

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области
Министерство образования и науки Самарской области
Министерство имущественных отношений Самарской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Профессиональное училище с. Домашка»

Утверждаю
директор ГБПОУ
«Профессиональное училище с. Домашка»

Янюкин С.В.

2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)

профессионального цикла
программы подготовки специалистов среднего звена

35.02.05 «Агронимия»

с. Домашка
2018 год

Программа учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ 03 Хранение транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 35.02.05 Агронимия (базовая подготовка) утвержденного 7 мая 2014 года приказом № 454 Министерства образования и науки

Учреждение - разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Профессиональное училище с. Домашка»

Разработчик(и): Капитунова И.Ю., преподаватель
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензент(ы): Канаев А.И., директор ООО «им. Антонова»

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Содержание

1	Паспорт программы учебной и производственной практик	стр. 4
2	Учебная и производственная практики по профессиональному модулю	стр. 7
3	Материально-техническое обеспечение учебной и производственной практик	стр. 11

І. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

1. Область применения программы.

Программа учебной и производственной практик является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.05 Агронимия укрупненной группы специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство, в части освоения основного вида деятельности (ВД):

Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства

2. Цели учебной практики: формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО.

иметь практический опыт:

определения и подтверждения качества продукции растениеводства

уметь:

- подготавливать объекты и оборудование 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 подтверждения качества продукции растениеводства;
- технологии ее 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

Цели производственной практики:

формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам учебной и производственной практик.
 В результате прохождения учебной и производственной практик по ВПД обучающийся должен освоить:

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	<p align="center">(ПК): Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства</p>	<p>ПК 3.1 Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение.</p> <p>ПК 3.2 Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации.</p> <p>ПК 3.3 Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения.</p> <p>ПК 3.4 Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку</p> <p>ПК 3.5 Реализовывать продукцию растениеводства</p>

4. Формы контроля:

учебная практика – дифференцированный зачет;
 производственная практика - дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практик.

Всего 108 часов, в том числе:
 в рамках освоения ПМ.03«Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства»
 учебная практика 36 часов;
 производственная практика 72 часа.

II. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.03«Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства»

1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик.
Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 3.1	Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение.
ПК 3.2	Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации.
ПК3.3	Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения.
ПК3.4	Организовывать и осуществлять подготовку продукции к реализации и ее транспортировку
ПК3.5	Реализовывать продукцию растениеводства.

2. Содержание учебной и производственной практик

код ПМ	Учебная практика				Производственная практика						
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/с указанием базы практики)	Уровень освоения	Показатели освоения ПК	Виды работ, обеспечивающих ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено/с указанием базы практики)	Показатели освоения ПК
1	ПК 3.1 Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение	3	1. Определить способ хранения зерна. Определить способ хранения картофеля и плодовоовощной продукции. Составить технологические карты последовательного выполнения этапов хранения зерна, картофеля, овощей, плодов в соответствии с требованиями;	4	6	2	освоена	9	10	11	12
ПМ 03.					лаборатория хранения и переработки продукции растениеводства	2	освоена	18	3	Концентрированно в СПК	Освоена
						2					
<i>концентрированно</i>											

<p>ПК 3.2 Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации.</p>	<p>2. Подготовить хранилища к приемке хранения продукции растениеводства (чистка, дезинфекция). Пронести расчет площади размещения растениеводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ; составить план размещения растениеводческой продукции;</p>	<p>коллекционно-опытный участок хранилище</p> <p><i>лаборатория хранения и переработки растениеводства</i></p>	<p>Освоена</p> <p>Освоена</p>	<p>хранения зерна и семян;</p> <p>4. Разработать план мероприятий по защите зерна и семян от вредителей хлебных запасов;</p> <p>5. Подготовить картофель к хранению; сделать оценку хранилищ по технологу - экономическим показателям их подготовки;</p> <p>6. Ознакомиться с оборудованием картофелехранилищ; сделать оценку способов хранения картофеля; провести контроль за режимом хранения;</p>	<p>18</p> <p>3</p>	<p>Концентрированно в СПК</p> <p>Концентрированно в СПК</p>	<p>Освоена</p> <p>Освоена</p>
<p>ПК 3.3 Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения.</p>	<p>3. Провести количественно-качественный учет зерна, картофеля, овощей, плодов и ягод при хранении; заполнить формы</p>	<p>коллекционно-опытный участок; овощехранилище</p> <p>лаборатория</p>	<p>Освоена</p>	<p>7. Произвести учет потерь при хранении; проанализировать условия хранения картофеля и плодовоовощной продукции</p> <p>8. Подготовить</p>	<p>12</p> <p>3</p>	<p>Концентрированно в СПК</p>	<p>Освоена</p>

<p>ПК 3.4 Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку</p>	<p>учета по хранению картофеля, овощей, плодов и ягод;</p> <p>4.Подготовить продукцию растениеводства к реализации; подготовить тару; рассчитать потери при транспортировке и реализации; разработать план мероприятий по их сокращению;</p>	<p>хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>коллекционно-опытный участок;</p> <p>овощехранилище</p> <p>лаборатория хранения и переработки продукции растениеводства</p>	<p>плоды и овощи к хранению; составить схемы размещения плодовоощной продукции в хранилище;</p> <p>9. Оценить способы хранения плодовоощной продукции; определить вместимости хранилищ и камер холодильников; определить сохранность плодовоощной продукции</p> <p>10. Подготовка тару и упаковочный материал; произвести товарную обработку плодов и овощей; рассчитать потребность в таре и упаковочном материале; учета</p>	<p>3</p> <p>12</p> <p>3</p> <p>3</p>	<p>Освоена</p> <p>Концентрированно в СПК</p> <p>Освоена</p>
--	--	--	--	--------------------------------------	---

	<p>5. Определить качество зерна в соответствии действующими стандартами. Определить качество плодовой и ягодной продукции в соответствии действующими стандартами</p> <p>6. Определить качество овощной продукции в соответствии требованиями действующих стандартов. Подготовить продукцию растениеводства к реализации. Подготовить транспорт</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>6</p> <p>6</p>	<p>лаборатория хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>хранилище</p> <p>коллекционно-опытный участок</p> <p>лаборатория хранения и переработки продукции растениеводства</p>	<p>Освоена</p> <p>Освоена</p>	<p>11. Определить сроки реализации продукции; подготовить транспорт для реализации продукции;</p> <p>12. Рассчитать потери при транспортировке и реализации продукции</p> <p>разработать меры по их сокращению. Заполнить формы учета</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>12</p> <p>3</p>	<p>Концентрированно в СПК</p> <p>Концентрированно в СПК</p>	<p>Освоена</p> <p>освоена</p>
	<p>ИТОГО:</p>	<p>36</p>			<p>ИТОГО:</p>	<p>72</p>		

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специального оборудования и учебно-производственной лаборатории технологии хранения и переработки продукции растениеводства по

ПМ 03.Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства

1. Технологического оборудования:

сушильный шкаф (с терморегулятором), морозильная и холодильные камеры, комплект ящиков, ножи, разделочные доски, упаковочная тара, банки, ведра, термометры, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Информационные технологии в профессиональной деятельности:

компьютеры, принтер, сканер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, калькуляторы, комплект учебно-методической документации.

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Учебники

1.Евтефеев Ю.В., Казанцев Г.М. Основы агрономии : учебное пособие
Ю.В.Евтефеев, Г.М.Казанцев .- М.: ФОРУМ,2014.-368ст.ил.-Высшее образование

2. *Дополнительные источники:*

1.Новикова А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, – М.; Академия, 2014. – 410.

2.Пунков С.П. Хранение зерна, элеваторно-складское хозяйство и зерносушение, –М.; 2015. – 367.

3.Сафонов А.Ф. Практикум по агробиологическим основам производства, хранения и переработки продукции растениеводства, М, Колос, 2014.- 624.

4. Шлишвина Н.С. Хранение плодов и овощей в зонах производства,– М.; Агропротиздат, 2014. – 128.

5. Нормы естественной убыли продовольственных товаров. Нормативное положение.- М. Омега-Л, 2014.- 380.

6. Журнал «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья».

Интернет-ресурсы:

<http://revolution.allbest.ru/agriculture/002391320.html>

1. <http://www.plskorez.com/lastoc-l/pochvovedenie-referat.shtml>

2. <http://revolution.allbest.ru/agriculture/00052818.html>