

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Программа производственной практики (по профилю специальности)
ПП	Факультет среднего профессионального образования

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

для специальности
35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции
(базовая подготовка)

Екатеринбург 2019

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия/ Подпись</i>	<i>Дата</i>
Разработал:	<i>преподаватель</i>	<i>Казанцева Е.С.</i>	<i>17.04.19</i>
Согласовано:	<i>Предметно-цикловая комиссия</i>	<i>Пономарева М.А.</i>	<i>17.04.19</i>
Согласовано с работодателем:	<i>Глава КХ Аникьева А.В.</i>	<i>Аникьев А.А.</i>	<i>17.04.19</i>



Программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

Проф. стандарта, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 4 июня 2014 г. N 362н, ЕКТС.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы, объем и продолжительность.....	4
1.2. Цель и задачи производственной практики	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	14
4.1. Общие требования к организации производственной практики	14
4.2. Место проведения практик(и) и требования к минимальному материально-техническому обеспечению	14
4.3. Требования к материально-технической базе, необходимой для проведения практики	15
4.4. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности.....	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ..	17
6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИК	22
Приложение 1	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы, объем и продолжительность

Программа производственной практики является частью ППССЗ по специальности **35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час, нед.)	Сроки проведения
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3,	ПМ.01 - Производство и первичная обработка продукции растениеводства	216/6	7 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	ПМ.02 - Производство и первичная обработка продукции животноводства	144/4	7 семестр
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	ПМ.03 - Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	72/2	8 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	ПМ. 04 - Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	36/1	7 семестр
ТД/Ф 1.1, ТД/Ф 1.2, ТД/Ф 1.3, ТД/Ф 1.4, ТД/Ф 2.1, ТД/Ф 2.2, ТД/Ф 2.3, ТД/Ф 2.4, ТД/Ф 2.5	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	108/3	6 семестр

1.2. Цель и задачи производственной практики

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися всех видов деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций и/или трудовых действий/функций (ТД/Ф), а также приобретение необходимых умений и опыта работы по специальности (профессии).

Задачи производственной практики:

- формирование у студента общих и профессиональных компетенций;
- приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей по каждому из видов профессиональной деятельности по специальности;
- выполнение трудовых действий/функций (ТД/Ф).

Виды профессиональной деятельности:

- Производства и первичная обработка продукции растениеводства;
- Производство и первичная обработка продукции животноводства;
- Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции;
- Управление работами по производству и переработки продукции растениеводства и животноводства;
- ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:

ВПД 1: Выполнение работ по организации и осуществлению сбора и закупки продуктов и сырья различного происхождения у населения, в учреждениях и организациях

ВПД 2: Дояние животных с помощью доильно-молочного оборудования

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом успешного прохождения производственной практики является освоение следующих компетенций и трудовых действий/функций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства
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 2.1	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства
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 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.
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
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	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
ВПД 1 Выполнение работ по организации и осуществлению сбора и закупки продуктов и сырья различного происхождения у населения, в учреждениях и организациях	
ТД/Ф 1.1	Сбор и сдача дикорастущего лекарственно-растительного сырья
ТД/Ф 1.2	Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья
ТД/Ф 1.3	Организация сбора и сдачи вторичного сырья
ТД/Ф 1.4	Организация сбора и сдачи вторичного сырья
ВПД 2 Доеение животных с помощью доильно-молочного оборудования	
ТД/Ф 2.1	Подготовка доильного оборудования к работе
ТД/Ф 2.2	Подготовка животного к доению
ТД/Ф 2.3	Доеение
ТД/Ф 2.4	Первичная обработка молока
ТД/Ф 2.5	Техническое обслуживание доильно-молочного оборудования

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 (недель)
ПМ. 01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства	<ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с технологическими картами для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники; - Работа с районированными сортами семенного и посадочного материала; - Помощь специалистам предприятия в руководстве полевыми работами; - Участие в основных технологических регулировках сельскохозяйственных машин и составлении машинно-тракторных агрегатов; - Анализ биологического урожая; - Участие в планировании и уборки урожая; - Участие в обследовании сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков; - Участие в составлении годового плана защитных мероприятий; - Участие в составлении севооборотов; - Обработка почвы и сельскохозяйственных культур от сорных растений - Сборка и заготовка продукции растениеводства - переработка и консервирование картофеля и других овощей; - Тепловая обработка овощей; - Складирование и хранение овощей; - Реализация продукции растениеводства 	<p>Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.</p> <p>Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.</p> <p>Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p>	<p>МДК 01.01. Технология производства продукции растениеводства</p> <p>Тема 1. Зерновые и зернобобовые культуры</p> <p>Тема 2. Корнеклубнеплоды</p> <p>Тема 3. Масличные, эфиромасличные и прядильные культуры</p> <p>МДК.01.02 Технология первичной обработки продукции растениеводства</p> <p>Тема 1. Переработка зерна</p> <p>Тема 2 Переработка корнеплодов</p> <p>Тема 3. Основы пивоварения, виноделия</p> <p>Тема 4. Переработка лубяных культур, табака и махорки</p>	<p>216/6</p>

<p>ПМ. 02 Производство и первичная обработка продукции животноводства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ рационов, составленных в хозяйстве; - Участие в производстве и заготовке кормов; - Отбор кормов в хозяйстве для анализа, участие в лабораторном анализе кормов; - Участие в ветеринарно-профилактических мероприятиях; - Мероприятия по учёту продуктивности животных; - Диагностика отклонений в состоянии здоровья животных; - Технология производство мяса в охлажденном виде; - Технология производство пищевых субпродуктов в охлажденном виде; - Производство мяса и пищевых субпродуктов в замороженном виде; 	<p>Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p>	<p>МДК 02.01. Технология производства продукции животноводства Тема 1. Технология производства молока и мяса Тема 2. Технология производства яиц Тема 3. Технология производства шерсти, шкур, пуха Тема 4 Технология производства продукции рыбоводства и пчеловодства МДК.02.02 Кормопроизводство Тема 1. Общие сведения о кормах Тема 2 Луговое кормопроизводство Тема 3. Полевое кормопроизводство МДК.02.03 Технология первичной обработки продукции животноводства Тема 1 Технология первичной обработки мяса Тема 2 Обработка субпродуктов Тема 3 Технология первичной обработки молока МДК.02.04 Технология первичной обработки продукции птицеводства Тема 1 Технология производства яиц Тема 2 Технология производства мяса птиц Тема 3 Технология производства фуа-гра Тема 4 Побочная продукция птицеводства</p>	<p>144/4</p>
<p>ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Определение способов и методов хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; - Ознакомление с методикой расчета площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранении для разных типов хранилищ; - Ознакомление с составлением плана размещения продукции; - Обслуживание оборудования и средств автоматизации; - Соблюдение сроков и режимов хранения; - Выбор способов переработки сельскохозяйственной продукции в 	<p>Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции. Выбирать и использовать различные методы оценки и</p>	<p>МДК.03.01. Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции Тема 1. Технология хранения сельскохозяйственной продукции Тема 2. Технология транспортировки сельскохозяйственной продукции Тема 3. Реализация сельскохозяйственной продукции МДК.03.02. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции Тема 1. Сооружения и оборудование по хранению сельскохозяйственной продукции</p>	<p>72/2</p>

	<p>соответствии с нормативной и технической документацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определение качества сырья, подлежащего переработке; - Расчет расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; - Учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной; - Готовить продукцию к реализации; - Использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов; - Осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса; - Выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов. 	<p>контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Тема 2. Сооружения и оборудование по переработке сельскохозяйственной продукции</p>	
<p>ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Расчет основных производственных показателей в области растениеводства и животноводства; - Планирование работы исполнителей; - Инструктирование и контролирование исполнителей на всех стадиях работ; - Подбор и осуществление мероприятий по мотивации и стимулированию персонала; - Оценка качества выполняемых работ 	<p>Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства;</p> <p>Планировать выполнение работ исполнителями;</p> <p>Организовывать работу трудового коллектива;</p> <p>Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;</p> <p>Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Тема 1. Организация, ее сущность, виды, функции</p> <p>Тема 2. Управление организацией</p> <p>Тема 3. Планирование и организация производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>МДК.04.02 Психология и этика делового общения</p> <p>Тема 1. Предмет психологии и этики делового общения</p> <p>Тема 2. Общение как коммуникация. Типология и модели общения</p> <p>Тема 3. Общение как взаимодействие. Перцептивная и эмоциональная стороны делового общения</p> <p>Тема 4. Психологические основы деловых отношений. Механизмы воздействия в процессе делового общения</p> <p>Тема 5. Барьеры и конфликты в деловом</p>	<p>36/1</p>

			общении. Способы их предупреждения и разрешения	
<p>ВПД 1: Выполнение работ по организации и осуществлению сбора и закупки продуктов и сырья различного происхождения у населения, в учреждениях и организациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Сбор и сдача дикорастущего лекарственно-растительного сырья (ТФ 1.1) -Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья (ТФ 1.2) - Организация сбора и сдачи вторичного сырья (ТФ 1.3) - Организация сбора и сдачи пищевых отходов (ТФ 1.4) 	<p>Пользоваться гербариями и определителями для распознавания вида и фазы заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья;</p> <p>Выявлять непригодное для заготовки дикорастущее лекарственно-растительное сырье;</p> <p>Определять качество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья; заполнять приемо-сдаточную документацию на заготавливаемое дикорастущее лекарственно-техническое сырье и осуществлять денежные расчеты</p> <p>Определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>Пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;</p> <p>Пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;</p> <p>Определять качество продуктов и сырья во время хранения; готовить растворы моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>Сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения; вести учетную документацию и оформлять</p>	<p>МДК 05.01 Заготовитель продуктов и сырья</p> <p>Раздел 1. Сырье и продукты растениеводства</p> <p>Раздел 2. Сырье и продукты животноводства</p>	<p>108/3</p>

		<p>приемо-сдаточную документацию</p> <p>Определять однородность вторичного сырья и его пригодность к последующей переработке;</p> <p>Вести учет складированного вторичного сырья;</p> <p>Определять количество и качество пищевых отходов;</p> <p>Транспортировать пищевые отходы;</p> <p>Оформлять приемо-сдаточную документацию;</p> <p>Определять однородность вторичного сырья и его пригодность к последующей переработке;</p> <p>Вести учет складированного вторичного сырья;</p> <p>Определять количество и качество пищевых отходов;</p> <p>Транспортировать пищевые отходы;</p> <p>Оформлять приемо-сдаточную документацию</p>		
<p>ВПД 2 Доеение животных с помощью доильно-молочного оборудования</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка доильного оборудования к работе (ТД/Ф 2.1) - Подготовка животного к доению (ТД/Ф 2.2) - Доеение (ТД/Ф 2.3) - Первичная обработка молока (ТД/Ф 2.4) - Техническое обслуживание доильно-молочного оборудования (ТД/Ф 2.5) 	<p>Владеть приемами подготовки доильного аппарата к работе, его запуска и отключения</p> <p>Выполнять регулировочные работы</p> <p>Готовить моющие и дезинфицирующие растворы</p> <p>Владеть приемами безопасного осмотра и обработки вымени животного</p> <p>Работать с доильным оборудованием и инвентарем</p> <p>Пользоваться средствами индивидуальной защиты</p> <p>Выявлять больных животных</p> <p>Владеть приемами подготовки</p>	<p>МДК.05.02 Оператор машинного доения</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тема 1.1. Биологические основы машинного доения коров - Тема 1.2. Доильное оборудование - Тема 1.3. Первичная обработка молока 	

		<p>доильной аппаратуры к работе, порядком ее запуска и остановки</p> <p>Выполнять регулировочные работы</p> <p>Управлять процессом доения с помощью аппаратно-программных комплексов</p> <p>Готовить моющие и дезинфицирующие растворы</p> <p>Пользоваться контрольными приборами и средствами автоматике в процессе работы оборудования для первичной обработки молока</p> <p>Обеспечивать равномерность подачи молока при первичной обработке</p> <p>Готовить моющие и дезинфицирующие растворы</p> <p>Владеть приемами подготовки машины к работе, порядком ее запуска и остановки</p> <p>Выявлять отклонения от заданных норм работы доильно-молочного оборудования</p> <p>Пользоваться техническими средствами, приборами, оснасткой и средствами диагностики для проведения операций технического обслуживания доильно-молочного оборудования</p> <p>Владеть навыками регулировки доильно-молочного оборудования</p>		
--	--	--	--	--

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Прохождение производственной практики осуществляется в соответствии с учебным планом по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и календарным графиком, утвержденным ректором университета.

Общее руководство практикой осуществляет руководитель практики от университета и проводит собрание перед началом практики в группе. На собрании следует обратить внимание студентов на рациональное использование времени, отводимого на практику, на отношение к труду в период практики, напомнить студентам, что в период развития рыночных отношений повышаются требования к образованности и уровню подготовки работников, усложняются знания, умения и навыки, необходимые специалистам.

В процессе прохождения учебной практики проводится контроль выполнения заданий со стороны руководителя практики, что подтверждается подписью в дневнике по прохождению практики. Контроль за ходом практики осуществляют руководители практик.

Перед прохождением практики обучающиеся обеспечиваются соответствующими методическими рекомендациями.

4.2. Место проведения практик(и) и требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Практика проводится в условиях производства, т. е. на предприятиях и в организациях по профилю данной специальности или в структурных подразделениях Университета и имеет своей целью изучить отдельные виды работ по профилю специальности в условиях производства.

Базами производственной практики являются организации любой формы собственности и характера координации, при наличии квалифицированного персонала.

4.3. Требования к материально-технической базе, необходимой для проведения практики

Стационарная		
<p>Лаборатория технологий производства продукции растениеводства № 10 (620075, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Главная, д. 176 Литер А)</p>	<p>Лаборатория технологий производства продукции животноводства № 8 (620075, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Главная, д. 176 Литер А)</p>	<p>Доска аудиторная, столы, посадочные места по числу студентов, рабочее место для преподавателя.</p> <p>Комплект лабораторного хлебопекарного оборудования – 1 шт, Рефрактометр-1шт, рН-метр-1шт, Вискозиметрическая пробирка со штоком – мешалкой -1шт, Влагомер портативный.1шт, Диафаноскоп зерна (ДСЗ) – 1 шт, Ионномер И-160 в комплекте со вспомогательным электродом с проверкой - 1 шт, Лабораторный белизнаметр - БЛИК-РЗ-1 шт, Мельница лабораторная центробежная (ЛМЦ-1М) - 1шт, Прибор для определения природы зерна- 1 шт, Прибор для определения числа падения (ПЧП-3) - 1шт Рассев лабораторный (РЛ-5б) – 1 шт., Стол лабораторный- 8 шт., Стул лабораторный - 17 шт., Насос водоструйный – 1 шт., Прибор для определения пористости хлеба-1шт., Сита для ручного отмыва клейковины-1 шт., Сита металлотканые - 2 шт., Сита шелковые для анализа муки- 5 шт., Сита для анализа зерна – 9 шт, Часы песочные - 1 шт.</p> <p>Прочие наглядное пособие: Лупа зерновая, образцы зерна, плакаты, стенды, штангенциркуль, линейки <u>весы электронные лабораторные</u> до 5 кг, механические весы до 5 кг, чашки Петри, покровные стекла, щуп металлический для зерна, разделочные доски, ключ для закрутки.</p> <p>Доска аудиторная, столы, посадочные места по числу студентов, рабочее место для преподавателя, переносное мультимедийное оборудование.</p> <p>Учебная витрина - 1 шт., шкаф для одежды ШДО-01.</p> <p>Прочие наглядное пособие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доильные аппараты; - Инструментарий для изучения экстерьера (мерная палка, мерный циркуль, рулетка); - Оборудование для мечения скота (щипцы, дыроколы, бирки, ошейники, клейма для мечения холодом, татуировки и выжигания на рогах), - Коллекция яиц; - Макет молочно-товарной фермы; - Муляжи пород крупного рогатого скота; - Чучела животных; - Календари для определения срока стельности сельскохозяйственных животных; - Плакаты; - Образцы шкур. - Макет денника для содержания лошадей; - Препарат правой передней конечности свиньи; -Череп барана; - Препарат правой задней конечности лошади; - Макет маркировки яиц; - Образец добавки для кормления крупного рогатого скота

<p>Кабинет товароведения сельскохозяйственной продукции № 9 (620075, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Главная, д. 176 Литер А)</p>	<p>Доска аудиторная, столы, посадочные места по числу студентов, рабочее место для преподавателя, мультимедийное оборудование (ноутбук, телевизор) Плакат «Схема разделки туши» Прочие наглядное пособие: Муляжи фруктов и овощей; Весы с набором гирек; Макеты яиц; Образец кофейных зерен; Образцы оболочек; Образцы упаковок полуфабрикатов; Образцы упаковочного материала; Продукция пчеловодства.</p>
<p>Кабинет социально-экономических дисциплин № 4417 (620075, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Тургенева, д. 23 Литер А)</p>	<p>Доска аудиторная, столы, посадочные места по числу студентов, рабочее место для преподавателя, стационарное мультимедийное оборудование, плакаты, таблицы, схемы</p>
<p>Мастерская: учебно-производственная №3 (620075, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Главная, д. 176 Литер А)</p>	<p>Доска аудиторная, столы, посадочные места по числу студентов, рабочее место для преподавателя, стационарное мультимедийное оборудование, ноутбук (переносной). Шкаф для хранения экспонатов, таблиц и раздаточного материала – 3 шт. Прочие наглядное пособие: Муляжи сельскохозяйственных животных; Образцы счетчиков доильных аппаратов; Образцы вакуумных насосов для доильных аппаратов</p>
<p>Учебно-производственное хозяйство</p>	
Выездная	
Согласно договорам о прохождении производственной практики	

4.4. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

По результатам практики руководителями практики от организации и/или от образовательной организации формируется:

- аттестационный лист (приложение 1), содержащий сведения об уровне освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций и/или трудовых действий/функций;
- характеристика на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций и/или трудовых действий/функций в период прохождения практики.

Формой отчетности обучающегося по практике является *дневник практики* и письменный *отчет о выполнении работ и приложений* к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля, который утверждается организацией.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Студент защищает отчет по практике в следующую за практикой сессию. По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.	Подготовки сельскохозяйственной техники к работе; подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке); реализации схем севооборотов; возделывания сельскохозяйственных культур; проведения агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции;	Дифференцированный зачет по производственной практике
ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии	Умеет выбирать технологии первичной обработки продукции	Дифференцированный зачет по

первичной обработки продукции растениеводства.	растениеводства в соответствии с заданными условиями	производственной практике
	Знает технологии первичной обработки продукции	
ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.	Умеет подбирать метод оценки качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства	Дифференцированный зачет по производственной практике
	Выполняет оценку и контроль количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства в соответствии с выбранными методами оценки и контроля качества	
ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.	<ul style="list-style-type: none"> - определение упитанности и пород животных; - оценка мясной продуктивности всех видов животных; - определение кондиций с/х животных, живой массы по промерам; - демонстрации навыков работы с нормированными документами с использованием информационно-компьютерных технологий; - характеризовать различные формы и виды технологии, выделять их, технологические схемы производства продукции животноводства и кормопроизводства. 	Дифференцированный зачет по производственной практике
ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.	<ul style="list-style-type: none"> - решение производственных ситуаций, связанных с техническими процессами первичной обработки с/х животных; - проведение технологических расчетов сырья, вспомогательных материалов, всех трудовых и материальных ресурсов; 	Дифференцированный зачет по производственной практике
ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля	- составление документов (актов, экспертиз, сертификатов, отчетов по качеству и количеству);	Дифференцированный зачет по производственной практике

<p>количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества мяса, мясных продуктов, молока, яиц по органолептическим и физико-химическим показателям пользуясь соответствующими стандартами); - правила приема и методов отбора проб кормов, продукции животноводства к их анализу; - определение пакета документов, необходимых для ведения учета количественных и качественных показателей продукции животноводства и кормопроизводства; 	
<p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - изложение технологий хранения с/х продукции; - выбор технологии в соответствии с конкретными условиями; - реализация технологии хранения с/х продукции, в соответствии с нормативными требованиями, правилами и конкретными условиями; 	<p>Дифференцированный зачет по производственной практике</p>
<p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение сроков и условий хранения поступающего сырья и продукции исходя из его качества; - соблюдение требований к температурному режиму, влажности и помещению в соответствии с видом и качеством сельскохозяйственной продукции 	<p>Дифференцированный зачет по производственной практике</p>
<p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор технологии переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с поставленными задачами; - реализация технологии переработки с/х продукции, в соответствии с нормативной документацией и конкретными условиями; 	<p>Дифференцированный зачет по производственной практике</p>
<p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор метода оценки и контроля качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработке; 	<p>Дифференцированный зачет по производственной практике</p>

сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.	- оценка и контроль количества и качества сырья и материалов на этапе переработки;	
ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	- организация и проведение маркетинговых исследований; - осуществление предпродажной подготовки в соответствии с заданными условиями; - осуществление реализации с/х продукции; - ведение учета реализованной продукции в соответствии с нормативной документацией;	Дифференцированный зачет по производственной практике
ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.	- обоснованность планирования основных показателей деятельности организации; - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации; - грамотный выбор наиболее эффективных плановых показателей.	Дифференцированный зачет по производственной практике
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	-обоснованный выбор составления рациональных планов работы исполнителей, - демонстрация навыков планирования работ в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников; - правильность оформления планов работы по установленной форме; - выбор эффективной мотивации труда исполнителей.	Дифференцированный зачет по производственной практике
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	-грамотное изложение стандартных профессиональных задач с соблюдением необходимых правил и норм при организации работы; - рациональный выбор способов и методов организации труда	Дифференцированный зачет по производственной практике

	исполнителей; - демонстрация правильной последовательности выполнения действий по организации выполнения работ исполнителями.	
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- обоснование организации работы коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями; - демонстрация навыков определения состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями; - грамотная оценка результата труда в соответствии с разработанными критериями.	Дифференцированный зачет по производственной практике
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- правильность оформления утвержденной документации в соответствии с нормативными требованиями	Дифференцированный зачет по производственной практике
ТД/Ф 1.1	Сбор и сдача дикорастущего лекарственно-растительного сырья	Дифференцированный зачет по производственной практике
ТД/Ф 1.2	Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья	Дифференцированный зачет по производственной практике
ТД/Ф 1.3	Организация сбора и сдачи вторичного сырья	Дифференцированный зачет по производственной практике
ТД/Ф 1.4	Организация сбора и сдачи вторичного сырья	Дифференцированный зачет по производственной практике
ТД/Ф 2.1	Подготовка доильного оборудования к работе	Дифференцированный зачет по производственной практике
ТД/Ф 2.2	Подготовка животного к доению	Дифференцированный зачет по производственной практике

ТД/Ф 2.3	Доение	Дифференцированный зачет по производственной практике
ТД/Ф 2.4	Первичная обработка молока	Дифференцированный зачет по производственной практике
ТД/Ф 2.5	Техническое обслуживание доильно-молочного оборудования	Дифференцированный зачет по производственной практике

Отчетная документация по окончании практики представляются в деканат факультета СПО с заключением и подписью руководителя практики (на предприятии) и заверенные печатью предприятия. Подготовка к экзамену квалификационному по специальности проводится параллельно с прохождением производственной практики в соответствии с перечнем вопросов, выданных студентам практики.

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИК

(перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Методические указания по написанию отчета по практике

Основные источники:

1. Таланов, И. П. Растениеводство. Практикум : учебное пособие для СПО / И. П. Таланов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018 — 288 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08153-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/2C2DDB86-CA4B-4DE3-A5CC-A346834BE2A3.

2. Овощеводство [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.П. Котов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018 — 496 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104947> . — Загл. с экрана.

3. Почвоведение : учебник для СПО / К. Ш. Казеев [и др.] ; отв. ред. К. Ш. Казеев, С. И. Колесников. — 5-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018 — 427 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-07031-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/F05D3C6A-4D26-4F82-ACF2-4A5AE4D185E5

4. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для СПО / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общ. ред. А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018 — 439 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05547-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/1E140429-17EC-495B-B5C4-5BD0D9058487.

5. Абуладзе, Д. Г. Документационное обеспечение управления персоналом : учебник и практикум для СПО / Д. Г. Абуладзе, И. Б. Выпрямкина, В. М. Маслова. — М. : Издательство Юрайт, 2018 — 299 с. — (Серия Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01543-0. — Режим доступа: D8EFF609E7D3

Дополнительные источники:

1. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.И. Манжесов [и др.] ; под общ. ред. В.И. Манжесова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018 — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102608> . — Загл. с экрана.

2. Родионов, Г.В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебник / Г.В. Родионов, Л.П. Табакова, В.И. Остроухова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 336 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99524>

3. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : 2018-07-12 / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107955>. — Загл. с экрана.

4. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для СПО / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018 — 113 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04515-4. — Режим доступа: 3DCEB17F6125

5. Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления персоналом: учебник и практикум для СПО / И. Н. Кузнецов. — М. : Издательство Юрайт, 2017 — 521 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04451-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/59074B23-A05F-4CD9-8BF7-603E5E60A3A0

6. Силаев, Г. В. Машины и механизмы в лесном и лесопарковом хозяйстве в 2 ч. Часть 1 : учебник для СПО / Г. В. Силаев. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018 — 229 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08251-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/75256482-315D-4CC8-809A-B3679CB2CC8E

7. Силаев, Г. В. Машины и механизмы в лесном и лесопарковом хозяйстве в 2 ч. Часть 2 : учебник для СПО / Г. В. Силаев. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018 — 261 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08249-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/56AEE0B4-AC23-433A-BE6A-E9999FA0951D.
8. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.И. Манжесов [и др.] ; под общ. ред. В.И. Ман-жесова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102608>
9. Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов [Электронный ресурс] : 2018-07-12 / В.И. Криштафович, В.М. Позняковский, О.А. Гончаренко, Д.В. Криштафович ; Под общ. ред. В.И. Криштафович. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107914>. — Загл. с экрана.

Интернет-ресурсы библиотеки: <http://www.urgau.ru/ebs>

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Уральский ГАУ)
Факультет СПО

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Выдан _____ (Ф.И.О.) _____

обучающемуся _____ (курс, год и наименование специальности) _____

прошедшему производственную практику по профессиональным модулям:

(наименование модуля)

1. За время практики выполнены виды работ

Виды работ выполненных во время практики	Оценка (по пятибалльной шкале)	ФИО, должность и подпись представителя работодателя

2. За время практики обучающийся проявил личностные и деловые качества

№ п/п	Проявленные личностные и деловые качества	Степень проявления		
		Не проявлял	Проявлял эпизодически	Проявлял регулярно
1				
2				
3				

3. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы компетенции (элементы компетенций)

№	Перечень общих и профессиональных компетенций	Компетенция (элемент компетенции)		
		Сформирована	Не сформирована	
1. Общие компетенции (из ФГОС специальности)				
ОК 1				
ОК 2				
2. Профессиональные компетенции (название ПК)				
№	Код и формулировка ПК	Основные показатели оценки результата	Компетенция (элемент компетенции)	
			Сформирована	Не сформирована
ПК 1.1				
ПК 1.2				

Итоговая оценка по практике _____

Руководитель практики от предприятия _____
Ф. И. О. должность _____ подпись _____
« ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики от колледжа _____
Ф. И. О. должность _____ подпись _____
« ____ » _____ 20__ г.

С результатами практики ознакомлен _____
Ф. И. О. обучающегося _____ подпись _____
« ____ » _____ 20__ г.