

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. И.А. БУНИНА»



"Утверждаю"  
Директор  
института СПО  
/М.А.Харламова

**ПРОГРАММА  
УП.03.01 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Разработчики:

Зубкова Татьяна Владимировна, кандидат с.-х. наук, доцент, заведующая кафедрой технологии хранения и переработки с.-х. продукции

## **Содержание**

1	Паспорт программы учебной практики
2	Учебная практика по профессиональному модулю
3	Материально-техническое обеспечение учебной практики

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. Область применения программы**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

в части освоения квалификации: Технолог  
и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):  
хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация  
сельскохозяйственной продукции.

**2. Цели учебной практики:** формирование у обучающихся первичных практических умений и опыта деятельности в рамках профессиональных модулей.

## **3. Требования к результатам учебной практики**

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.	ПК 3.1 - 3.5.

## **4. Формы контроля:**

учебная практика – дифференцированный зачет;

## **5. Количество часов на освоение программы учебной практики**

Учебная практика:

всего 7 недель / 252 часа

## **II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.03 «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции»**

### **1. Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные общекультурные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
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.

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
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.
---------	---

## 2. Содержание учебной практики

код ПК	Учебная практика					
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики		Уровень освоения
1	2	3	4	5		6
ПК 3.1	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.	1. Знакомство с оборудованием приемки, промежуточного хранения, учета и взвешивания сельскохозяйственных продуктов.	43	концентрировано	ЕГУ им. И.А. Бунина, лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	2,3
		2. Изучить способы и режимы хранения продукции растениеводства в зависимости от качества поступающего сырья.				2,3
		3. Изучить технологии хранения продукции животноводства в зависимости от их назначения и качества поступающего сырья				2,3
						<p><b>Знать:</b> технологии хранения продукции растениеводства и животноводства; характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения; требования к оформлению документов;</p> <p><b>Уметь:</b> рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ; составлять план размещения продукции; обслуживать оборудование и средства автоматизации; вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной; использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья; анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства.</p>

ПК 3.2	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.	1. Владеть методиками оценки качества сельскохозяйственной продукции	43		ЕГУ им. И.А. Бунина, лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	2,3	<p><b>Знать:</b> основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; основы технохимического контроля; методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;</p> <p><b>Уметь:</b> определять качество сырья, подлежащего переработке; производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; осуществлять технохимический контроль по всем стадиям технологического процесса; выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов;</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке.</p>
		2. Уметь определять показатели качества сырья и готовой продукции				2,3	
ПК 3.3	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.	1. Изучить технологии переработки продукции растениеводства и животноводства в зависимости от качества поступающего сырья на производство.	43	концентрированно	ЕГУ им. И.А. Бунина, лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	2,3	<p><b>Знать:</b> требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;</p> <p><b>Уметь:</b> определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; соблюдать сроки и режимы хранения;</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> выбора и реализации технологии переработки</p>



		2.Принципы, методы, приемы и способы переработки.			2,3	сельскохозяйственной продукции.
ПК 3.4	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.	Изучать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции при подготовке к переработке и на этапе переработки.	43	ЕГУ им. И.А. Бунина, лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	2,3	<b>Знать:</b> устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; <b>Уметь:</b> выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией; <b>Иметь практический опыт:</b> выбора и реализации технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
ПК 3.5	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	1.Изучить подготовку сельскохозяйственной продукции к реализации в виде подработке.	54	ЕГУ им. И.А. Бунина, лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	2,3	<b>Знать:</b> порядок реализации продукции растениеводства и животноводства; <b>Уметь:</b> готовить продукцию к реализации; <b>Иметь практический опыт:</b> по предпродажной подготовке и реализации сельскохозяйственной продукции.
		2.Проводить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции.			2,3	
		3.Проводить учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т. ч. некондиционной продукции.			2,3	

### **III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие кабинета товароведения сельскохозяйственной продукции

#### **Оборудование:**

Ноутбук преподавателя Acer e5-772g-31t6

Интерактивная доска SMART Board SMB680 (диагональ 77")

Мультимедийный проектор SMART V30.

Шкаф сушильный, стол приборный с блоком розеток, столик для весов антивибрационный, шкаф для лабораторной посуды, мельница лабораторная, термостат, весы лабораторные, пурка литровая, баня водяная, сахариметр универсальный, диафаноскоп фотоэлектрический, аппарат БИС, овощная сушилка, тестомесилка, прибор «Элекс», автоклав, прибор для определения металломагнитных примесей, инфракрасный ФТ 10, флюорат, хлебопекарный и расстоечный шкафы, объемомер ОХЛ-2, прибор для определения пористости хлеба «Журавлёва» измеритель формоустойчивости хлеба ИФХ, баня водяная LOIP LB-160, белизномер портативный РЗ-ТБМС-М, рассев лабораторный РЛ-1, тестомесилка лабораторная У1-ЕТВ, люминоскоп «Филин», анализатор спиртосодержащих напитков Колос-2, титровальная установка.