

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Масалов Владимир Николаевич
Должность: ректор
Дата подписания: 24.12.2021 12:08:55
Уникальный программный ключ:
f31e6db16690784ab6b50e564da26971fd24641c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Н.В. ПАРАХИНА»
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной практики УП.03.01 Учебная практика по технологиям хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства

Программы подготовки специалистов среднего звена
(СПССЗ)

Специальности 35.02.05 Агрономия

Год набора 2020

Орел, 2020 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 35.02.05 Агронимия.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебной работе

Мессега Т.В. Карношкина

27 февраля 2020г.

ОДОБРЕНО

П(Ц)К профилирующих и
специальных дисциплин по
специальностям

35.02.05 Агронимия

36.02.01 Ветеринария

Протокол № 8 от 26 февраля 2020г.

Председатель П(Ц)К

Меркулова Е.Ю. Меркулова

СОГЛАСОВАНО

Заведующий отделением
агронимия и ветеринария

Т.М. Пянова

26 февраля 2020г.

СОГЛАСОВАНО

Директор научной библиотеки

Е.В. Ишханова

28.02 2020г.

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО Орловский ГАУ

Разработчик: Е.А. Осина, преподаватель первой квалификационной категории

Рецензенты:

внешний: С.В. Богомолов, глава КФХ ИП Богомолов С.В.

внутренний: Т.М. Пянова, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.	
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.	
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.	
ПРИЛОЖЕНИЕ 4.	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.03.01 Учебная практика по технологиям хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной практики УП.03.01 Учебная практика по технологиям хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.05 Агрономия (базовая подготовка), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): осуществление технологий хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке в области агрономии при наличии основного общего, среднего общего, не профильного профессионального образования.

1.2. Требования к результатам освоения учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- определения и подтверждения качества продукции растениеводства.

уметь:

- подготавливать объекты и оборудование к работе для хранения продукции растениеводства;
- 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 их 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.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной практики:

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 решение 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 (подчинённых), 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 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.

Рабочая программа учебной практики может быть адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:
всего – **108** часов.

.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.03.01 Учебная практика по технологиям хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства

2.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), ** часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ОК 1 – ОК 9 ПК 3.1.-3.3.	Раздел 1. Объекты и общие принципы хранения продукции растениеводства	53	37	18	-	16	-	-	-	
ОК 1 – ОК 9 ПК 3.2	Раздел 2. Методы, способы и режимы хранения продукции растениеводства	116	84	24	-	32	-	-	-	
ОК 1 – ОК 9 ПК 3.4.	Раздел 3. Основы переработки растениеводческой продукции	108	70	18	-	38	-	-	-	
ОК 1- ОК 9 ПК 3.4-3.5	Раздел 3. Контроль качества продукции растениеводства в целях её реализации	130	10	-	-	12	-	108	-	
ОК 1- ОК 9 ПК 3.1-3.5	Производственная (по профилю специальности) практика	72							108	
Всего:		515	201			98	-	108	108	

3.2. Содержание обучения по учебной практике

УП.03.01 Учебная практика по технологиям хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
МДК 03.01. Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства		201		
УП. 03.01 Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства	Практические занятия			
	1	Отбор на анализ средних образцов зерновых культур		6
	2.	Отбор на анализ средних образцов овощных культур		6
	3.	Отбор на анализ средних образцов кормовых культур;		6
	4.	Отбор на анализ средних образцов картофеля		12
	5.	Разбор анализов средних образцов по фракциям, пользуясь стандартами		12
	6.	Контроль режимов хранения картофеля, овощей, кормовых культур в хранилищах		6
	7.	Планирование способов хранения сельскохозяйственных культур		12
	8.	Оценка хранилищ по технологическим показателям		6
	9.	Проектирование мест в хранилищах и камерах холодильников для хранения продукции		6
	10.	Выполнение расчетов потребности в таре и упаковочных материалах		6
	11.	Расчет потерь продукции растениеводства при транспортировке		6
	12.	Определение сохраняемости картофеля, овощей и плодов		12
13.	Определение качества муки, крупы	12		
Всего:		108		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория технологии хранения и транспортировки продукции растениеводства

Оборудование учебного кабинета:

- стаканчики 100 мл-5 шт.;
- мензурки мерные-5 шт.;
- перчатки одноразовые -50 пар;
- спиртовки-3шт.;
- штатив -1 шт.;
- пробирки -30шт;
- образцы семян зерновых и зернобобовых культур;
- стенд Зерновой элеватор – 1 шт.;
- стенд Технологическая схема работы плодоовощехранилища – 1шт.;
- муляж элеватора – 1шт.;
- коллекция вредителей растениеводческой и плодородческой продукции – 1шт.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- мультимедийная установка.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Залы:

- Библиотека
- Читальный зал с выходом в сеть Интернет
- Актовый зал

3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной практики

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы.

Список литературы:

1. Официальные издания

1.1. Нормативно-правовые документы

1. Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 21 декабря 2018 г. <http://docs.cntd.ru/document/552008604/> (дата обращения: 28.02.2020) (не ограниченный доступ)

1.2. Нормативно-технические документы:

1. ГОСТ 10846-91 Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка.- <http://docs.cntd.ru/document/1200023864> (дата обращения: 28.02.2020.) (не ограниченный доступ)

2. ГОСТ 10940-64 Зерно. Методы определения типового состава.- <http://docs.cntd.ru/document/1200024310> (дата обращения: 28.02.2020.) (не ограниченный доступ)

3. ГОСТ 10967-90 Зерно. Методы определения запаха и цвета.- <http://docs.cntd.ru/document/1200024311> (дата обращения: 28.02.2020.) (не ограниченный доступ)

4. ГОСТ 13586.3-83 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб.- <http://docs.cntd.ru/document/1200024346> (дата обращения: 28.02.2020.) (не ограниченный доступ)

5. ГОСТ 34165-2017 Зерновые, зернобобовые и продукты их переработки. Методы определения загрязненности насекомыми-вредителями.- <http://docs.cntd.ru/document/1200157520> (дата обращения: 28.02.2020.) (не ограниченный доступ)

6. ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия.- <http://docs.cntd.ru/document/1200141720> (дата обращения: 28.02.2020.) (не ограниченный доступ)

7. ГОСТ ISO 7301-2013 Рис. Технические условия.- <http://docs.cntd.ru/document/1200135181> (дата обращения: 28.02.2020.) (не ограниченный доступ)

8. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.- <http://docs.cntd.ru/document/1200157423> (дата обращения: 28.02.2020.) (не ограниченный доступ)

9. ГОСТ 7045-2017 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия.- <http://docs.cntd.ru/document/1200156983> (дата обращения: 28.02.2020.) (не ограниченный доступ)

10. ГОСТ Р 56576-2015 Мука для производства макаронных изделий. Метод определения желтого пигмента.- <http://docs.cntd.ru/document/1200124410> (дата обращения: 28.02.2020.) (не ограниченный доступ)

11. ГОСТ Р 57937-2017 Изделие булочное из пшеничной муки сдобное. Батончик к чаю. Технические условия.- <http://docs.cntd.ru/document/1200157445> (дата обращения: 28.02.2020.) (не ограниченный доступ)

2. Основная учебная литература

1. Асминкина, Т. Н. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина, И. Ю. Суржанская, С. А. Богатырев. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019. — 166 с. — (СПО). — 978-5-4488-0309-3, 978-5-4497-0190-9.

2. 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 : www.biblio-online.ru/book/169B52AD-B477-40DE-BC13-3DCEB17F6125. (дата обращения: 28.02.2020.)

3. 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. — 446 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08671-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/CF6F0FC1-A7D2-4474-AF1A-6DB6A65C08CB (дата обращения: 28.02.2020.)

3. Дополнительная учебная литература

1. Чижикова, О. Г. Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 178 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09123-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/2C881E2C-BF56-440F-ABC1-89B5AB15BAE6. (дата обращения: 28.02.2020.)

2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 178 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/7561A386-4EC7-48CE-B3B3-24D6A4369331 (дата обращения: 28.02.2020.)

4. Справочно-библиографические издания

1. Ершов, В.Д. Технология и организация производства продуктов питания: Словарь основных терминов и понятий : словарь / В.Д. Ершов, Е.И.

Корчагина. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 80 с. — ISBN 978-5-98879-197-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91633> (дата обращения: 28.02.2020) (не ограниченный доступ)

2. Справочник фермера / В. Н. Кузьмин [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Росинформагротех, 2017. - 708 с. - ISBN 978-5-7367-1256-4

5. Периодические издания

1. ДОСТИЖЕНИЯ НАУКИ И ТЕХНИКИ АПК. – М., 2006-2019, 1-12 (в год)

2. ИЗВЕСТИЯ ТИМИРЯЗЕВСКОЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ АКАДЕМИИ. – М., 2005-2019, 1-6 (в год)

3. КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ. – Веря, 2006-2019, 1-8 (в год)

4. КУКУРУЗА И СОРГО. – Пятигорск, 2006-2019, 1-4 (в год)

5. САХАРНАЯ СВЕКЛА. – М., 2005-2019, 1-10 (в год)

6. Профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети «Интернет»

1. Агропромышленный портал АГРОХХИ <https://www.agroxxi.ru/about.html> (дата обращения 28.02.2020.)

Ежемесячное общероссийское издание, посвященное проблемам агробизнеса, растениеводства, защиты растений и сельскохозяйственной биотехнологии в России и за ее пределами. (открытый доступ)

2. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com>

(дата обращения 28.02.2020.) Предоставляет доступ к издательским коллекциям, включая как электронные версии книг издательства, так и коллекции полнотекстовых файлов других издательств. Доступ осуществляется из любой точки интернета по логину и паролю после регистрации с IP-адресов университета. Обучающимся с проблемами зрения необходимо скачать специальное мобильное приложение ЭБС «ЛАНЬ» на платформах iOS и Android, которое включает интегрированный синтезатор речи и уникальные сервисы. (не ограниченный доступ)

3. Электронная библиотека издательства «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/>

(дата обращения 28.02.2020) Предоставляет доступ к издательским коллекциям, включая как электронные версии книг издательства, так и коллекции полнотекстовых файлов других издательств.(подписное издание)

3. Техэксперт. Профессиональная справочная система <http://bnd2.kodeks.ru/kodeks01>

(дата обращения 28.02.2020.) Ведущий бренд рынка нормативно-технической информации (не ограниченный доступ)

5. Единое окно http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.1

(дата обращения 28.02.2020) Бесплатная электронная библиотека учебников и учебно-методических материалов практически по всем учебным дисциплинам необходимый для образования. Все материалы, учебники и методички доступны для скачивания и просмотра в режиме онлайн. Также на сайте представлен каталог ссылок на образовательные Интернет-ресурсы. (открытый доступ)

6. Электронная библиотека eLibrary <https://elibrary.ru/defaultx.asp> (дата обращения: 28.02.2020.) Предоставляет доступ к электронным версиям периодических и непериодических изданий. Доступ к полнотекстовым электронным периодическими изданиями возможен после регистрации с внутренних IP –адресов университета (открытый доступ)

7. Обмен информацией с образовательными организациями

1. ФГБОУ ВО «Пензенский государственный аграрный университет» (договор сотрудничества от 23.05.2017г.)

2. Договор сотрудничества №2 от 14.05.2019г. с ФГБОУ ВО «Самарский государственный аграрный университет».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции, общие компетенции, практический опыт, умения, знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5.	<ul style="list-style-type: none"> - определение способов и методов хранения продукции растениеводства в соответствии с технологиями; - обоснование различных технологий хранения; - определение требований к режимам и срокам хранения продукции растениеводства; - изложение характеристик объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства; - выполнение работ по подготовке объектов и оборудования к хранению продукции растениеводства; - обоснование технологий хранения 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка действий на учебной практике; - оценка выполненных работ на учебной практике; - оценка результатов дифференцированного зачета.

	<p>продукции растениеводства; -определение режимов и сроков хранения продукции растениеводства; - изложение характеристик объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства; - контроль условий хранения продукции растениеводства; - определение требований к режимам и срокам хранения продукции растениеводства; - определение потерь при хранении и реализации продукции растениеводства; - обоснование потерь; - требования к условиям хранения продукции растениеводства и её реализации; -определение условий транспортировки продукции растениеводства.</p>	
ОК 1. – ОК 9.	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии; - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области хранения, переработки и реализации продукции растениеводства; - решение стандартных и нестандартных задач в области хранения, переработки и реализации продукции растениеводства; - эффективный поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - взаимодействие с обучающимися преподавателями и сотрудниками в ходе обучения; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - проявление интереса к дополнительной информации по специальности, расширению кругозора;</p>	<p>- наблюдение и оценка действий на учебной практике; - оценка выполненных работ на учебной практике; - оценка результатов дифференцированного зачета.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня; - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - анализ инноваций в области хранения, переработки и реализации продукции растениеводства. 	
Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - определения и подтверждения качества продукции растениеводства. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка действий на учебной практике; - оценка выполненных работ на учебной практике; - оценка результатов дифференцированного зачета.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать объекты и оборудование к работе для хранения продукции растениеводства; - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка действий на учебной практике; - оценка выполненных работ на учебной практике; - оценка результатов дифференцированного зачета.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - основы стандартизации и подтверждение качества продукции растениеводства; - технологии их 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка действий на учебной практике; - оценка выполненных работ на учебной практике; - оценка результатов дифференцированного зачета.

Аттестационный лист по практике

ФИО обучающегося _____

Специальность _____

Курс __, группа _____

Место практики (организация): _____

Сроки практики: _____ объем часов:

Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения компетенций (освоена/ не освоена)
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.	

Все основные компетенции, предусмотренные программой практики освоены / не освоены
(нужное подчеркнуть)

Руководитель практики от образовательной организации:

_____ 20__ г.

Ф.И.О

Характеристика

на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики

ФИО обучающегося - _____
 Специальность _____
 Курс ____, группа _____
 Место практики (организация): _____
 Сроки практики: _____ объем часов:

1. Характеризуется уровень освоения общих компетенций обучающегося:

В период прохождения учебной практики обучающийся освоил общие компетенции ОК 1-ОК 9.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач. Оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5 Использовать информационно — коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием. Осознанно планировать повышения квалификации

ОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

2. Характеризуется уровень освоения профессиональных компетенций обучающегося:

В период прохождения учебной практики обучающийся освоил профессиональные компетенции:

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.

Руководитель практики от образовательной организации:

_____ Ф.И.О.

_____ 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Н.В. ПАРАХИНА»
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ
 Заместитель директора
 по учебной работе
 _____ Т.В. Карнюшкина
 _____ 2020 г.

**Задание
 на учебную практику**

**УП 03.01 Учебная практика по технологиям хранения, транспортировки,
 предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства**

ФИО обучающегося _____

Специальность _____

Курс _____, группа _____

Место практики (организация): _____

Сроки практики: _____

объем часов: _____

Виды работ, обязательные для выполнения (соответствуют программе профессионального модуля):

1. Подготавливать объекты и оборудование к работе для хранения продукции растениеводства
2. Определять способы и методы хранения.
3. Анализировать условия хранения продукции растениеводства.
4. Рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства.
5. Определять качество зерна, плодоовощной продукции, технических культур в целях их реализации;

Индивидуальное задание (заполняется в случае необходимости дополнительных видов работ или теоретических заданий для выполнения курсовых, дипломных проектов, решения практикоориентированных задач, и т. д.)

За период практики студент должен:

1. Получить практический опыт работы по определению качества зерна, плодоовощной продукции, технических культур в целях их реализации.
2. Уметь определять способы и методы хранения продукции растениеводства.
3. Оценивать хранилища по технолого-экономическим показателям.
4. Выполнять расчеты потребности в таре и упаковочных материалах.
5. Рассчитывать потери при транспортировке и хранении продукции растениеводства.
6. Предоставить дневник и отчетную документацию.

Задание выдал руководитель практики _____

от образовательной организации: _____ (подпись) _____ (ФИО)

Фонд оценочных средств

УП.03.01 Учебная практика по технологиям хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства

Программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности СПО
35.02.05 Агрономия

СОДЕРЖАНИЕ

1. Формы контроля и оценивания элементов учебной практики
2. Результаты освоения практики, подлежащие проверке
3. Уровень освоения практического курса
4. Требования к дифференцированному зачету

Общие положения

Результатом освоения УП.03.01 Учебная практика по технологиям хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППСЗ в целом.

Формой аттестации является дифференцированный зачёт. Итогом дифференцированного зачёта является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» и оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно).

1. Формы контроля и оценивания элементов УП.03.01 Учебная практика по технологиям хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
УП.03.01	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения практических заданий по учебной практике. Отчет о прохождении учебной практики

2. Результаты освоения практики, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по УП.03.01 Учебная практика по технологиям хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций¹:

Таблица 2

Профессиональные компетенции (ПК)	Показатели оценки результата
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 транспортировку и подготовку продукции растениеводства к реализации
ПК 3.5.	Реализовывать продукцию растениеводства

Таблица 3

Общие компетенции (ОК)	Показатели оценки результата
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 в 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.

2.2. Практический опыт, умения, знания

Иметь практический опыт (ПО):	
ПО 1	определения и подтверждения качества продукции растениеводства
Уметь (У):	
У 1	подготавливать объекты и оборудование к работе для хранения продукции растениеводства
У 2	определять способы и методы хранения
У 3	анализировать условия хранения продукции растениеводства
У 4	рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства
У 5	определять качество зерна, плодоовощной продукции, технических культур в целях их реализации
Знать (З):	
З 1	основы стандартизации и подтверждение качества продукции растениеводства
З 2	технологии их хранения
З 3	требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства
З 4	характеристики объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства
З 5	условия транспортировки продукции растениеводства;
З 6	нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства

3. Уровень освоения практического курса УП.03.01 Учебная практика по технологиям хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства

3.1. Типовые задания для оценки освоения УП.03.01 Учебная практика по технологиям хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства

3.1.1. Типовые задания для оценки освоения учебной практики

1. Выберите правильный ответ:

Переработка сельскохозяйственной продукции в настоящее время в Российской Федерации осуществляется только:

- а) только в хозяйствах – производителях этой продукции.
- б) только на специализированных предприятиях по переработке этой продукции.
- в) только на государственных предприятиях.
- г) как в хозяйствах, производящих эту продукцию, так и на специализированных предприятиях.

2. Подберите верное определение:

Скрытые потери продуктов – это:

- а) использование продукции не по назначению;
- б) неправильный учет продукции;
- в) потери в результате скрытой зараженности вредителями;
- г) хищение продукции.

3. Выберите правильный ответ:

Наиболее вероятное последствие хранения семян без доступа воздуха:

- а) плесневение;
- б) прорастание;
- в) самосогревание;
- г) снижение всхожести.

4. Подберите верное определение:

Зараженность зерна – это:

- а) наличие в зерне вредителей и болезней;
- б) наличие в зерне болезней;
- в) наличие в зерне насекомых и клещей;
- г) наличие в зерне грызунов и насекомых.

5. Перечислите конструктивные элементы силоса:



6. Выберите правильный ответ:

Вид потерь продуктов при хранении, не относящийся к биологическим потерям:

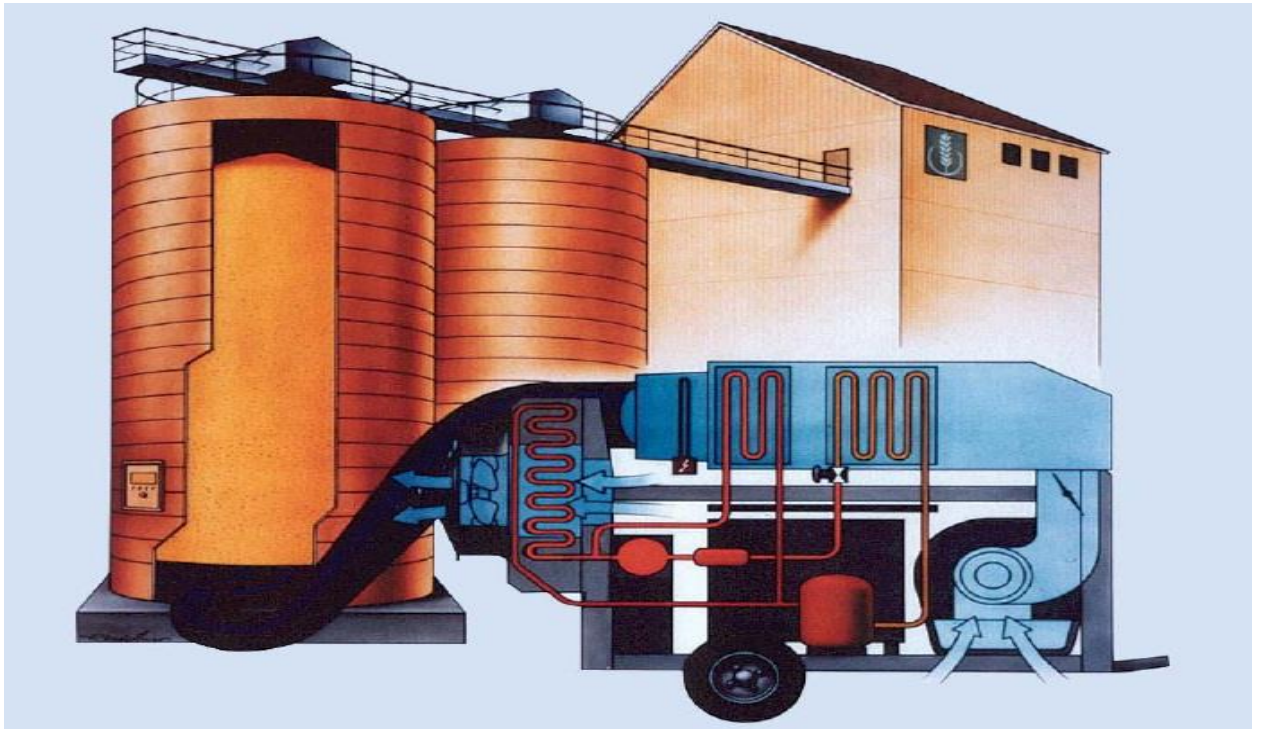
- а) самосогревание;
- б) травмы;
- в) уничтожение грызунами;
- г) уничтожение птицами

7. Выберите правильный ответ:

Плесневение продуктов более интенсивно протекает:

- а) при повышенной относительной влажности воздуха;
- б) при пониженной относительной влажности воздуха;
- в) при пониженной концентрации кислорода;
- г) при пониженной температуре

8. Опишите принцип работы зернового элеватора:



9. Подберите верное определение:

Влажность – это содержание в зерне:

- а) гигроскопической воды;
- б) капельно-жидкой воды;
- в) свободной воды;
- г) связанной воды.

10. Подберите верное определение:

Бланширование плодовоовощного сырья – это:

- а) кратковременная обработка паром;
- б) легкое обжаривание в растительном масле;
- в) мойка в теплой воде;
- г) очистка от покровных тканей

11. Выберите правильный ответ:

Ограничительная норма по влажности для зерна пшеницы и ячменя:

- а) 13,5 %;
- б) 14,0 %;
- в) 14,5 %;
- г) 15,0 %.

12. Выберите правильный ответ:

Истребительные меры для борьбы с насекомыми и клещами:

- а) дезактивация;
- б) дезинсекция;
- в) дезинфекция;
- г) дератизация.

13. Выберите правильный ответ:

Вид продукции, которую недопустимо хранить при отрицательной температуре:

- а) виноград;
- б) капуста;
- в) картофель;
- г) лук.

14. Выберите правильный ответ:

Оборудование для обрушивания семян подсолнечника:

- а) вальцовка;
- б) вейка;
- в) рушка;
- г) шелушитель

15. Выберите правильный ответ:

Дефектные плоды, не допускаемые стандартами:

- а) мелкие;
- б) механически поврежденные;
- в) подмороженные;
- г) пораженные болезнями

16. Определите тип оборудования для элеватора:



17. Определите тип оборудования для зернохранилищ:



18. Выберите правильный ответ:

Оборудование для обрушивания семян подсолнечника:

- а) вальцовка;
- б) вейка;
- в) рушка;
- г) шелушитель.

19. Подберите верное определение:

Технологическая операция, придающая крупе блестящую поверхность:

- а) плющение;
- б) полирование;
- в) шелушение;
- г) шлифование

20. Выберите правильный ответ:

При хранении плодоовощной продукции в регулируемой газовой среде поддерживается:

- а) пониженное содержание кислорода в газовой среде.
- б) повышенное содержание кислорода в газовой среде.
- в) повышенное содержание кислорода и пониженное содержание углекислого газа.
- г) пониженное содержание азота.

Критерии оценки:

Оценка «5» ставится, если студент выполняет задание без ошибок, полностью укладывается во временные рамки задания (высокий уровень освоения)

Оценка «4» ставится, если студент относительно правильно выполняет задание, полностью укладывается во временные рамки задания. Допускается не более 2 ошибок. (средний уровень освоения)

Оценка «3» ставится, если студент допускает 6-7 ошибок, выполняет задание самостоятельно, полностью укладывается во временные рамки. (низкий уровень освоения)

3.1.2. Практические задания для оценки освоения УП.03.01 Учебная практика по хранению, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства:

Вариант I

1. Общие методы и механизация хранения
2. Задача: В августе на хранение в зернохранилище было засыпано 100 т ржи. За шесть месяцев вся рожь была отпущена, и согласно документам на отпуск ее количество составило 95 т. Влажность принятого зерна составляла 5%, отгруженного - 2%; сорность принятого зерна - 0,6%, отгруженного - 0,1%. Следует определить потери ржи в пределах норм естественной убыли, если норма убыли при сроке хранения 6 месяцев -0,09%.
3. Определение качества муки
Условия выполнения задания
 1. Место (время) выполнения задания: в аудитории
 2. Максимальное время выполнения задания: 120 мин
 3. Вы можете воспользоваться:

- оборудованием: индивидуальное рабочее место, образцы сортов.
- литературой: интернет ресурсы
- материалами: бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ, таблицами, стандартами.

Вариант II

1. Подготовка объектов хранения
2. Рассчитайте потребность многооборотной тары, если годовая производственная программа 10000 тонн. Емкость одного ящика 20 кг. Количество оборотов до полного износа 30. Выводы и предложения.

3. Определение качества крупы

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: в аудитории
2. Максимальное время выполнения задания: 120 мин
3. Вы можете воспользоваться:

- оборудованием: индивидуальное рабочее место, образцы сортов.
- литературой: интернет ресурсы

- материалами: бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ, таблицами, стандартами.

Вариант III

1. Реализация сельскохозяйственной продукции
2. Задача: Сумма ежедневных остатков за весь период 328000 центнеро-дней (по книге количественно-качественного учета, ф. № 36). Общий приход плюс остаток на начало хранения за этот период — 5200 ц. Средний срок хранения равняется 63 дня. Рассчитайте норму убыли при хранении зерна до трех месяцев
3. Определите качество квашеной капусты

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: в аудитории
2. Максимальное время выполнения задания: 120 мин
3. Вы можете воспользоваться:

- оборудованием: индивидуальное рабочее место, образцы сортов.
- литературой: интернет ресурсы
- материалами: бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ, таблицами, стандартами.

Вариант IV

1. Транспортировка продукции растениеводства
2. Задача: По акту зачистки партии пшеницы, хранившейся в элеваторе в течение 135 дней, в расходе значится 540 000 кг зерна. Средний срок хранения больше 90 дней. Рассчитайте норму естественной убыли.
3. Определите качество соленых огурцов

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: в аудитории

2. Максимальное время выполнения задания:
3. Вы можете воспользоваться:
 - оборудованием: индивидуальное рабочее место, образцы сортов.
 - литературой: интернет ресурсы
 - материалами: бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ, таблицами, стандартами.

Вариант V

1. Хранение зерна
2. Задача: Определите продолжительность активного вентилирования зерновой массы в целях ее охлаждения. Если известно, что количество необходимого воздуха $8000 \text{ м}^3/\text{ч}$, высота насыпи 3,5 м и размер глухого промежутка в установке СВУ 630,52 м, влажность 18%.
3. Определите качество томатной пасты

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: в аудитории
2. Максимальное время выполнения задания:
3. Вы можете воспользоваться:
 - оборудованием: индивидуальное рабочее место, образцы сортов.
 - литературой:
 - материалами: бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ, таблицами, стандартами.

Критерии оценки:

«**отлично**» (высокий уровень освоения) - обучающийся уверенно и точно владеет приемами работ выполнения практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования охраны труда

«**хорошо**» (средний уровень освоения) - владеет приемами работ выполнения практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования охраны труда

«**удовлетворительно**» (низкий уровень освоения) - ставится при недостаточном владении приемами работ выполнения практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований охраны труда

«**неудовлетворительно**» – обучающийся не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования охраны труда не соблюдаются.

4. Требования к дифференцированному зачету по УП.03.01 Учебная практика по технологиям хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства

Дифференцированный зачет по УП.03.01 Учебная практика по технологиям хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Аттестационный лист по практике

ФИО обучающегося _____

Специальность _____

Курс __, группа ____

Место практики (организация): _____

Сроки практики: _____ объем часов:

Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения компетенций (освоена/ не освоена)
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.	

Все основные компетенции, предусмотренные программой практики освоены / не освоены
(нужное подчеркнуть)

Руководитель практики от
образовательной организации:

_____ 20__ г.

_____ Ф.И.О

Характеристика
на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период
прохождения учебной практики

ФИО обучающегося - _____

Специальность _____

Курс ____, группа _____

Место практики (организация): _____

Сроки практики: _____ объем часов:

1. Характеризуется уровень освоения общих компетенций обучающегося:

В период прохождения учебной практики обучающийся освоил общие компетенции ОК 1-ОК 9.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач. Оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5 Использовать информационно — коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием. Осознанно планировать повышения квалификации

ОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

2. Характеризуется уровень освоения профессиональных компетенций обучающегося:

В период прохождения учебной практики обучающийся освоил профессиональные компетенции:

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.

Руководитель практики от образовательной
организации:

_____ Ф.И.О.

_____ 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Н.В. ПАРАХИНА»
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебной работе
_____ Т.В. Карнюшкина
_____ 2020 г.

**Задание
на учебную практику**

**УП 03.01 Учебная практика по технологиям хранения, транспортировки,
предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства**

ФИО обучающегося _____

Специальность _____

Курс _____, группа _____

Место практики (организация): _____

Сроки практики: _____ объем часов: _____

Виды работ, обязательные для выполнения (соответствуют программе профессионального модуля):

6. Подготавливать объекты и оборудование к работе для хранения продукции растениеводства
7. Определять способы и методы хранения.
8. Анализировать условия хранения продукции растениеводства.
9. Рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства.
10. Определять качество зерна, плодоовощной продукции, технических культур в целях их реализации;

Индивидуальное задание (заполняется в случае необходимости дополнительных видов работ или теоретических заданий для выполнения курсовых, дипломных проектов, решения практикоориентированных задач, и т. д.)

За период практики студент должен:

7. Получить практический опыт работы по определению качества зерна, плодоовощной продукции, технических культур в целях их реализации.
8. Уметь определять способы и методы хранения продукции растениеводства.
9. Оценивать хранилища по технолого-экономическим показателям.
10. Выполнять расчеты потребности в таре и упаковочных материалах.
11. Рассчитывать потери при транспортировке и хранении продукции растениеводства.
12. Предоставить дневник и отчетную документацию.

Задание выдал руководитель практики
от образовательной организации: _____

(подпись)

(ФИО)

Лист регистрации изменений

Номер изменения	Текст изменения	Приказ, протокол заседания Ученого совета Университета	
		№	Дата
1.	Внесены изменения в части информационного обеспечения реализации программы (в том числе в части списка литературы)	Протокол № 13	27.08.2020 г.
2.	Внесены изменения в части отчетной документации	Протокол Педагогического совета № 3	17.12.2020 г.
3.	В п.1.3 внести дополнение: весь объем практики, предусмотренный учебным планом по специальности, реализуется в форме практической подготовки	Протокол № 5	03.02.2021г
4.			
5.			

Список литературы:

1.Официальные издания

1.1. Нормативно-правовые документы

1. Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 21 декабря 2018 г.

<http://docs.cntd.ru/document/552008604/>

(дата обращения: 25.08.2020) (не ограниченный доступ)

1.2. Нормативно-технические документы:

1.ГОСТ 10846-91 Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка.-
<http://docs.cntd.ru/document/1200023864/> (дата обращения: 25.08.2020.) (не ограниченный доступ)

2.ГОСТ 10940-64 Зерно. Методы определения типового состава.-
<http://docs.cntd.ru/document/1200024310/> (дата обращения: 25.08.2020.) (не ограниченный доступ)

3.ГОСТ 34165-2017 Зерновые, зернобобовые и продукты их переработки. Методы определения загрязненности насекомыми-вредителями.-
<http://docs.cntd.ru/document/1200157520/> (дата обращения: 25.08.2020.) (не ограниченный доступ)

4.ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия.-
<http://docs.cntd.ru/document/1200141720/> (дата обращения: 25.08.2020.) (не ограниченный доступ)

5.ГОСТ ISO 7301-2013 Рис. Технические условия.-
<http://docs.cntd.ru/document/1200135181/> (дата обращения: 25.08.2020) (не ограниченный доступ)

6.ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.-
<http://docs.cntd.ru/document/1200157423/> (дата обращения: 25.08.2020) (не ограниченный доступ)

7.ГОСТ 7045-2017 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия.-
<http://docs.cntd.ru/document/1200156983/> (дата обращения: 25.08.2020) (не ограниченный доступ)

8.ГОСТ Р 56576-2015 Мука для производства макаронных изделий. Метод определения желтого пигмента.- <http://docs.cntd.ru/document/1200124410/> (дата обращения: 25.08.2020) (не ограниченный доступ)

9.ГОСТ Р 57937-2017 Изделие булочное из пшеничной муки сдобное. Батончик к чаю. Технические условия.- <http://docs.cntd.ru/document/1200157445/> (дата обращения: 25.08.2020) (не ограниченный доступ)

2. Основная учебная литература

1. Асминкина, Т. Н. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина, И. Ю. Суржанская, С. А. Богатырев. — Саратов :

Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019. — 166 с. — (СПО). — 978-5-4488-0309-3, 978-5-4497-0190-9.

2. 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 : www.biblio-online.ru/book/169B52AD-B477-40DE-BC13-3DCEB17F6125. (дата обращения: 25.08.2020.)

3. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общей редакцией А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 446 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://www.biblio-online.ru/bcode/437870> (дата обращения: 25.08.2020).

3. Дополнительная учебная литература

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://www.biblio-online.ru/bcode/466091> (дата обращения: 25.08.2020).

2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://www.biblio-online.ru/bcode/452592> (дата обращения: 25.08.2020).

4. Справочно-библиографические издания

1. Ершов, В.Д. Технология и организация производства продуктов питания: Словарь основных терминов и понятий : словарь / В.Д. Ершов, Е.И. Корчагина. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 80 с. — ISBN 978-5-98879-197-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91633> (дата обращения: 25.08.2020) (не ограниченный доступ)

2. Справочник фермера / В. Н. Кузьмин [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Росинформагротех, 2017. - 708 с. - ISBN 978-5-7367-1256-4

5. Периодические издания

1. ДОСТИЖЕНИЯ НАУКИ И ТЕХНИКИ АПК. – М., 2006-2019, 1-12 (в год)
2. ИЗВЕСТИЯ ТИМИРЯЗЕВСКОЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ АКАДЕМИИ. – М., 2005-2019, 1-6 (в год)
3. КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ. – Веря, 2006-2019, 1-8 (в год)
4. КУКУРУЗА И СОРГО. – Пятигорск, 2006-2019, 1-4 (в год)
5. САХАРНАЯ СВЕКЛА. – М., 2005-2019, 1-10 (в год)

6. Профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети «Интернет»

1. Агропромышленный портал АГРОХХИ <https://www.agroxxi.ru/about.html> (дата обращения 25.08.2020.)

Ежемесячное общероссийское издание, посвященное проблемам агробизнеса, растениеводства, защиты растений и сельскохозяйственной биотехнологии в России и за ее пределами. (открытый доступ)

2. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com> (дата обращения 25.08.2020.) Предоставляет доступ к издательским коллекциям, включая как электронные версии книг издательства, так и коллекции полнотекстовых файлов других издательств. Доступ осуществляется из любой точки интернета по логину и паролю после регистрации с IP-адресов университета. Обучающимся с проблемами зрения необходимо скачать специальное мобильное приложение ЭБС «ЛАНЬ» на платформах iOS и Android, которое включает интегрированный синтезатор речи и уникальные сервисы. (не ограниченный доступ)

3. Электронная библиотека издательства «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/> (дата обращения 25.08.2020) Предоставляет доступ к издательским коллекциям, включая как электронные версии книг издательства, так и коллекции полнотекстовых файлов других издательств.(подписное издание)

4.Техэксперт. Профессиональная справочная система <http://bnd2.kodeks.ru/kodeks01> (дата обращения 25.08. 2020.) Ведущий бренд рынка нормативно-технической информации (не ограниченный доступ)

5. Единое окно http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.1 (дата обращения 25.08.2020) Бесплатная электронная библиотека учебников и учебно-методических материалов практически по всем учебным дисциплинам необходимый для образования. Все материалы, учебники и методички доступны для скачивания и просмотра в режиме онлайн. Также на сайте представлен каталог ссылок на образовательные Интернет-ресурсы. (открытый доступ)

6.Электронная библиотека eLibrary <https://elibrary.ru/defaultx.asp> (дата обращения: 25.08.2020.)Предоставляет доступ к электронным версиям периодических и непериодических изданий. Доступ к полнотекстовым электронным периодическими изданиями возможен после регистрации с внутренних IP –адресов университета (открытый доступ)

7. Обмен информацией с образовательными организациями

1.ФГБОУ ВО «Пензенский государственный аграрный университет» (договор сотрудничества от 23.05.2017г.)

2. Договор сотрудничества №2 от 14.05.2019г. с ФГБОУ ВО «Самарский государственный аграрный университет».

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Форма рабочего плана проведения практики

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»
Многопрофильный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением

_____ / _____ /

(Ф.И.О.)

«___» _____ 20___ г.

РАБОЧИЙ ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность	
П(Ц)К	
Группам	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «___» _____ 20___ г. по «___» _____ 20___ г.

Планируемые работы

№ п/ п	Содержание работы	Срок выполнения	Отметка о выполнении
	Оформление документов по прохождению практики	до начала практики	
	Проведение медицинских осмотров (обследований) в случае выполнения обучающимся работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) в соответствии с законодательством РФ	до начала практики	
	Вводный инструктаж по правилам охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, оформление временных пропусков для прохода в профильную организацию (при необходимости).	в первый день практики	
	Выполнение индивидуального задания практики	в период практики	
	Консультации руководителя(-ей) практики о ходе выполнения заданий, оформлении и содержании отчета, по производственным вопросам	в период практики	
	Подготовка отчета по практике	за два дня до промежуточно й аттестации	
	Проверка отчета по практике, оформление характеристики руководителя(-ей) практики	за два дня до промежуточно й аттестации	
	Промежуточная аттестация по практике	в последний день практики	

Рабочий план составил:
руководитель практики от образовательной организации

_____ «__» _____ 20__ г.
(должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

С рабочим планом ознакомлен:
обучающийся

_____ «__» _____ 20__ г.
(подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Форма индивидуального задания на практику

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»
Многопрофильный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Председатель П(Ц)К

_____/_____/_____
(Ф.И.О.)
«___» _____ 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность	
П(Ц)К	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

Содержание индивидуального задания

Задание на практику составил:
руководитель практики от образовательной организации

_____ «__» _____ 20__ г.
(должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Задание на практику принял:
обучающийся

_____ «__» _____ 20__ г.
(подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Форма дневника практики

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»
Многопрофильный колледж

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность	
П(Ц)К	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Учет выполняемой работы

№ п/ п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении

Дневник заполнил:
обучающийся

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«___» _____ 20__ г.

(дата)

Дневник проверил:
руководитель практики от образовательной организации

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«___» _____ 20__ г.

(дата)

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА ОТЧЕТА

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»
Многопрофильный колледж

ОТЧЕТ

о прохождении _____ практики
(наименование практики)

Обучающегося _____
(Ф.И.О.)

Группа _____

Специальность _____

Руководители практики:
от образовательной организации

_____/_____/_____
(должность) (ФИО) (подпись)

Отчет представлен _____
(дата)

Допущен к защите _____
(дата, подпись)

Результаты защиты _____
(оценка, дата, подпись)

Орел, 20_