, сливок, мороженого, кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыра, молочных консервов. Качество и пищевую ценность мяса. Транспортировку, приемку и предубойное содержание животных и птицы на предприятиях мясной промышленности. Технологию переработки крупного рогатого скота, свиней и птицы. Технологию производства и хранения колбасных изделий и копченостей, мясных полуфабрикатов. Основы стандартизации продуктов животноводства. Технологию приемки, транспортировки и хранения зерна основных злаковых культур. Нормирование и определение качества растениеводческой продукции. Технологию хранения масличных культур. Общую характеристику плодоовощной продукции и картофеля. Теоретические основы хранения плодоовощной продукции. Тех-

нологию послеуборочной обработки, приемки, товарной обработки сельскохозяйственной продукции. Способы и режимы хранения плодоовощной продукции. Подготовку к реализации после хранения и транспортировку плодоовощной продукции. Промышленные здания и сооружения мясомолочной отрасли. Оборудование предприятий молочной и мясной промышленности. Сооружения и оборудование на предприятиях по переработке зерна в муку и крупу, для производства комбикормов, для хранения и подработки зерна на элеваторе. Оборудование для переработки плодов и овощей.

Во время прохождения производственной практики студенты учатся применять полученные теоретические знания, углубляют представление о хранении, транспортировке и реализации сельскохозяйственной продукции.

Работая под руководством руководителя практики, студенты приобретают практические навыки по осуществлению порядка хранения, переработки, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции.

Таким образом, производственная практика по осуществлению хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции позволяет приобрести опыт работы по выбранной профессии и тем самым закладывает основы для дальнейшего профессионального развития будущего специалиста.

Прохождение учебной практики способствует успешному освоению таких изучаемых позднее МДК, как: МДК 03.02 «Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции», МДК 04.01 «Управление структурным подразделением организации», а также при прохождении производственных практик по специальности и в дальнейшем осуществлении исследовательской работы по проблемам в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

4 Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики – учебная.

Тип практики – практика по формированию у обучающихся общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение умений и первоначального практического опыта.

Способ проведения практики – стационарная.

Учебная практика проводится в форме практической подготовки в ФГБОУ ВО Курская ГСХА мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла в лаборатории.

Форма проведения практики – *концентрированная*.

5 Место и время проведения практики

Учебная практика по ПМ.03 «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции» проводится по завершении теоретического курса МДК 03.01 «Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции» и МДК 03.02 «Сооружения и оборудование

по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции» и предшествует сдаче квалификационного экзамена по профессиональному модулю.

Учебная практика проводится в форме практической подготовки в соответствии с учебным планом. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса. Распределение студентов по местам прохождения практики определяется деканатом факультета на основании заключенных договоров с базовыми учреждениями.

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, на предприятиях и в организациях по профилю данной специальности и имеет своей целью формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта.

Время проведения практики – 5 семестр.

Продолжительность учебной практики – 3 недели.

6 Компетенции, формируемые у студента во время практики

В результате прохождения производственной практики у студентов формируются следующие **компетенции**:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК 3.1	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья
ПК 3.2	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения
ПК 3.3	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции
ПК 3.4	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки
ПК 3.5	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции

7 Структура и содержание практики

7.1 Структура практики

Название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудо-емкость	Форма текущего Контроля
1 Организационный	Рабочее совещание	1 день/ 8 ч.	ежедневный контроль посещаемости практики; - контроль за ведением дневника практики.
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте		
2 Основной	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья	2-6 день 40 ч.	ежедневный контроль посещаемости практики; - наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик), - контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики), - контроль за ведением дневника практики, - контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с заданием на практику.
	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения	7-9 день 16 ч.	
	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	10-11 день 16 ч.	
	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки	12-13 день 16 ч.	
	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции	14 день 6 ч.	
3 Заключительный	Собеседование по итогам практики	15 день/ 6 ч.	Зачет с оценкой

7.2 Содержание практики

Организационный этап

Рабочее совещание. Определение цели и задач практики, времени и места прохождения практики, знакомство с содержанием практики, инструктаж по оформлению дневника практики и отчета, беседа о необходимости соблю-

дения этических требований, предъявляемых к будущему специалисту в сфере технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Соблюдение правил поведения, техники безопасности и пожарной безопасности в организации, соблюдение внутреннего трудового распорядка организации.

Основной этап

Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

Знакомство с оборудованием приемки, промежуточного хранения, учета и взвешивания сельскохозяйственных продуктов. Виды хранилищ, их технические характеристики, устройство, принцип работы.

Изучить способы и режимы хранения продукции растениеводства в зависимости от качества поступающего сырья. Изучить технологии хранения продукции животноводства в зависимости от их назначения и качества поступающего сырья.

Изучить холодильное оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции: холодильные шкафы, сборные холодильные камеры, морозильные аппараты с интенсивным движением воздуха, плиточные морозильные аппараты и криогенные морозильные агрегаты и линии, туннельные скороморозильные аппараты, тележечные скороморозильные аппараты, конвейерные скороморозильные аппараты, скороморозильные универсальные аппараты, камеры шоковой заморозки. Область применения. Принцип работы.

Автоматы для розлива молока и сока в бутылки.

Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения

Изучение методов оценки качества сельскохозяйственной продукции и сырья при приемке на хранение, в период хранения и перед реализацией продукции и сырья. Владеть методиками оценки качества сельскохозяйственной продукции и уметь определять показатели качества сырья и готовой продукции. Уметь определять виды болезней и вредителей.

Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

Изучить технологии переработки продукции растениеводства и животноводства в зависимости от качества поступающего сырья на производство. Принципы, методы, приемы и способы переработки. Технологические схемы процессов переработки сельскохозяйственной продукции. Подготовка сырья к переработке. Переработка сырья. Условия и режимы хранения готовой продукции.

Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

Изучать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции при подготовке к пере-

работке и на этапе переработки. Уметь использовать методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, продукции растениеводства и животноводства при подготовке к переработке и на разных этапах переработки.

Изучить стандарты, технические средства и приборы для оценки качества сельскохозяйственного сырья и готовой продукции.

Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции

Изучить подготовку сельскохозяйственной продукции к реализации в виде подработке. Проводить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции. Проводить учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т. ч. некондиционной продукции. Изучить условия транспортировки сельскохозяйственной продукции.

Изучить порядок реализации продукции и требования к оформлению документов.

Заключительный этап

Собеседование по итогам практики: рассмотрение документов, беседа по содержанию практики и представленного студентом отчета, защита отчета по практике.

8 Структура и содержание отчета о практике

Формы отчетности (дневник, отчет и т.п.) обучающихся о прохождении практики определены учебным управлением академии с учетом требований ФГОС СПО/ОПОП.

Примерная структура отчета о практике:

- *Титульный лист.*
- *Содержание.*
- *Введение.*
- *Основная часть отчета.*
- *Заключение.*
- *Список использованных источников.*
- *Приложения.*

9 Технологии, используемые студентом на практике

Кроме традиционных образовательных, научно-исследовательских и научно-производственных технологий, используемых в процессе практической деятельности, целесообразно привлечение студентов к участию в работе различных рабочих совещаний, включение в работу по организации и планированию технологий производства и первичной обработке продукции животноводства и т.п.

10 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента на практике

Для самостоятельной работы во время учебной практики студент использует следующие учебно-методические материалы:

- учебно-методический комплекс по ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции,
- литература по соответствующей тематике,
- стенды с наглядным иллюстративным материалом,
- муляжи.
- лабораторное оборудование.

11 Формы отчетности о практике

По итогам учебной практики студент представляет, заполненный в соответствии с требованиями, отчет, выполненный по установленной структуре с приложениями к нему графических материалов, подготовленных во время прохождения практики, дневник практики.

12 Контроль и оценка результатов прохождения практики

В соответствии с учебным планом, рабочей программой по ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции и программой учебной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения видов работ.

12.1 Текущий контроль

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдением за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик);
- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики);
- контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.

12.2 Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации по учебной практике по ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции - зачет с оценкой.

Практика завершается зачетом с оценкой при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики об уровне освоения профессиональных компетенций;

- наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;

- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Промежуточная аттестация по итогам учебной практики проводится на основании защиты отчета и устного ответа обучающегося на вопросы по теме практики.

12.3 Виды работ и проверяемые результаты учебной практики

Виды работ	Результаты (сформированные компетенции, приобретенные умения и практический опыт)	Формы и методы контроля для оценки результатов обучения
<p>1. Рабочее совещание. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>2. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья</p> <p>3. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения</p> <p>4. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>5. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки</p> <p>6. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции</p> <p>7. Собеседование по итогам практики.</p>	<p>- практический опыт</p> <p>1) подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;</p> <p>2) выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;</p> <p>3) анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>4) определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;</p> <p>- умения:</p> <p>1) определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>2) рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для различных типов хранилищ;</p> <p>3) составлять план размещения продукции;</p> <p>4) обслуживать оборудование и средства автоматизации;</p> <p>5) соблюдать сроки и режимы хранения;</p> <p>6) выбирать способы переработки сельскохозяйствен-</p>	<p>Наличие положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций; Наличие положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период практики; Полнота и своевременность представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.</p>

	<p>ной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;</p> <p>7) определять качество сырья, подлежащего переработке</p> <p>8) производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>9) вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной;</p> <p>10) готовить продукцию к реализации;</p> <p>11) использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;</p> <p>12) осуществлять технико-химический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов;</p> <p>- компетенции</p> <p>ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 3.1; ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5</p>	
--	--	--

12.4 Критерии оценки результатов учебной практики при проведении промежуточной аттестации

Оценка «5» (отлично) выставляется, если обучающийся:

- своевременно, качественно выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный в соответствии с требованиями дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а также отчет выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями отчет;

- при защите отчета показал глубокие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, грамотное и доказательное изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность самостоятельно применять приобретенные умения и практический опыт по выполнению различных видов работ по хранению, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта при выполнении различных видов работ по выполнению различных видов работ по хранению, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.

Оценка «4» (хорошо) выставляется, если обучающийся:

- своевременно, но с незначительными отклонениями выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный в соответствии с требованиями дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а также отчет выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий отдельные ошибки, которые носят несущественный характер;

- при защите отчета показал хорошие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, не всегда последовательное изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность применять приобретенные умения и практический опыт по выполнению различных видов работ по хранению, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта при выполнении различных видов работ по выполнению различных видов работ по хранению, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если обучающийся:

- выполнил в полном объеме виды работ, предусмотренные программой практики, однако часть заданий вызвала затруднения, предоставил заполненный в соответствии с требованиями дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике о среднем уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, имеющую существенные замечания руководителя практики, а также отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность изложения;

- при защите отчета показал поверхностные знания по отдельным видам работ, предусмотренных программой практики, средний уровень освоения компетенций, испытывает затруднения в применении приобретенных умений и практического опыта при выполнении различных видов работ по хранению, транспортировке и реализации сельскохозяйственной продукции.

В целом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта при выполнении различных видов работ по выполнению различных видов работ по хранению, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если обучающийся:

- выполнил не в полном объеме и с нарушением сроков виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный с нарушением требований дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике о низком уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а также отчет, составленный не в полном объеме и с нарушением требований;

- при защите отчета показал фрагментарные знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, низкий уровень освоения компетенций, испытывает серьезные затруднения в применении приобретенных умений и практического опыта при выполнении различных видов работ по выполнению различных видов работ по хранению, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.

Таким образом, не прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта при выполнении различных видов работ по выполнению различных видов работ по хранению, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.

13 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока : учебное пособие для вузов / С. А. Бредихин. — 4-е, стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 412 с. — ISBN 978-5-8114-7574-2. —URL: <https://e.lanbook.com/book/162381> .- Текст : электронный..
2. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства / М. А. Глухих. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 128 с. — ISBN 978-5-507-47996-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/362765>.- Текст : электронный. .
3. Касторных М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учеб. / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К, 2018. – 328 с. – ISBN 978-5-394-02988-2. –URL: <https://e.lanbook.com/book/103774>.-Текст : электронный.
4. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. —URL: <https://e.lanbook.com/book/174285> .- Текст : электронный.
5. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие для вузов / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8777-6. —URL: <https://e.lanbook.com/book/180822>.- Текст : электронный.

Дополнительная литература

1. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока : учебное пособие для вузов / С. А. Бредихин. — 4-е, стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 412 с. — ISBN 978-5-8114-7574-2. —URL: <https://e.lanbook.com/book/162381> .- Текст : электронный.
2. Касторных М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учеб. / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К, 2018. – 328 с. – ISBN 978-5-394-02988-2. –URL: <https://e.lanbook.com/book/103774>.-Текст : электронный.
3. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие для спо / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.] ; под общей редакцией В. И. Манжесова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-7122-5. —URL: <https://e.lanbook.com/book/155688>.- Текст : электронный..
4. Щербакова, Е. В. Сооружения для хранения плодоовощной продукции : учебное пособие / Е. В. Щербакова, Е. А. Ольховатов, О. П. Храпко.

— Краснодар : КубГАУ, 2019. — 160 с. — ISBN 978-5-00097-950-1. — URL: <https://e.lanbook.com/book/315776>.— Текст : электронный.

Нормативные документы

1 О развитии сельского хозяйства [Электронный ресурс]: федер. закон от 29.12.2006 N 264-ФЗ (ред. от 12.02.2015).— Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения профессионального модуля

- 1 Оборудование для переработки молока. – Текст : электронный // promplace.ru : техника и оборудование : сайт. – URL: <http://promplace.ru/oborudovanie-dlya-pererabotki-moloka-907.htm>.
- 2 Свежие плоды и овощи. Типы плодохранилищ. – Текст : электронный // Продукты питания : сайт. – URL: <http://www.comodity.ru/agricultural/fruitsvegetables/35.html>.
- 3 Сельскохозяйственные здания и сооружения. Картофеле- и овощехранилища. – Текст : электронный // Библиотекарь.ru : сайт. – URL: <http://www.bibliotekar.ru/spravochnik-44/14.htm>.
- 4 Сельскохозяйственные здания и сооружения. Элеваторы. – Текст : электронный // Библиотекарь.ru : сайт. – URL: <http://www.bibliotekar.ru/spravochnik-44/16.htm>.
- 5 Технология хранения и переработки продукции растениеводства. – Текст : электронный // Сельхозпортал. – URL: <https://xn--80ajgpcpbhkds4a4g.xn--p1ai/articles/tehnologiya-hraneniya-i-pererabotki-pr/>.
- 6 Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства : учеб.пособие / Н. Н. Мороз, Б. С. Убушаев, П. М. Помпаев, А. К. Натыров. – Москва : Вестник РАСХН, 2012. – 196 с. – URL: <http://www.docme.ru/doc/1182690/10105.sooruzheniya-i-oborudovanie-dlya-hraneniya-produkcii-ra> – Текст : электронный.
- 7 Зимняков В. М. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции / В. М. Зимняков, А. Ю. Сергеев. – Пенза : РИО ПГСХА, 2015. – 207 с. – URL: http://www.docme.ru/doc/1182424/250.sooruzheniya-i-oborudovanie-dlya-hraneniya-sel._skohozyajst. – Текст : электронный.
- 8 Типы зернохранилищ и их устройство. – Текст : электронный // Читальный зал : полезные учебные материалы : сайт. – URL: <http://chitalky.ru/?p=1492>.
- 9 Элеватор – устройство и оборудование. – Текст : электронный // promplace.ru : техника и оборудование : сайт. – URL: <http://promplace.ru/elevator-ustrojstvo-i-oborudovanie-481.html>.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://elibrary.ru>.– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.
2. АГРОС : база данных : сайт. – URL: <http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm>.– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
3. Гарант: справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://www.garant.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
4. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
5. Консорциум Кодекс : справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://kodeks.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

14 Материально-техническое обеспечение практики

Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции (Г-360)	Столы лабораторные – 7 Прибор для определения числа падения ПЧП-7 – 1 Измеритель числа падения ИЧП 1-2 – 1 Охладители бюкс – 2 Шкаф сушильный СЭШ-3М – 1 Зонт вытяжной «ЭЛИКОР» – 1 Электроплита «Комфорт» – 1 Водяная баня – 1 Колориметр КФК-2 – 1 Весы ВК-600 – 1 Весы САР-600 – 1 Измеритель деформации клейковины – ИДК-1М – 1 Анализатор влажности «Элвиз-2С» – 1 Шкаф расстойный лабораторный ШРЛ-065 СПУ – 1 Автоматическая хлебопекарня «GoldStar» – 1 Макаронный пресс Magcato Regina Atlas – 1 Лапшерезка «Атлас150» – 1 Набор для приготовления лапши Starfood – 1 Формы для выпечки хлеба – 4 Шкаф хлебопекарный лабораторный ШХЛ-065 СПУ – 1 Стол для разделки теста – 1 Устройство для определения пористости хлебобулочных изделий «ЭЛЕКС-9»–1 Прибор для измерения объема хлеба ОХЛ – 1 Нож для резки хлеба – 1 Прибор для измерения формоустойчивости хлеба (ИФХ) – 1 Тестер белизны муки РЗ-ТБМС-М – 1 Прибор для определения белизны муки СКИБ-М – 1 Штативы – 2 Доска классная – 1
--	---

		<p>Столы - 12 Стулья - 22 Экран переносной – 1 Мультимедийный проектор – 1 Ноутбук с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения – 1</p>
Лаборатория технологий производства продукции животноводства (Г-268)		<p>Пластиковый стол лабораторный – 10 Керамический стол пристенный – 2 Пластиковый стол пристенный – 3 Стол для титрования – 1 Мойка лабораторная – 1 Шкаф для лабораторной посуды – 1 Шкаф для лабораторной посуды узкий – 1 Шкаф для приборов – 1 Анализатор качества молока «Клевер 2М» – 1 Баня водяная – 1 Баня для жиров – 1 Весы -2 Йогуртница – 1 Лоток – 1 Маслобойка – 1 Маслоизготовитель – 1 Микроскоп – 1 Молочное оборудование – 1 Муляжи сыра – 5 Набор стеклянной посуды Посуда эмалированная Сепаратор – 1 Сливкоотделитель – 1 Спиртовка лабораторная – 1 Стенды Табурет лабораторный – 20 Термостат – 1 Термостат-редуктазник ЛТР24 – 1 Фляга молочная – 1 Холодильник – 1 Центрифуга -2 Ноутбук с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения -1 Мультимедийный проектор переносной -1 Экран переносной -1</p>
Мастерские:	учебно-производ-	<p>Пластиковый стол лабораторный – 10 Керамический стол пристенный – 2 Пластиковый стол пристенный – 3 Стол для титрования – 1 Мойка лабораторная – 1 Шкаф для лабораторной посуды – 1 Шкаф для лабораторной посуды узкий – 1 Шкаф для приборов – 1 Анализатор качества молока «Клевер 2М» – 1 Баня водяная – 1 Баня для жиров – 1</p>

<p>ственные (Г-268)</p>	<p>Весы -2 Йогуртница – 1 Лоток – 1 Маслобойка – 1 Маслоизготовитель – 1 Микроскоп – 1 Молочное оборудование – 1 Муляжи сыра – 5 Набор стеклянной посуды Посуда эмалированная Сепаратор – 1 Сливкоотделитель – 1 Спиртовка лабораторная – 1 Стенды Табурет лабораторный – 20 Термостат – 1 Термостат-редуктазник ЛТР24 – 1 Фляга молочная – 1 Холодильник – 1 Центрифуга -2 Ноутбук с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения -1 Мультимедийный проектор переносной -1 Экран переносной -1</p>
<p>учебно-производственные (Г-360)</p>	<p>Столы лабораторные – 7 Прибор для определения числа падения ПЧП-7 – 1 Измеритель числа падения ИЧП 1-2 – 1 Охладители бюкс – 2 Шкаф сушильный СЭШ-3М – 1 Зонт вытяжной «ЭЛИКОР» – 1 Электроплита «Комфорт» – 1 Водяная баня – 1 Колориметр КФК-2 – 1 Весы ВК-600 – 1 Весы САР-600 – 1 Измеритель деформации клейковины – ИДК-1М – 1 Анализатор влажности «Элвиз-2С» – 1 Шкаф расстойный лабораторный ШРЛ-065 СПУ – 1 Автоматическая хлебопекарня «GoldStar» – 1 Макаронный пресс Magcato Regina Atlas – 1 Лапшерезка «Атлас150» – 1 Набор для приготовления лапши Starfood – 1 Формы для выпечки хлеба – 4 Шкаф хлебопекарный лабораторный ШХЛ-065 СПУ – 1 Стол для разделки теста – 1 Устройство для определения пористости хлебобулочных изделий «ЭЛЕКС-9»–1 Прибор для измерения объема хлеба ОХЛ – 1 Нож для резки хлеба – 1 Прибор для измерения формоустойчивости хлеба (ИФХ) – 1 Тестер белизны муки РЗ-ТБМС-М – 1 Прибор для определения белизны муки СКИБ-М – 1</p>

		Штативы – 2 Доска классная – 1 Столы - 12 Стулья - 22 Экран переносной – 1 Мультимедийный проектор – 1 Ноутбук с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения – 1
	<i>Компьютерный класс УЛК-401, обеспечивающий проведение лабораторных и практических занятий.</i>	Стол-20 Стул-27 Персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения-11
	<i>Помещение для самостоятельной работы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет.</i>	Персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения -12 Стол-12 Стул-12

**Перечень информационных технологий
(комплект лицензионного и свободного ПО)**

№	Название	(лицензия\свободное ПО)
1.	Windows 7	лицензия
2	Windows XP	лицензия
3	Paint.NET	свободное ПО
4	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО

5	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+"	свободное ПО для обучающихся
6	Microsoft office 2007	лицензия
7	Acrobat Reader DC	свободное ПО
8	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
Специализированное ПО		
1	FreeCAD	свободное ПО
2	Windows Hyper-V Server	свободное ПО
3	NotePad++	свободное ПО
4	Microsoft SQL server	лицензия
5	HiediSQL	свободное ПО
6	BlueStaks 5(эмулятор Андроид)	свободное ПО
7	OneSolisScouting	свободное ПО
8	DirectFarm	свободное ПО
9	AutoCAD	лицензия
10	BentleyView	свободное ПО
11	VisualStudio Code	свободное ПО
12	AndroidStudio	свободное ПО
13	PascalABC	свободное ПО
14	Компас-3D	лицензия

15 Особенности прохождения практики инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а тре-

бования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено. Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).