

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП.01

ПМ.01 ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Рабочая программа учебной практики ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства 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.

Цели и задачи практики - требования к результатам освоения практики:

В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

И1 - подготовки сельскохозяйственной техники к работе;

И2 - подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке);

И3 - реализации схем севооборотов;

И4 - возделывания сельскохозяйственных культур;

И5 - проведения агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции;

И6 - первичной обработки и транспортировки урожая;

уметь:

У1 - применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники;

У2 - выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала;

У3 - определять качество семян;

У4 - определять нормы, сроки и способы посева и посадки;

У5 - определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы;

У6 - оценивать качество полевых работ;

У7 - определять и оценивать состояние производственных посевов;

У8 - выполнять основные технологические регулировки сельскохозяйственных машин, составлять машинно-тракторные агрегаты;

У9 - определять биологический урожай и анализировать его структуру;

У10 - выбирать способ уборки урожая;

У11 - проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков;

У12 - составлять годовой план защитных мероприятий;

знать:

З1 - системы земледелия;

З2 - основные технологии производства растениеводческой продукции;

33 - общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин;

34 - основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства;

35 - основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур;

36 - виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортосмену, сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения, предпосевную подготовку;

37 - требования к сортовым и посевным качествам семян;

38 - особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур;

39 - методику составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур;

310 - закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая;

311 - методы программирования урожая;

312 - значение, виды мелиорации, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство;

313 - болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, средства защиты от них.

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 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

ОБЪЁМ ДИСЦИЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		4
Общая трудоёмкость	144	72
Аудиторские занятия	-	-
Лекции	-	-
Практические занятия	144	72
Самостоятельная работа	-	-
Вид итогового контроля		ДЗ

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП.02 ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

Рабочая программа учебной практики ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства 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.

Цели и задачи практики - требования к результатам освоения практики:

В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

И1 - производства продукции животноводства;

И2 - первичной переработки продукции животноводства;

И3 - приготовления кормов.

уметь:

У1 - определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных;

У2 - выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных;

У3 - определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления;

- У4 - производить и заготавливать корма;
 - У5 - проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность;
 - У6 - определять необходимое количество воды для поения животных;
 - У7 - проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными;
 - У8 - проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста;
 - У9 - вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных;
 - У10 - оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата;
 - У11 - выявлять заболевших животных;
 - У12 - выполнять несложные ветеринарные назначения;
 - У13 - выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства;
 - У14 - составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;
 - У15 - осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;
 - У16 - оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;
- знать:**
- З1 - правила в области ветеринарии;
 - З2 - технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства;
 - З3 - зоогигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве;
 - З4 - методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях;
 - З5 - основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов;
 - З6 - состав и питательность кормов, их рациональное использование;
 - З7 - нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных;
 - З8 - технологии кормопроизводства;
 - З9 - методы оценки качества и питательности кормов;
 - З10 - стандарты на корма;
 - З11 - методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных;
 - З12 - виды продуктивности и способы их учета, технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства;
 - З13 - действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;

314 - основные методы оценки качества продукции животноводства.

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 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		4
Общая трудоёмкость	72	72
Аудиторские занятия	-	-
Лекции	-	-
Практические занятия	72	72
Самостоятельная работа	-	-
Вид итогового контроля		ДЗ

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП.03

ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Рабочая программа учебной 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.

Цели и задачи практики - требования к результатам освоения практики:

В результате освоения учебной 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 технохимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов;

знать:

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

32 - технологии ее хранения;

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

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

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

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

37 - основы технохимического контроля;

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

39 - условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;

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

311 - порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;

312 - 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.

ОБЪЁМ ДИСЦИЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		6	7
Общая трудоёмкость	108	72	36
Аудиторские занятия	-	-	-
Лекции	-	-	-
Практические занятия	108	72	36
Самостоятельная работа	-	-	-
Вид итогового контроля		ДЗ	ДЗ

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП.04 ПМ.04 УПРАВЛЕНИЕ РАБОТАМИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ И ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА И ЖИВОТНОВОДСТВА

Рабочая программа учебной практики ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства 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.

Цели и задачи практики - требования к результатам освоения практики:

В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт:

И1 - участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства;

И2 - участия в управлении первичным трудовым коллективом;

И3 - ведения документации установленного образца;

уметь:

У1 - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства;

У2 - планировать работу исполнителей;

У3 - инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;

У4 - подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

У5 - оценивать качество выполненных работ.

знать:

З1 - основы организации производства и переработки продукции растениеводства;

З2 - структуру организации руководимого подразделения;

З3 - характер взаимодействия с другими подразделениями;

З4 - функциональные обязанности работников и руководителей;

З5 - основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений;

З6 - методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;

З7 - виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;

З8 - методы оценивания качества выполняемых работ;

З9 - правила первичного документооборота, учета и отчетности.

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 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции растениеводства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ОБЪЁМ ДИСЦИЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		6
Общая трудоёмкость	36	36
Аудиторские занятия	-	-
Лекции	-	-
Практические занятия	36	36
Самостоятельная работа	-	-
Вид итогового контроля		ДЗ

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП.05

ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ: 17282 ПРИЕМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ

Рабочая программа учебной практики ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья 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.

Цели и задачи практики - требования к результатам освоения практики:

В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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;

ИЗ - 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:

З1 - правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;

З2 - правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции;

З3 - государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию;

З4 - методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;

З5 - способы устранения дефектов и причины и их возникновения;

З6 - способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья;

З7 - правила оформления документации установленного образца.

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 личного 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 5.1. Планировать основные показатели производства сельскохозяйственной продукции.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.

ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру сельскохозяйственной продукции и услуг в области сельского хозяйства.

ПК 5.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.

ПК 5.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ОБЪЁМ ДИСЦИЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		4
Общая трудоёмкость	144	144
Аудиторские занятия	-	-
Лекции	-	-
Практические занятия	144	144
Самостоятельная работа	-	-
Вид итогового контроля		ДЗ