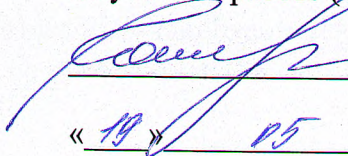


СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора
по учебной работе (СПО)


Вахмянина С.А.
« 19 » 05 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института
ветеринарной медицины



Кабатов С.В.
« 20 » 05 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.03.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

профессионального учебного цикла
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 35.02.05 Агрономия
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2021

Рабочая программа учебной практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.05 Агрономия, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014г. № 454, учебным планом и Положением «О практической подготовке обучающихся» (ЮУрГАУ-П-05-01-91/02-20), утвержденным Учёным советом ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ протокол № 4 от 01.12.2020 г.

Рабочая программа учебной практики предназначена для подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.05 Агрономия.

Разработчик: Заворотинская М.А., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внешняя рецензия:

Колобков Ю.А., главный агроном ООО «СиЛаЧ», Троицкого района, Челябинской области

Рабочая программа учебной практики

РАССМОТРЕНА:

Предметно - цикловой методической комиссией по специальности «Агрономия» при кафедре Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Председатель

 М.А. Заворотинская

Протокол № 7 от «23» апреля 2021 г

Предметно - цикловой методической комиссией по практическому обучению

Председатель

 Н.В. Титова

23.04 2021 г.

Директор Научной библиотеки



 И.В.Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля ПМ.03 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка
и реализация продукции растениеводства
наименование практики: **УП.03.01 Учебная практика**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.05 Агрономия в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Осуществление хранения, транспортировки, предпродажной подготовки продукции растениеводства.

1.2 Цели и задачи учебной практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.3 Требования к результатам освоения учебной практики

В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

-определения и подтверждения качества продукции растениеводства;

уметь:

-подготавливать объекты и оборудования для хранения продукции растениеводства к работе;

-определять способы и методы хранения;

-анализировать условия хранения продукции растениеводства;

-рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства;

- определять качество зерна, плодоовощной продукции, технических культур в целях их реализации;

знать:

-основы стандартизации и подтверждение качества продукции растениеводства;

-технологии её хранения;

-требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства;

-характеристики объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства;

-условия транспортировки продукции растениеводства;

-нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства;

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ. 03 – 108 часов (3 недели)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ФГОС СПО по виду профессиональной деятельности (ВПД): Осуществление хранения, транспортировки, предпродажной подготовки продукции растениеводства

Профессиональные компетенции

Код ПК	Результаты освоения программы
ПК 3.1.	Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение.
ПК 3.2.	Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации.
ПК 3.3.	Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения.
ПК 3.4.	Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку.
ПК 3.5.	Реализовывать продукцию растениеводства.

Общие компетенции

Код ОК	Результаты освоения программы
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.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.03.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Код ПК, ОК	Виды работ обеспечивающих практическую подготовку (в соответствии с ПК)	Объём часов практики, в т.ч. практической подготовки
ПК 3.1. ОК 1. – ОК 9.	1.Инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности; инструктаж обучающихся по прохождению учебной практики Проведение анализа технологии хранения на предприятиях	6
ПК 3.1. ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Разработка способов и методов закладки растениеводческой продукции на хранение	6
ПК 3.1. ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Составление плана размещения зерна в зернохранилище.	6
ПК 3.1. ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Разработка режимов и способов хранения зерновых масс	6
ПК 3.1. ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Разработка режимов и способов хранения плодоовощной продукции, технических культур	6
ПК 3.2. ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Разработка мероприятий по подготовке зернохранилищ для закладки урожая зерновой продукции на хранение.	6
ПК 3.2. ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Разработка мероприятий по подготовке овощехранилищ для приемки нового урожая на хранение	6
ПК 3.2. ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение анализа типовых проектов зернохранилищ, хранилищ и комплексов для хранения картофеля и плодоовощной продукции. Составление характеристики объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства.	6
ПК 3.3. ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение анализа причин снижения посевных качеств семян при хранении.	6
ПК 3.3. ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение оценки качества зерна. Изучение стандартов на злаковые культуры.	6
ПК 3.3. ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение анализа и контроля качества продукции растениеводства в период хранения	6
ПК 3.3. ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение отбора и анализ средних образцов зерновых и зернобобовых, овощных культур и картофеля при хранении	6
ПК 3.3.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6

ОК 1. – ОК 9.	Расчет потерь при хранении растениеводческой продукции. Составление плана мероприятий по сокращению потерь при хранении растениеводческой продукции	
ПК 3.4. ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Разработка мероприятий по предпродажной подготовке продукции растениеводства Разработка мероприятий по товарной обработке продукции растениеводства	6
ПК 3.4. ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Расчет потерь при транспортировке растениеводческой продукции. Составление мероприятий по сокращению потерь при транспортировке растениеводческой продукции	6
ПК 3.5. ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Расчет потерь при реализации растениеводческой продукции. Составление мероприятий по сокращению потерь при реализации растениеводческой продукции	6
ПК 3.5. ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Разработка каналов реализации растениеводческой продукции	6
ПК 3.5. ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение анализа эффективности видов упаковки растениеводческой продукции	6
Всего (часов)		108
Промежуточная аттестация		зачёт

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие лаборатории технологии хранения и переработки продукции растениеводства.

Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения учебной практики:

оборудование лаборатории:

Плитка лабораторная

Термостат ТС-80

Технические средства обучения:

Ноутбук hp

Мультимедийный проектор PJ5211

Наглядные пособия:

Стенд «Виды зерна сельскохозяйственных культур»

Стенд «Продукты переработки зерна»

Стеллаж «Пряности, гарниры, упаковка и тара растениеводческой продукции» Коллекции: «Семена сельскохозяйственных культур», «Крупы», «Макаронные изделия», «Вредители зерновых культур»

Муляжи: «Строение зерна пшеницы, подсолнечника, свеклы, кукурузы», «Корнеплоды, клубнеплоды», «Плоды, ягоды», «Овощи»

4.2. Общие требования к организации проведения учебной практики

Учебная практика проводится непрерывно в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППССЗ по специальности.

Время проведения практики: практика проводится на 3 курсе, в 6 семестре

продолжительность практики - 108 часов (3 недели).

Условием допуска обучающихся к практике является:

- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;
- инструктаж обучающихся по прохождению учебной практики.

Практика для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 №06-281 «Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»).

4.3. Кадровое обеспечение проведения учебной практики

Учебная практика проводится преподавателями имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение практики

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Курочкин А. А. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье [Электронный ресурс]: Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Байкин С. В., Кухарев О. Н. ; под общ. ред. Курочкина А.А. - Москва: Юрайт, 2019 - 446 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/437870>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/E0022A9B-D832-4D89-AD1F-D4AAA7B3721E>.
2. Манжесов В. И. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс] / Манжесов В. И., Попов И. А., Максимов И. В., Калашникова С. В., Чурикова С. Ю., Щедрин Д. С. - Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 624 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/139272>.

Дополнительная литература:

1. Зармаев А. А. Виноградарство с основами технологии первичной переработки винограда [Электронный ресурс]: Учебное пособие Для СПО / Зармаев А. А. - Москва: Юрайт, 2020 - 683 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/457319>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/B347CDAА-31В7-45А1-BD0E-1В37F7F3А29А>.

Периодические издания:

1. АПК России: научный журнал / Южно-Уральский государственный аграрный университет - Челябинск: ЮУрГАУ, - <https://rusapk.sursau.ru/ru/about/>
2. Картофель и овощи: научно-производственный журнал - Москва: ООО КАРТО и ОВ, - <http://potatoveg.ru>.
3. Хранение и переработка сельхозсырья: теоретический и научно-практический журнал - Москва: ФГБОУ ВО МГУПП, - <http://www.spfp-mgupp.ru>.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2020. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – Москва, 2020. – Режим доступа: www.biblio-online.ru
3. Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2020. – Режим доступа: www.biblio-online.ru <https://urait.ru/>
4. Электронно-библиотечная система «IPRbooks» [Электронный ресурс]: офиц. сайт. – 2020. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
5. Электронная библиотека «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2020. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателями в форме зачёта.

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке Проверка и оценка дневника отчёта Отчёт по практике Зачёт
ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке Проверка и оценка дневника отчёта Отчёт по практике Зачёт
ПК 3.3. Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке Проверка и оценка дневника отчёта Отчёт по практике Зачёт
ПК 3.4. Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке Проверка и оценка дневника отчёта Отчёт по практике Зачёт
ПК 3.5. Реализовывать продукцию растениеводства.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке Проверка и оценка дневника отчёта Отчёт по практике Зачёт

Результаты освоения (формируемые общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК2. Организовывать собственную	Анализ результатов наблюдений за

деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности

Оценочные средства итогов прохождения учебной практики

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании результатов тестирования, демонстрации умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике и оценивания выполненных работ по заданиям программы практики.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	Демонстрация умений подтверждающих практический опыт, полученный на практике Выполнение работ по всем заданиям программы практики Отчёт по практике соответствует требованиям практики
Оценка «незачтено»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике, затруднена Выполнение работ по заданиям программы практики неполное Отчёт по практике соответствует требованиям практики