

	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (Минсельхоз России)	
	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ» АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ	
АТ-РП- УП.05	<b>РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ: 17282 ПРИЕМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ</b>	



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.05  
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ: 17282  
ПРИЕМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ**

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 7 мая 2014 г. № 455
Реквизиты профессионального стандарта «Технолог в области производства и переработки с/х продукции»	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации (от 20.09.2021 года №644н.)
Год начала подготовки	2021 (базовая подготовка)
Форма обучения	Заочная
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 Агрономия, 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.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	7
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>14</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

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.

**1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная практика относится к дисциплинам общепрофессионального цикла профессиональной подготовки.

Учебная 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.

Учебная практика ориентирована на развитие следующих профессиональных компетенций: ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ПК 5.7.

**1.3. 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;

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:**

31 - правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;

32 - правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции;

33 - государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию;

34 - методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;

35 - способы устранения дефектов и причины и их возникновения;

36 - способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья;

37 - 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 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 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.

#### **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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

<b>Вид работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>72 (2 недели)</b>
<b>Учебная нагрузка обучающихся с преподавателем, в том числе:</b>	<b>72</b>
<b>В том числе</b>	
лекции	-
практическая работа	<b>72</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	-

## 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	<b>Введение. Инструктаж.</b>	6
2	<b>Раздел 1.</b> Организация приёма и сортировки зерна в соответствии с ГОСТ. Взвешивание зерна Отбор проб зерна Формирование объединенной, средней и среднесуточной проб.	12
3	<b>Раздел 2.</b> Определение параметров хранения зерновой массы. Оформление и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки.	12
4	<b>Раздел 3.</b> Организация приема масличного сырья в соответствии с ГОСТ Определение качества масличного сырья. Организация приема и оценка качества растительного масл.	6
5	<b>Раздел 4.</b> Организация приема картофеля, плодов и овощей в соответствии с ГОСТ. Организация хранения картофеля, плодов и овощей.	12
6	<b>Раздел 5.</b> Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации Оценка качества яйцепродуктов. Определение степени свежести яиц.	6
7	<b>Раздел 6.</b> Организация приемки, транспортировки и хранения молока и молочных продуктов.	6
8	<b>Раздел 7.</b> Организация приема мяса птицы на переработку Организация режимов хранения мяса и мясопродуктов Организация ветеринарно-санитарного контроля над мясом и мясопродуктами.	6
9	<b>Раздел 8.</b> Оформление установленной учетно-отчетной документации.	6

**2.3. Тематический план и содержание производственной практики ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья**

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>5 семестр: объем ОП – 72 часа, из них: производственная практика – 72 часа.</i>				
<b>Введение.</b>	<b>Содержание практического материала</b>		<b>6</b>	
<b>Инструктаж.</b>	1	Инструктаж по ТБ. Изучение видов и параметров закупаемого сырья растительного и животного происхождения.	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 5.1. – ПК 5.7, У1-У5, З1-З7, И1-И3.
<b>Раздел 1.</b> Организация приёма и сортировки зерна в соответствии с ГОСТ. Взвешивание зерна Отбор проб зерна Формирование объединенной, средней и среднесуточной проб.	<b>Содержание практического материала</b>		<b>12</b>	
	2	Ознакомление с правилами приема и сортировки зерна.	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 5.1. – ПК 5.7, У1-У5, З1-З7, И1-И3.
	3	Ознакомление с правилами взвешивания зерна. Ознакомление с весовым оборудованием. Отбор проб.	6	
<b>Раздел 2.</b> Определение параметров хранения зерновой массы. Оформление и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки.	<b>Содержание практического материала</b>		<b>12</b>	
	4	Ознакомление с методами определения температуры, влажности, аэрации зерновой массы.	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 5.1. – ПК 5.7, У1-У5, З1-З7, И1-И3.
	5	Ознакомление с оформлением и заполнением документации о качестве зерна и продуктов его переработки.	6	

<b>Раздел 3.</b> Организация приема масличного сырья в соответствии с ГОСТ. Определение качества масличного сырья. Организация приема и оценка качества растительного масла.	<b>Содержание практического материала</b>		<b>6</b>	
	6	Ознакомление с правилами приема и определения качества масличного зерна.	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 5.1. – ПК 5.7, У1-У5, 31-37, И1-И3.
<b>Раздел 4.</b> Организация приема картофеля, плодов и овощей в соответствии с ГОСТ. Организация хранения картофеля, плодов и овощей.	<b>Содержание практического материала</b>		<b>12</b>	
	7	Ознакомление с ГОСТами на картофель и овощи. Правила приема и организации хранения картофеля и овощей.	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 5.1. – ПК 5.7, У1-У5, 31-37, И1-И3.
	8	Ознакомление с ГОСТами на плоды. Правила прием и организации хранения плодов.	6	
<b>Раздел 5.</b> Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации. Оценка качества яйцепродуктов. Определение степени свежести яиц.	<b>Содержание практического материала</b>		<b>6</b>	
	9	Правила приема, сортировки яиц, оценки качества и степени свежести. Оформление документации.	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 5.1. – ПК 5.7, У1-У5, 31-37, И1-И3.
<b>Раздел 6.</b> Организация приемки, транспортировки и хранения молока и молочных продуктов.	<b>Содержание практического материала</b>		<b>6</b>	
	10	Классификация, приемка, требования к качеству, транспортировка и хранение молока. Определение показателей качества и жирности.	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 5.1. – ПК 5.7, У1-У5, 31-37, И1-И3.

<b>Раздел 7.</b> Организация приема мяса птицы на переработку Организация режимов хранения мяса и мясопродуктов Организация ветеринарно-санитарного контроля над мясом и мясопродуктами.	<b>Содержание практического материала</b>		<b>6</b>	
	11	Ознакомление с правилами приема мяса птицы на переработку, маркировки, клеймения, режимов хранения и контроля.	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 5.1. – ПК 5.7, У1-У5, З1-З7, И1-И3.
<b>Раздел 8.</b> Оформление установленной учетно-отчетной документации.	<b>Содержание практического материала</b>		<b>6</b>	
	12	Ознакомление и оформление учетно-отчетной документации по приёмке с/х сырья и продуктов.	6	ОК 01 – ОК 09, ПК 5.1. – ПК 5.7, У1-У5, З1-З7, И1-И3.
	<b>Всего</b>		<b>72</b>	

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

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

Для реализации программы учебной практики ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья, 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 учебной практики представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

##### ***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: 14.08.2022)

##### ***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: 15.08.2022)

***Интернет-ресурсы:***

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – СанктПетербург, 2023. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>. (дата обращения: 14 .08.2022)

2. Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2023. – Режим доступа: <https://urait.ru/> (дата обращения: 14.08.2022)

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающихся 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 учебной 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 учебной 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 учебной 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 учебной практики по специальности.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в	Использование ИКТ для выполнения рабочих задач.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе

профессиональной деятельности.		освоения рабочей программы учебной 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 учебной 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 учебной 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 учебной практики по специальности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Умение ориентироваться в условиях частой смены технологий.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы учебной практики по специальности.
ПК 5.1. Планировать основные показатели производства сельскохозяйственной продукции.	Умение рассчитывать и обосновывать основные показатели производства (урожайность, надои, привесы и т.д.). Умение составлять планы производства с учетом ресурсов и рыночной ситуации.	- 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. Планировать выполнение работ и	Умение составлять графики выполнения работ.	- Наблюдение и оценка выполнения заданий по

оказание услуг исполнителями.	Умение распределять задачи между исполнителями. Умение определять необходимые ресурсы для выполнения работ.	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. Организовывать работу трудового коллектива.	Умение формировать рабочие группы и ставить задачи. Умение мотивировать и координировать работу коллектива. Умение разрешать конфликтные ситуации.	- 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 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.	Умение определять критерии оценки выполнения работ. Умение использовать методы контроля качества. Умение анализировать результаты и выявлять отклонения от плана.	- 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. Изучать рынок и конъюнктуру сельскохозяйственной продукции и услуг в области сельского хозяйства.	Умение собирать и анализировать информацию о рынке сельскохозяйственной продукции. Умение определять спрос и предложение на рынке. Умение выявлять конкурентов и их стратегии.	- 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 5.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и	Умение выявлять проблемы в производственных процессах. Умение предлагать решения	- Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. – анализ результатов

оказания услуг в области профессиональной деятельности.	по оптимизации и повышению эффективности. Умение оценивать экономическую целесообразность предлагаемых мер.	деятельности студентов; – мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной/производственной практике; – оценка выполнения практических работ и заданий на практике.
ПК 5.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Умение правильно оформлять первичную учетную документацию. Умение вести журналы учета и отчетности. Умение составлять отчеты о производственной деятельности.	- 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><b>иметь практический опыт в:</b></p> <p>И1 - проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции;</p> <p>И2 - выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем;</p> <p>И3 - выполнения предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (оформление установленной документации).</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><b>уметь:</b></p> <p>У1 - определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами и или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;</p> <p>У2 - правильно хранить принятую</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>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.</p>		
<p><b>знать:</b> 31 - правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья; 32 - правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции; 33 - государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию; 34 - методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья; 35 - способы устранения дефектов и причины и их возникновения; 36 - способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья; 37 - правила оформления документации установленного образца.</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><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p><b>Коды ОК (из ФГОС)</b></p>	<p><b>Критерии оценки личностных результатов обучающихся</b></p>
---	---------------------------------	--

	<b>СПО)</b>	
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<b>ОК 06</b>	- 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	<b>ОК 03</b> <b>ОК 06</b>	- 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 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	<b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b>	- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, 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
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»	<b>ОК 09</b> <b>ОК 04</b>	- 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
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	<b>ОК 05</b>	- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодёжных объединениях
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям	<b>ОК 04</b>	- демонстрация навыков

старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях		межличностного делового общения, социального имиджа; - добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	<b>ОК 01</b> <b>ОК 05</b>	- участие в исследовательской и проектной работе; - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики
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	<b>ОК 06</b>	- 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 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	<b>ОК 08</b>	- 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	<b>ОК 07</b> <b>ОК 02</b>	- 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	<b>ОК 06</b>	- 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	<b>ОК 06</b>	- осознание ценности семьи для каждого человека, установка на надёжные и безопасные отношения,

неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания		вступление в брак и ответственное родительство
ЛР 13 Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	<b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b>	- 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	<b>ОК 03</b>	- 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	<b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b>	- обладающий командным духом, способный быть лидером, демонстрирующий готовность к продуктивному взаимодействию и сотрудничеству
ЛР 16 Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	<b>ОК 06</b>	демонстрирующий активную гражданскую позицию, в том числе в социальной и трудовой деятельности