

	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (Минсельхоз России)	
	АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНАГРА»	
<b>АК-РП- П.03</b>	<b>РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ</b>	

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



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.03  
 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

Код и наименование специальности	35.02.05 Агрономия
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	Очная
Срок получения СПО по ОП СПО - ППССЗ	3 года 10 месяцев
Реквизиты решения Педагогического совета Аграрного колледжа	Протокол № 08/25 от 29.08.2025г.
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 29.08.2025г.
Разработчик	Ушакова В.А., преподаватель, специалист без квалификационной категории.

Макеевка 2025

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b> .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ</b> <b>ПРАКТИКИ.....</b>	<b>12</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Наименование практики: ПП. 03.01 Производственная практика

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

## 1.2. Цели и задачи практики - требования к результатам освоения практики:

В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

### **иметь практический опыт в:**

- планирования основных показателей производственного процесса;
- оценка эффективности производственного процесса;
- принятие управленческих решений по организации производственного процесса, планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения;
- принятие управленческих решений по выполнению работ исполнителями, контролю качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции производстве продуктов питания из растительного сырья;
- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
- инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;
- обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня безопасности выпускаемой продукции;
- планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации;
- расчета показателей производительности труда;
- расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда;
- расчета суммы прибыли, процента рентабельности;
- расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной проверка товарного оформления и хранения продукции;
- оформление документов на отпущенную составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
- учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.

### **уметь:**

- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;
- оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;

**знать:**

- принципы и формы организации производственного процесса;
- методики расчета выхода готовой продукции;
- структура издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей, принципы планирования работ исполнителям;
- основные приемы организации работ исполнителей;
- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, принципы планирования работы трудового коллектива;
- основные приемы организации работы трудового коллектива;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья;
- основы производственного учета;

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

В рамках освоения ПМ. 03 – 72 часа. (2 недели).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ФГОС СПО по виду профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

### Профессиональные компетенции

Код ПК	Результаты освоения программы
ПК 3.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### 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 ПП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Код ПК, ОК	Виды работ обеспечивающих практическую подготовку (в соответствии с ПК)	Объём часов практики, в т.ч. практической подготовки
ПК 3.1. – ПК 3.2, ПК 4.5 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. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья.	12
ПК 3.1. – ПК 3.2, ПК 4.5 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Расчёт основных производственных показателей, характеризующих эффективность выполняемых работ. Выполнение расчетов по ценообразованию на продукцию, расчета себестоимости продукции.	18
ПК 3.1. – ПК 3.2, ПК 4.5 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Расчет доходов, прибыли, рентабельности работы предприятия. Расчёт сырьевой базы. Определение затрат на Продукцию.	18
ПК 3.1. – ПК 3.2, ПК 4.5 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Расчет уровня использования трудовых ресурсов, натуральных и стоимостных показателей производительности труда.	12
ПК 3.1. – ПК 3.2, ПК 4.5 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Расчет эффективности производства и реализации продукции. Выполнение анализа финансового состояния предприятия.	12
	ВСЕГО (часов)	72
	Промежуточная аттестация	ДЗ

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

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

Реализация программы производственной практики предполагает наличие учебная аудитория № 110 «Лаборатория органической химии», семеноводства с основами селекции (ауд. 303):

Оборудование:

1. Стол лабораторный ученический – 4 шт.
2. Стул ученический – 18 шт.
3. Стол островной – 6 шт.
4. Доска ученическая 3-секционная – 1 шт.
5. Шкаф двухстворчатый – 4 шт.
6. Шкаф вытяжной – 1 шт.
7. Холодильник двухкамерный – 1 шт.
8. Раковина – 1 шт.
9. Стол компьютерный – 2 шт.
10. Компьютер в сборе – 2 шт.
11. Прибор рН – 1 шт.
12. Баня водяная 2-х гнездная – 1 шт.
13. Баня 1-гнездная – 1 шт.
14. Баня песочная БП-1 – 1 шт.
15. Электроплитка – 4 шт.
16. Штатив лабораторный – 7 шт.
17. Штатив демонстрационный химический – 1 шт.
18. Штатив для пробирок 10-гнездный – 17 шт.
19. Доска для сушки химической посуды – 1 шт.
20. Весы лабораторные электронные – 8 шт.
21. Приборы для демонстрации химреакций – 8 шт.
22. Весы аналитические – 1 шт.
23. Набор АОМ-1 – 1 шт.
24. Спиртовка лабораторная – 15 шт.
25. Спиртовка демонстрационная – 1 шт.
26. Дозирующее устройство – 1 шт.
27. Набор материалов по химии – 1 шт.
28. Комплекты таблиц – 4 шт.
29. Стенды 4-карманные – 3 шт.
30. Периодическая система Д.И. Менделеева – 1 шт.
31. Слайд-проектор – 1 шт.
32. Слайд-комплект по химии – 1 шт.
33. Химическая посуда.

34. Комплект рабочего места преподавателя и ПК в количестве 1 комплект (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с выходом в сеть Интернет.

35. Аквадистиллятор – 1 шт.

36. Микроскоп демонстрационный МИКРОМЕД Р-1 (Led)-1 шт.

37. Микроскоп биологический монокулярный Armed XSP-104- 3 шт.

38. Микроскоп демонстрационный МИКРОМЕД Р-1 (Led) – 1 шт.

39. Центрифуга лабораторная – 1 шт.

40. Мельница ЛМТ-2- 1 шт.

41. Мини- экспресс-лаборатория «Анализ удобрений» – 2 шт.

42. Весы технические для лабораторий – 1 шт.

43.Тумба – 1 шт.

44. Аппарат Киппа – 1 шт.

45. Набор сит для грунта с калибровкой –3 шт.

46. Прибор для демонстрации зависимости скорости химических реакций от условий – 1 шт.

47. Прибор для окисления спирта над медным катализатором – 1 шт.

48. Прибор для определения состава воздуха – 1 шт.

49. Прибор для опытов по химии с электрическим током ПХЭ – 1 шт.

50. Прибор для получения газов демонстрационный – 1 шт.

51. Прибор для получения растворимых веществ в твердом виде – 1 шт.

52. Прибор для получения галоидоалканов лабораторный – 1 шт.

53. Прибор для сравнения углекислого газа во вдыхаемом и выдыхаемом воздухе – 1 шт.

54. Телевизор LED /Smart TV – 1 шт.

55. 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);

Opera (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License)

### **3.2 Общие требования к организации проведения производственной практики**

Производственная 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 4 курсе: 8 семестр - продолжительность 72 часа (2 недели).

Продолжительность практики - 72 часа (2 недели)

Условием допуска обучающихся к практике является:

- освоенный МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения
- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;
- инструктаж обучающихся по прохождению производственной 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»).

#### **1.1. Кадровое обеспечение проведения учебной практики**

Производственная 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.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### ***Основные источники:***

1. Грунин Н. А. Технология механизированных работ [Электронный ресурс] / Грунин Н. А. - Рязань: РГАТУ, 2019 - 51 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/137458>. (дата обращения: 05.08.2025)

2. Левитин, М. М. Сельскохозяйственное управление : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. М. Левитин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 283 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534- 13972-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513633>. (дата обращения: 07.08.2025)

3. Таланов, И. П. Анализ финансового состояния предприятия .Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Таланов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 288 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08153-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514081>. (дата обращения: 08.08.2025)

#### ***Дополнительные источники:***

1. Бондарева, Э. Д. Расчёт сырьевой базы: учебник для среднего профессионального образования / Э. Д. Бондарева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 106 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08483-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513788>. (дата обращения: 07.08.2025)

#### ***Интернет-ресурсы:***

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. — СанктПетербург, 2023. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>. (дата обращения: 08.08.2025)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов освоения</b>
ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке Проверка и оценка дневника отчёта Отчёт по практике Дифференцированный зачёт
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке Проверка и оценка дневника отчёта Отчёт по практике Дифференцированный зачёт
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	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