

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 22.09.2025 21:23:56
Уникальный программный ключ:
cba47a2f4b9180af2149a1414c938c4a04716a



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ–
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»**
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Калужский филиал

Технологический колледж



УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель технологического
колледжа

О.А. Окунева
2025 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

УП.03.01 Учебная практика

Специальность 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Вид подготовки: базовая, на базе основного общего образования

Форма обучения: очная

Калуга, 2025

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ.....	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	6
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная практика является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции в части освоения основного вида профессиональной деятельности: выполнение работ по профессии 17282 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики – формирование у студентов профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование первоначальных практических умений;
- обучение первичным трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерным для соответствующего вида деятельности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;
- повышение у студентов мотивации к профессиональной деятельности.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен

знать:

- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции;
- государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию;
- методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- способы устранения дефектов и причины и их возникновения;
- способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила оформления документации установленного образца.

уметь:

- определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами и или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности; -правильно хранить принятую сельскохозяйственной продукцию, сырье и отпускать ее получателям;
- производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;
- подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках.

иметь практический опыт:

- проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции;
- выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем;

- выполнения предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (оформление установленной документации).

1.3. Количество часов на учебную практику:

Всего: 2 недели, 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является сформированность у обучающихся общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов практики
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Выполнение работ по рабочей профессии 17282 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»	ПК 1.4, 1.5, 1.6, 2.1, 2.2, 2.3, 2.6, 3.1	Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.
	ПК 1.4, 1.5, 1.6, 2.1, 2.2, 2.3, 2.6, 3.1	Создавать условия хранения принятой продукции и сырья
	ПК 1.4, 1.5, 1.6, 2.1, 2.2, 2.3, 2.6, 3.1	Оформлять сопроводительную документацию.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ПК 1.4, 1.5, 1.6, 2.1, 2.2, 2.3, 2.6, 3.1	ПМ.03	72/2	1 курс

3.2. Содержание учебной практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов
Выполнение работ по рабочей профессии 17282 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»	Приёмка продуктов растениеводства. Определение качества сдаваемой продукции и сырья: определение вида сырья, его сорта, состояния дефектности; проведение качественных и количественных измерений; сортировка установленным признакам	Правила приёмки и сортировки с/х продуктов и сырья; правила определения качества сдаваемой и принимаемой продукции; ГОСТы и ТУ и технические условия на с/х продукцию.	МДК 03.01. Выполнение работ по рабочей профессии 17282 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» Раздел 1. Сырьё и продукты растениеводства Тема 1.1. Приемка зерномучных продуктов и сырья. Тема 1.2. Приемка плодоовощных продуктов и сырья.	12
	Организация хранения продуктов растениеводства (выбор способов хранения принятой сельскохозяйственной продукции и сырья)	Условия хранения с/х продукции и сырья.	Раздел 1. Сырьё и продукты растениеводства Тема 1.1. Приемка зерномучных продуктов и сырья. Тема 1.2. Приемка плодоовощных продуктов и сырья.	12
	Оформление сопроводительных документов при приёмке и сдаче сырья и продуктов растениеводства.	Оформление сопроводительных документов установленного образца при приёмке и сдаче с/х продукции и сырья	Раздел 1. Сырьё и продукты растениеводства Тема 1.1. Приемка зерномучных продуктов и сырья.	12

		Тема 1.2. Приемка плодовоовощных продуктов и сырья.	
Приемка и транспортировка с/х животных, продукции животноводства. Определение упитанности с/х животных.	Правила приемки и сдачи убойных животных, правила транспортировки скота, птицы, кроликов. ГОСТы и ТУ на с/х продукцию; правила определения упитанности КРС	Раздел 2. Сырьё и продукты животноводства Тема 2.2. Правила приемки мяса убойных животных. ГОСТы и технические условия. Тема 2.6 Санитарные требования, предъявляемые к заготовкам сырья.	12
Определение качества сырья и продуктов животноводства органолептическим и физико-химическим методами	ГОСТы и ТУ на с/х продукцию; правила определения качества сдаваемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТами и ТУ.	Раздел 2. Сырьё и продукты животноводства Тема 2.2. Правила приемки мяса убойных животных. ГОСТы и технические условия. Тема 2.3 Порядок сдачи и приемки кожевенного сырья.	6
Организация хранения продуктов животноводства (выбор способов хранения принятой сельскохозяйственной продукции и сырья)	Способы хранения принятой с/х продукции и сырья; проведение ветеринарно-санитарной экспертизы на холодильниках.	Раздел 2. Сырьё и продукты животноводства Тема 2.2. Правила приемки мяса убойных животных. ГОСТы и технические условия. Тема 2.3 Порядок сдачи и приемки кожевенного сырья. Тема 2.6 Санитарные требования, предъявляемые к заготовкам сырья.	6
Оформление сопроводительных документов при приёмке и сдаче сырья и продукции животноводства	Оформление сопроводительных документов установленного образца при приёмке и сдаче с/х продукции и сырья	Раздел 2. Сырьё и продукты животноводства Тема 2.2. Правила приемки мяса убойных животных. ГОСТы и технические условия.	9

			Тема 2.3 Порядок сдачи и приемки кожевенного сырья.	
Зачет дифференцированный				3
Итого:				72

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- рабочая программа учебной практики;
- календарно - тематический план практики;
- индивидуальные задания обучающимся на учебную практику
- методические указания по выполнению практических заданий и оформлению дневника, отчета по прохождению учебной практики;
- календарно-учебный график;
- график консультаций;
- контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по учебной практике.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Учебная практика проводится на базе производственных предприятий.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов:

Учебная литература

Основные источники:

1. Манжесов В.И., Попов И.А. и др. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства. – ЭБС «Лань», 2024 .
2. Манжесов В.И., Курчаева Е.Е. и др. Технология хранения, переработки и стандартизации животноводческой продукции. – ЭБС «Лань», 2024.
3. Манжесов В.И., Тertyчная Т.Н., Калашникова С.В., Максимов И. В. Технология переработки продукции растениеводства: учебник. – ЭБС «Лань», 2022-816с.

Дополнительные источники:

1. Сорокина Н.Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья. - М. Издательский центр «Академия», 2018
2. Широков Е.П., Полегаев В.И. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации. Часть 1 Картофель, плоды, овощи. – М.: Колос, 2020
3. Трисвятский Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов. – М.: Агропромиздат, 2021.
4. Солдатов А.П., Табакова Л.П. Технология производства молока и говядины. - М.: Агропромиздат, 2022.
5. Всяких А.С. и др. Технология производства продуктов животноводства. – М.: Агропромиздат, 2022.

Интернет - ресурсы:

1. Свойства молочного сырья. <http://www.produkt.by/Notice/show/105>
2. Молоко – питьевое. Технические условия. <http://www.zakonprost.ru/content/base/107609>

4.4. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Обучающиеся в период прохождения учебной практики обязаны:

- соблюдать требования охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности согласно инструкциям,
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.
-

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Документами по итогам учебной практики для студентов являются:

-Дневник по практике.

-Отчет по практике.

-Аттестационный лист профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики.

-Характеристика.

Требования к оформлению отчета и дневника по практике изложены в методических рекомендациях по выполнению заданий и оформлению дневника, отчета по прохождению учебной практики

Оценка сформированности профессиональных компетенций на учебной практике

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1.4, 1.5, 1.6, 2.1, 2.2, 2.3, 2.6, 3.1	-точность и своевременность контроля качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ; -правильность выбора способов контроля; -правильность определения качественных показателей сдаваемой и принимаемой с/х продукции и сырья;	Экспертная оценка учебной практики, собеседование
ПК 1.4, 1.5, 1.6, 2.1, 2.2, 2.3, 2.6, 3.1	-обоснованность выбора способов хранения сельскохозяйственной продукции; -аргументированность применения определенных режимов хранения сельскохозяйственной продукции; -осведомленность о современных технологиях хранения сельскохозяйственной продукции.	
ПК 1.6, 2.6	-точность и грамотность оформления документации;	

Оценка сформированности общих компетенций на учебной практике

Результаты практики (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Демонстрация умений планировать свою собственную деятельность и ее результаты; обоснованность выбора методов и способов действий; проявления способности коррекции собственной деятельности. Демонстрация адекватности оценки качества и эффективности собственных действий.	Экспертная оценка отчета учебной практики, собеседование
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Демонстрация умения планировать свою собственную деятельность и прогнозировать ее результат; обоснованность выбора методов и способов действий. Демонстрирование способности коррекции собственной деятельности. Демонстрировать адекватность оценки качества и эффективности собственных действий.	Экспертная оценка отчета учебной практики, собеседование
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертная оценка отчета учебной практики, собеседование
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация рационального выбора источников информации для эффективного выполнения, поставленных задач профессионального и личностного развития. Демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников и информационно – коммуникативных технологий.	Экспертная оценка отчета учебной практики, собеседование
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников и информационно – коммуникационных технологий; адекватность оценки полученной информации с позиции ее своевременности достаточности для эффективного выполнения задач профессионального и личного развития.	Экспертная оценка отчета учебной практики, собеседование
ОК 06 Проявлять гражданскопатриотическую позицию,	Демонстрировать способности эффективно общаться с	Экспертная оценка отчета учебной

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	преподавателями, студентами, преподавателями работодателя.	практики, собеседование
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Демонстрировать ответственность за результаты выполнения заданий каждым членом команды. Демонстрировать способности оказывать и принимать взаимную помощь.	Экспертная оценка отчета учебной практики, собеседование
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Демонстрация умения осваивать метод сохранения здоровья	Экспертная оценка отчета учебной практики, собеседование