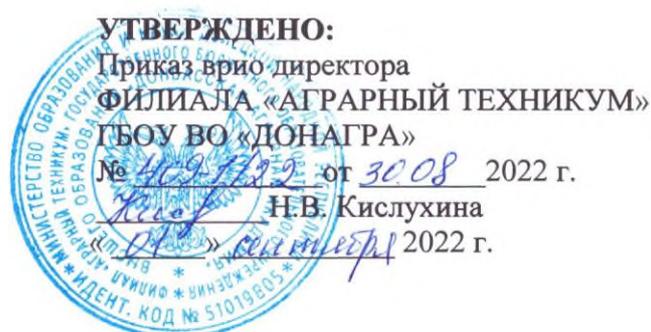


	МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ	
	ФИЛИАЛ «АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ» ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»	
АТ-РП-ПП.03.	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПП.03 ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ	



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.03
ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Код и наименование специальности	35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль получаемого профессионального образования	Естественно-научный
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. №455
Реквизиты профессионального стандарта «Технолог в области производства и переработки с/х продукции»	Приказ Министерства труда России от 28.10.2019 г. № 694
Год начала подготовки	2022 (базовая подготовка)
Форма обучения	Очная
Срок получения СПО по ОП СПО - ППССЗ	3 года 10 месяцев
Реквизиты решения Педагогического совета Аграрного колледжа	Протокол № 08/22 от 30.08.2022г
Реквизиты протокола заседания цикловой (предметной) комиссии специальностей 35.02.05 Агротехнология, 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Протокол № 08/22 от 30.08.2022г
Разработчик	Старковская Е.В., преподаватель, специалист без квалификационной категории.

Макеевка-2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: производственная практика относится к дисциплинам общепрофессионального цикла профессиональной подготовки.

Производственная практика ориентирована на развитие следующих общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.

Производственная практика ориентирована на развитие следующих профессиональных компетенций: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5.

1.3. Цели и задачи практики - требования к результатам освоения практики:

В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт:

И1 - подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;

И2 - выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;

И3 - анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;

И4 - определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;

уметь:

У1 - определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;

У2 - рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;

У3 - составлять план размещения продукции;

У4 - обслуживать оборудование и средства автоматизации;

У5 - соблюдать сроки и режимы хранения;

У6 - выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;

У7 - определять качество сырья, подлежащего переработке;

У8 - производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;

У9 - вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной;

У10 - готовить продукцию к реализации;

У11 - использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;

У12 - осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов;

знать:

З1 - основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;

З2 - технологии ее хранения;

З3 - устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;

З4 - характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;

З5 - требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;

З6 - методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;

З7 - основы теххимического контроля;

З8 - методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;

З9 - условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;

З10 - нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;

З11 - порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;

З12 - требования к оформлению документов.

обладать общими и профессиональными компетенциями:

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 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.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

1.4. Корреляция общих компетенций ФГОС СПО с личностными результатами*

№	Общие компетенции	ОПОП СПО
1	ОК 01	ЛР2; ЛР6; ЛР13
2	ОК 02	ЛР13; ЛР14; ЛР15
3	ОК 03	ЛР4; ЛР12; ЛР16
4	ОК 04	ЛР11; ЛР14
5	ОК 05	ЛР5
6	ОК 06	ЛР1; ЛР2; ЛР3; ЛР7; ЛР8
7	ОК 07	ЛР2; ЛР10
8	ОК 08	ЛР9
9	ОК 09	ЛР4; ЛР15

*Примечание: далее личностные результаты планируются с учетом особенностей преподавания данной практики (см. п. 1.3).

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОПОП СПО

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны;

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности,

открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13. Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.

ЛР 14. Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.

ЛР 15. Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации.

ЛР 16. Демонстрирующий навыки противодействия коррупции.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды учебной работы

Вид работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной программы	252 (7 недель)
Учебная нагрузка обучающихся с преподавателем, в том числе:	252
В том числе	
лекции	-
практическая работа	252
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Формы промежуточной аттестации	-

2.2. Распределение объема часов ОП по разделам и темам

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Учебная нагрузка обучающихся с преподавателем, ч.
		в том числе
		Практическая работа
1	2	3
1	Раздел 1. Типы хранилищ и их оснащение.	24
2	Раздел 2. Подготовка продукции к хранению.	12
3	Раздел 3. Технологии хранения плодоовощной продукции.	24
4	Раздел 4. Технологии хранения зерна и зернопродуктов.	12
5	Раздел 5. Технологии хранения продукции животноводства.	12
6	Раздел 6. Транспортные средства для перевозки сельскохозяйственной продукции.	12
7	Раздел 7. Упаковка и тара для транспортировки.	12
8	Раздел 8. Логистика и планирование транспортировки.	18
9	Раздел 9. Соблюдение температурного режима при транспортировке.	18
10	Раздел 10. Санитарные требования к транспортировке.	12
11	Раздел 11. Организация розничной торговли сельскохозяйственной продукцией.	18
12	Раздел 12. Маркетинг и продвижение сельскохозяйственной продукции.	18
13	Раздел 13. Оптовая торговля сельскохозяйственной продукцией.	24
14	Раздел 14. Контроль качества продукции при реализации.	24
15	Раздел 15. Санитарно-гигиенические требования к реализации.	12

2.3. Тематический план и содержание производственной практики ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

Виды работ	№ практического занятия	Наименование разделов, тем производственной практики	Объем часов	Коды ОК, ПК, З, У, И формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<i>6 семестр: объем ОП – 36 часов, из них: производственная практика – 36 часов.</i>				
Раздел 1. Типы хранилищ и их оснащение.	Содержание практического материала		24	
	1	Изучение классификации хранилищ для различных видов продукции.	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 3.1 – ПК 3.5, И1- И4, У1 – У12, З1 – З12.
	2	Ознакомление с оборудованием для вентиляции, охлаждения, отопления, увлажнения воздуха в хранилищах.	6	
	3	Изучение приборов контроля температуры и влажности в хранилищах.	6	
	4	Освоение правил эксплуатации и обслуживания оборудования.	6	
Содержание практического материала		12		
Раздел 2. Подготовка продукции к хранению.	5	Подготовка сельскохозяйственной продукции к хранению: сортировка, калибровка, очистка и способы увеличения лежкости.	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 3.1 – ПК 3.5, И1- И4, У1 – У12, З1 – З12.
	6	Ознакомление с требованиями к упаковке и маркировке продукции, предназначенной для хранения.	6	
<i>7 семестр: объем ОП – 108 часов, из них: производственная практика – 108 часов.</i>				
Раздел 3. Технологии хранения плодоовощной продукции.	Содержание практического материала		24	
	7	Изучение оптимальных режимов хранения различных видов плодов и овощей (температура, влажность, газовый состав).	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 3.1 – ПК 3.5, И1- И4, У1 – У12, З1 – З12.
	8	Освоение методов контроля качества плодоовощной продукции в процессе хранения.	6	
	9	Изучение причин возникновения заболеваний и повреждений продукции при хранении и способов их предотвращения.	6	
	10	Ознакомление с технологиями хранения в регулируемой атмосфере.	6	
Содержание практического материала		24		

Раздел 4. Технологии хранения зерна и зернопродуктов.	Содержание практического материала		12	
	11	Подготовка зерна к хранению: сушка, очистка и обеззараживание.	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 3.1 – ПК 3.5, И1- И4, У1 – У12, З1 – З12.
	12	Контроль качества и технологии хранения зерна.	6	
Раздел 5. Технологии хранения продукции животноводства.	Содержание практического материала		12	
	13	Технологии хранения продукции животноводства: охлаждение, заморозка и упаковка.	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 3.1 – ПК 3.5, И1- И4, У1 – У12, З1 – З12.
	14	Освоение методов контроля качества продукции животноводства в процессе хранения.	6	
Раздел 6. Транспортные средства для перевозки сельскохозяйственной продукции.	Содержание практического материала		12	
	15	Изучение транспорта для сельскохозяйственной продукции: виды и характеристики.	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 3.1 – ПК 3.5, И1- И4, У1 – У12, З1 – З12.
	16	Освоение правил загрузки и разгрузки продукции в транспортные средства.	6	
Раздел 7. Упаковка и тара для транспортировки.	Содержание практического материала		12	
	17	Тара и упаковка для сельскохозяйственной продукции: виды и требования.	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 3.1 – ПК 3.5, И1- И4, У1 – У12, З1 – З12.
	18	Освоение методов маркировки и укладки продукции в тару и упаковку.	6	
Раздел 8. Логистика и планирование транспортировки.	Содержание практического материала		18	
	19	Изучение основ логистики и планирования транспортных маршрутов.	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 3.1 – ПК 3.5, И1- И4, У1 – У12, З1 – З12.
	20	Освоение методов расчета оптимального количества транспортных средств и времени доставки продукции.	6	
	21	Документальное оформление и страхование грузов.	6	
Раздел 9. Соблюдение температурного режима при транспортировке.	Содержание практического материала		18	
	22	Изучение влияния температурного режима на сохранность продукции при транспортировке.	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 3.1 – ПК 3.5, И1- И4, У1 – У12, З1 – З12.
	23	Контроль и поддержание микроклимата в транспорте.	6	
	24	Ознакомление с правилами укладки продукции в транспортные средства для обеспечения оптимального температурного режима.	6	
8 семестр: объем ОП – 108 часов, из них: производственная практика – 108 часов.				
Раздел 10. Санитарные требования к	Содержание практического материала		12	
	25	Изучение санитарных требований к транспортным средствам,	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 3.1 – ПК

транспортировке.		предназначенным для перевозки пищевой продукции.		3.5, И1- И4, У1 – У12, 31 – 312.
	26	Дезинфекция, гигиена персонала и обеспечение безопасности пищевой продукции при транспортировке.	6	
Раздел 11.	Содержание практического материала		18	
Организация розничной торговли сельскохозяйственной продукцией.	27	Изучение типов торговых предприятий, занимающихся реализацией сельскохозяйственной продукции (магазины, рынки, ярмарки и т.п.).	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 3.1 – ПК 3.5, И1- И4, У1 – У12, 31 – 312.
	28	Ознакомление с правилами организации торговли сельскохозяйственной продукцией.	6	
	29	Освоение методов выкладки продукции на прилавках и витринах.	6	
Раздел 12. Маркетинг и продвижение сельскохозяйственной продукции.	Содержание практического материала		18	
	30	Изучение основ маркетинга и продвижения продукции на рынке.	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 3.1 – ПК 3.5, И1- И4, У1 – У12, 31 – 312.
	31	Освоение методов проведения рекламных акций и дегустаций.	6	
	32	Ознакомление с правилами оформления ценников и информационных материалов.	6	
Раздел 13. Оптовая торговля сельскохозяйственной продукцией.	Содержание практического материала		24	
	33	Изучение особенностей оптовой торговли сельскохозяйственной продукцией.	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 3.1 – ПК 3.5, И1- И4, У1 – У12, 31 – 312.
	34	Ознакомление с работой оптовых баз, логистических центров и распределительных складов.	6	
	35	Освоение методов заключения договоров купли-продажи продукции.	6	
	36	Изучение правил оформления сопроводительной документации.	6	
Раздел 14. Контроль качества продукции при реализации.	Содержание практического материала		24	
	37	Изучение методов органолептической оценки качества продукции.	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 3.1 – ПК 3.5, И1- И4, У1 – У12, 31 – 312.
	38	Освоение методов отбора проб продукции для проведения лабораторных исследований.	6	
	39	Ознакомление с правилами хранения и утилизации бракованной продукции.	6	
	40	Изучение нормативной документации, регламентирующей требования к качеству продукции.	6	
Раздел 15. Санитарно-гигиенические	Содержание практического материала		12	
	41	Изучение санитарно-гигиенических требований к торговым помещениям и оборудованию.	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 3.1 – ПК 3.5, И1- И4, У1 – У12, 31 –

требования реализации.	к	42	Обеспечение гигиены в торговле: дезинфекция и личная гигиена.	6	312.
			Всего	252	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы производственной практики ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции, необходим кабинет с оборудованием:

- рабочие места обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная доска;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- раздаточный дидактический материал;
- учебники, справочные материалы;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор и экран;
- комплект видеоматериалов по темам практики.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Рекомендуемые печатные издания и информационные ресурсы по реализации производственной практики представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

Основные источники:

1. Бородин. И.Ф. Автоматизация технологических процессов.- М.: КолосС, 2009. (дата обращения: 05.08.2024)
2. Верещагин. Н.И. Организация технология механизированных работ в животноводстве: учебник для начального и среднего профессионального образования – М.: КолосС, 2009. (дата обращения: 05.08.2024)
3. Герасимова Е Б., Герасимов Б. И. Метрология, стандартизация и сертификация; учебное пособие – М.: Форум ИНФРА, 2013.
4. Долгачева. В.С. Животноводство: учебное пособие.– М: КолосС, 2014. (дата обращения: 06.08.2024)
5. Евтеев. Ю.В. Основы зоотехнии.– М.: КолосС, 2009.
6. Иванова Н. И., Корчагина О. А. Основы зоотехнии. – М: Академия, 2017. (дата обращения: 08.08.2024)
7. Каюмов. М.К. Технология производства продукции животноводства: учебник.– М: КолосС, 2009. (дата обращения: 08.08.2024)

8. Киселев Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства. Учебное пособие Лань, 2014. (дата обращения: 08.08.2024)

Дополнительные источники:

1. Зверев С.В. Физические свойства зерна и продуктов его переработки:–М: КолосС, 2007. (дата обращения: 07.08.2024)

2. Кондрашкина. М.И. Лабораторно – практические занятия по животноводству:– М: КолосС, 2007.

3. Колпаков.Н.А. Практикум по животноводству: учебное пособие для вузов. – М: КолосС, 2009. (дата обращения: 08.08.2024)

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – СанктПетербург, 2023. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>. (дата обращения: 14 .08.2024)

2. Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2023. – Режим доступа: <https://urait.ru/> (дата обращения: 14.08.2024)

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)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Осознание социальной значимости профессии. Проявление устойчивого интереса к профессии. Понимание сущности профессии.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы производственной практики по специальности.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организация собственной деятельности. Выбор методов выполнения задач. Оценка эффективности и качества работы.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы производственной практики по специальности.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принятие решений в стандартных ситуациях. Принятие решений в нестандартных ситуациях. Несение ответственности за принятые решения.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы производственной практики по специальности.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Поиск информации, необходимой для работы. Использование информации для выполнения профессиональных задач. Использование информации для профессионального развития. Использование информации для личностного развития.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы производственной практики по специальности.
ОК 5. Использовать	Использование ИКТ для	Анализ результатов

информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	в	выполнения рабочих задач.	наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы производственной практики по специальности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.		Умение работать в коллективе. Умение работать в команде. Эффективное общение с коллегами. Эффективное общение с руководством. Эффективное общение с потребителями.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы производственной практики по специальности.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.		Принятие ответственности за работу членов команды. Принятие ответственности за результат выполнения заданий командой.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы производственной практики по специальности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		Самостоятельное определение задач профессионального развития. Самостоятельное определение задач личностного развития. Занятие самообразованием. Осознанное планирование повышения квалификации.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы производственной практики по специальности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	в	Умение ориентироваться в условиях частой смены технологий.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы производственной практики по специальности.
ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.		Определять качество и зрелость сельскохозяйственной продукции и сырья. Выбирать подходящую технологию хранения на основе характеристик продукции, доступного оборудования и требуемых	- Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. – анализ результатов деятельности студентов; – мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной/производственной практике;

	<p>сроков хранения. Обеспечивать необходимые условия хранения с использованием доступного оборудования. Составлять простой план хранения продукции с учетом сроков и условий.</p>	<p>– оценка выполнения практических работ и заданий на практике.</p>
<p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p>	<p>Регулярно осматривать продукцию на предмет признаков порчи, заболеваний, повреждений. Использовать простые методы контроля качества. Выявлять и изолировать испорченную продукцию. Вести журнал учета состояния продукции.</p>	<p>- 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.</p>
<p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Выбирать простую технологию переработки в зависимости от вида продукции и желаемого конечного продукта. Подготавливать сырье к переработке Соблюдать технологические параметры переработки. Оценивать качество готового продукта.</p>	<p>- 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.</p>
<p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p>	<p>Определять массу и объем сырья, материалов и готовой продукции с использованием простых измерительных приборов. Оценивать качество сырья и готовой продукции органолептически. Контролировать соблюдение технологических параметров переработки. Вести учет расхода сырья и выхода готовой продукции.</p>	<p>- 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.</p>
<p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сортировать и калибровать продукцию. Упаковывать продукцию в соответствии с требованиями. Маркировать продукцию.</p>	<p>- Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. – анализ результатов деятельности студентов; – мониторинг и рейтинг</p>

	<p>Оформлять простейшие документы для реализации продукции. Предлагать продукцию покупателям.</p>	<p>выполнения работ на учебной/производственной практике; – оценка выполнения практических работ и заданий на практике.</p>
<p>иметь практический опыт в: И1 - подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; И2 - выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья; И3 - анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; И4 - определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;</p>		<p>- 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.</p>
<p>уметь: У1 - определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; У2 - рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ; У3 - составлять план размещения продукции; У4 - обслуживать оборудование и средства автоматизации; У5 - соблюдать сроки и режимы хранения; У6 - выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;</p>		<p>- 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.</p>

<p>У7 - определять качество сырья, подлежащего переработке;</p> <p>У8 - производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>У9 - вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной;</p> <p>У10 - готовить продукцию к реализации;</p> <p>У11 - использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;</p> <p>У12 - осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов;</p>		
<p>знать:</p> <p>31 - основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>32 - технологии ее хранения;</p> <p>33 - устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;</p> <p>34 - характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;</p> <p>35 - требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>36 - методы микробиологического и санитарно-гигиенического</p>		<p>- Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.</p> <p>– анализ результатов деятельности студентов;</p> <p>– мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной/производственной практике;</p> <p>– оценка выполнения практических работ и заданий на практике.</p>

<p>контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;</p> <p>37 - основы технохимического контроля;</p> <p>38 - методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;</p> <p>39 - условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>310 - нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>311 - порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>312 - требования к оформлению документов.</p>		
--	--	--

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Коды ОК (из ФГОС СПО)	Критерии оценки личностных результатов обучающихся
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; - сформированность гражданской позиции
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ОК 03 ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - оценка собственного продвижения, личностного развития; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; - сформированность гражданской позиции; - участие в волонтерском движении, общественных объединениях, в студенческом самоуправлении. - участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения	ОК 02 ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической,

<p>безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>		<p>религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; - проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к закону; - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся</p>
<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>ОК 09 ОК 04</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии; - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве</p>
<p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>ОК 05</p>	<p>- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодёжных объединениях</p>
<p>ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p>ОК 04</p>	<p>- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан</p>
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности</p>	<p>ОК 01 ОК 05</p>	<p>- участие в исследовательской и проектной работе; - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики</p>
<p>ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>	<p>ОК 06</p>	<p>- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной</p>

		почве
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ОК 08	- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; - участие во внеурочных мероприятиях, спортивных секциях, творческих объединениях
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ОК 07 ОК 02	- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; - демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; - проявление навыков цифровой безопасности
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ОК 06	- участие в культурных программах и проектах, посещение концертов, музеев, театров, кинотеатров, художественных выставок
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ОК 06	- осознание ценности семьи для каждого человека, установка на надёжные и безопасные отношения, вступление в брак и ответственное родительство
ЛР 13 Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	ОК 01 ОК 02 ОК 03	- демонстрация свободы выбора, самостоятельности и ответственности в принятии решений, стремление к саморазвитию и самосовершенствованию, осознание ценности образования на протяжении всей жизни
ЛР 14 Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ОК 03	- критически мыслящий, интеллектуально самостоятельный, демонстрирующий активную гражданскую позицию, в том числе в социальной и трудовой деятельности
ЛР 15 Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	ОК 04 ОК 05	- обладающий командным духом, способный быть лидером, демонстрирующий готовность к продуктивному взаимодействию и сотрудничеству
ЛР 16 Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	ОК 06	демонстрирующий активную гражданскую позицию, в том числе в

		социальной и трудовой деятельности
--	--	------------------------------------