

	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (Минсельхоз России)	
	АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНАГРА»	
АК-РП- УП.04	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.04 ТЕХНОЛОГИЯ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ 17282 «ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ».	

**УТВЕРЖДЕНО:**

Приказ директора  
Аграрного колледжа ФГБОУ  
ВО «ДОНАГРА»  
№ 631/25 от 30.08.2025 г.  
Директор  В. Алексеева



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.04  
ТЕХНОЛОГИЯ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ 17282 «ПРИЁМЩИК  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ».**

Код и наименование специальности	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Профиль получаемого профессионального образования	Естественно-научный
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022г. № 341(в редакции от 03.07.2024г.)
Реквизиты профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. №694
Год начала подготовки	2025 (базовая подготовка)
Форма обучения	Заочная
Срок получения СПО по ОП СПО - ППССЗ	3 года 10 месяцев
Реквизиты решения Педагогического совета Аграрного колледжа	Протокол № 08/25 от 29.08.2025 г.
Реквизиты протокола заседания цикловой (предметной) комиссии специальностей 35.02.05 Агрономия, 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Протокол № 08/25 от 29.08.2025 г.
Разработчик	Ушакова В.А., преподаватель, специалист без квалификационной категории.

Макеевка 2025

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Профессионального модуля ПМ.04 Технология работ по рабочей профессии 17282 «приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья».

Наименование практики: УП. 04.01 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 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.04 Технология работ по рабочей профессии 17282 «Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья».

### 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.

## 1.2. Требования к результатам освоения учебной практики

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

**иметь** практический опыт работы:

- работы с весоизмерительным оборудованием и приборами для определения качества и количества сельскохозяйственного сырья и продукции.

- отбора проб и проведения простых лабораторных анализов (определение влажности, содержания сорных примесей, зараженности вредителями и болезнями).

- оформления приемо-сдаточных актов, журналов учета и другой первичной документации.

- оценки качества сельскохозяйственного сырья и продукции по органолептическим и физико-химическим показателям.

**уметь:**

- определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартам или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;

- определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения;

- пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;

- пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;

- правильно хранить принятую сельскохозяйственную продукцию, сырье и отпускать ее получателям;

- определять качество продуктов и сырья во время хранения;

- сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного происхождения;
- вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию;
- подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;

**знать:**

- виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения;
- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного происхождения;
- санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного происхождения;
- государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного происхождения;
- ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного происхождения;
- оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья.

**Количество часов на освоение программы учебной практики:**

В рамках освоения ПМ. 04 – 36 часов. (1неделя).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ 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): ПМ.04 Технология работ по рабочей профессии 17282 «приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья».

### Профессиональные компетенции

Код ПК	Результаты освоения программы
ПК 5.1.	Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.
ПК 5.2.	Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья.
ПК 5.3.	Оформлять сопроводительную документацию.

### Общие компетенции

Код ОК	Результаты освоения программы
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### УП. 04.01 Учебная практика

Код ПК, ОК	Виды работ обеспечивающих практическую подготовку (в соответствии с ПК)	Объём часов практики, в т.ч. практической подготовки
ПК 5.1.-ПК 5.3 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда. Инструктаж по противопожарной безопасности на рабочем месте. Инструктаж обучающихся по прохождению учебной практики.	6
ПК 5.1.-ПК 5.3 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Определение параметров закупаемого сырья растительного происхождения.	6
ПК 5.1.-ПК 5.3 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение организации хранения зернобобовых и технических культур. Влияние условий хранения на качество и сохранность продуктов растительного происхождения.	6
ПК 5.1.-ПК 5.3 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение санитарных требований к условиям хранения и транспортировки сырья растительного происхождения. Нормы содержания вредных веществ в сырье растительного происхождения: законодательные аспекты и контроль.	6
ПК 5.1.-ПК 5.3 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение ассортимента зерномучных продуктов и сырья принимаемых на хранение. Организации приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна. Осуществление отбора точечных проб. Оборудование для отбора точечных проб.	6
ПК 5.1.-ПК 5.3 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Оформление материалов практики УП.03.01 Учебная практика.	6
	ВСЕГО (часов)	36
	Промежуточная аттестация	ДЗ

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебная аудитория № 304 для проведения занятий лекционного типа, практических и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы обучающихся.

Оборудование:

1. Парта 2-х местная – 15 шт.
2. Стул ученический – 30 шт.
3. Доска ученическая – 1 шт.
4. Комплект рабочего места преподавателя и ПК в количестве 1 шт. (ноутбук) с выходом в сеть Интернет.
5. Интерактивная доска. – 1 шт.
6. Проектор – 1 шт.
7. Программное обеспечение:  
Astra Linux (Лицензия № 244300815-25-alse-1.8-client-base\_orel-x86\_64-0-9100);  
МойОфис (Лицензионный сертификат ПР0000-52132);  
Adobe Reader (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);  
Kaspersky Endpoint Security (Лицензия 2B1E-250516-125153-1-244-6514)  
Foxit Reader (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);  
Google Chrome (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);  
Moodle (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);  
Mozilla FireFox (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);  
WinRAR (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);  
7-zip (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);

#### **3.2. Общие требования к организации проведения учебной практики**

Учебная практика проводится непрерывно по дням (неделям) в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППССЗ по специальности. Время проведения практики:

(практика проводится на 2 курсе 3 семестр продолжительность - 36 часов (1неделя).

Продолжительность практики - 36 часов (1неделя).

Условием допуска обучающихся к практике является:

- освоенный МДК.04.01 Технология работ по рабочей профессии 17282 «приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»;

- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;

- инструктаж обучающихся по прохождению учебной практики.

Практика для обучающихся 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»).

### **3.3. 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 три года.

### **3.4. Информационное обеспечение обучения**

*Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

*Основные источники:*

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Рыжова И.О. Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Уровень образования: Профессиональная подготовка рабочих и служащих .

2. Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции. Учебник Издательство: Троицкий мост 2018 г.

3. Сорокина Н.Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н.Д. Сорокина. - М.: Издательский центр "Академия",2018.

*Дополнительные источники:*

1. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 192 с
2. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для нач. проф. образования / З. П.Матюхина. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с.
3. Филин В.М. Оценка качества зерна крупяных культур на малых предприятиях. Учебное пособие для ССУЗов –М.:Издательство: ДеЛи принт, 2017.

*Интернет-ресурсы:*

1. Университетская библиотека онлайн. Электронно-библиотечная система – <http://www.biblioclub.ru/> .  
Издательство Лань. Электронно-библиотечная система – <https://e.lanbook.com/> .

## **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных и общих компетенций, сформированности практических навыков при прохождении учебной практики осуществляется в форме дифференцированного зачёта.

<b>Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов освоения</b>
ПК 5.1. Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке Проверка и оценка дневника отчёта Отчёт по практике Дифференцированный зачёт
ПК 5.2. Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке Проверка и оценка дневника отчёта Отчёт по практике Дифференцированный зачёт

ПК 5.3. Оформлять сопроводительную документацию.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке Проверка и оценка дневника отчёта Отчёт по практике Дифференцированный зачёт
--	---

<b>Результаты освоения (формируемые общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов освоения</b>
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	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 демонстрации умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике и оценивания выполненных работ и заданий по практической подготовке рабочей 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 Выполнение работ по всем заданиям программы практики Отчёт по практике соответствует требованиям практики