

	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (Минсельхоз России)	
	АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНАГРА»	
АК-РП- ПП.04	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.04 ВЫПОЛНЕНИЕ 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

Т.В. Алексеева



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ
ПРОФЕССИИ 17282 ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ**

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
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по рабочей профессии
17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

Наименование практики: ПП. 04.01 Производственная практика

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.04 Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья 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:

И1 - проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции;

И2 - выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем;

И3 - выполнения предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (оформление установленной документации).

уметь:

У1 - определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами и или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;

У2 - правильно хранить принятую сельскохозяйственной продукцию, сырье и отпускать ее получателям;

У3 - производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;

У4 - подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;

У5 - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках.

знать:

У1 - определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами и или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;

У2 - правильно хранить принятую сельскохозяйственной продукцию, сырье и отпускать ее получателям;

У3 - производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;

У4 - подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;

У5 - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках.

Количество часов на освоение программы учебной практики:
В рамках освоения ПМ. 04 – 36 часов. (1 неделя).

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.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного 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.
ПК 5.5	Организовывать хранение различных видов пищевой продукции.

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.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ 17282 ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ

Код ПК, ОК	Виды работ обеспечивающих практическую подготовку (в соответствии с ПК)	Объём часов практики, в т.ч. практической подготовки
ПК 3.1 – 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. Организация приёма и сортировки зерна в соответствии с ГОСТ. Взвешивание зерна Отбор проб зерна Формирование объединенной, средней и среднесуточной проб.	12
ПК 3.1 – 3.2, ПК 4.5 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Определение параметров хранения зерновой массы. Оформление и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки. Организация приема масличного сырья в соответствии с ГОСТ Определение качества масличного сырья. Организация приема и оценка качества растительного масла.	12
ПК 3.1 – 3.2, ПК 4.5 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Организация приема масличного сырья в соответствии с ГОСТ Определение качества масличного сырья. Организация приема и оценка качества растительного масла.	12
	ВСЕГО (часов)	36
	Промежуточная аттестация	ДЗ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ 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 учебной 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 2 курсе: 3 семестр продолжительность - 36 часов (1 неделя).

Продолжительность практики - 36 часов (1 неделя)

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 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 производственной 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.

Основные источники:

1. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для сред. проф. образования / З. П. Матюхина. - 7-е изд., испр. - Москва : Академия, 2016. - 333 с. : цв. ил. - (Профессиональное образование. Повар, кондитер). - Библиогр.: с. 330. (дата обращения: 14.08.2025)

Дополнительные источники:

2. Казначевская, Г. Б. Менеджмент : учебник для студ. экон. колледжей и сред. спец. учеб. заведений по спец. "Менеджмент (по отраслям)" / Г. Б. Казначевская. - Москва : КноРус, 2016. - 240 с. - (Среднее профессиональное образование) (ФГОС 3+). - Электроннобиблиотечная система ВООК.ru. - Библиогр.: с. 238-240. (дата обращения: 15.08.2024)

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.

Результаты (освоенные общие компетенции, профессиональные компетенции, практический опыт, умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы Производственной практики по специальности.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы Производственной практики по специальности.
ОК 03. 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 рабочей программы Производственной практики по специальности.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы Производственной практики по специальности.
ОК 05. 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 рабочей программы Производственной практики по специальности.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы Производственной практики по специальности.

отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 07. 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 рабочей программы Производственной 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 рабочей программы Производственной практики по специальности.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы Производственной практики по специальности.
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. – анализ результатов деятельности студентов; – мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной/производственной практике; – оценка выполнения практических работ и заданий на практике.
ПК 5.2 Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья.	- Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. – анализ результатов деятельности студентов; – мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной/производственной практике; – оценка выполнения практических работ и заданий на практике.
ПК 5.3 Оформлять сопроводительную документацию.	- Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. – анализ результатов деятельности студентов; – мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной/производственной практике; – оценка выполнения практических работ и заданий на практике.
ПК 5.5 Организовывать хранение различных видов пищевой продукции.	- Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. – анализ результатов деятельности студентов; – мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной/производственной практике;

	– оценка выполнения практических работ и заданий на практике.
--	---