

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент образования, научно-технологической
политики и рыбохозяйственного комплекса
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Институт непрерывного образования

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Института непрерывного
образования

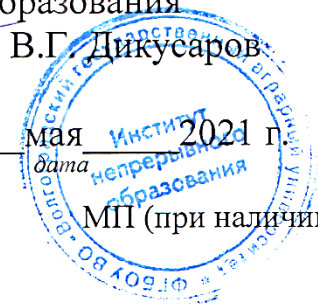
В.Г. Дикусаров


подпись

«27» мая 2021 г.

дата

МП (при наличии)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

**Хранение, транспортировка,
предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства**

Учебная практика
наименование практики

для специальности среднего профессионального образования

35.02.05 Агрономия
шифр и наименование специальности

Волгоград
2021

Автор(ы):

____преподаватель____
должность

подпись

____С.А. Мордвинкин____
инициалы фамилия

должность

подпись

инициалы фамилия

Рецензент:

Ген.

Директор ООО «Русь»
должность



подпись

____Д.Н. Телитченко____
инициалы фамилия

Рабочая программа практики согласована с руководителем программы
подготовки специалистов среднего звена по специальности
35.02.05 Агрономия

шифр и наименование специальности

____доцент____
должность

подпись

____А.Г Кузин____
инициалы фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании
методической комиссии Института непрерывного образования

Протокол № 6 от 27 мая 2021 г.

Председатель

методической комиссии ИНО

подпись

____А.Н. Лахвицкий____
инициалы фамилия

1 Паспорт рабочей программы практики

1.1 Область применения рабочей программы практики

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности *35.02.05 Агрономия* и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по данной специальности. Рабочая программа практики реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.03 «*Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства*».

1.2 Цели и задачи практики

Прохождение учебной практики направлено на решение следующих задач:

- приобретение обучающимися умений и навыков на основе знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- овладение умениями и навыками планирования работы структурного подразделения организации отрасли, работы исполнителей;
- развитие и накопление специальных навыков по хранению, транспортировке, предпродажной подготовке и реализации продукции растениеводства;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых в организации по месту прохождения практики;
- изучение особенностей функционирования конкретных технологических процессов;
- освоение приемов, методов и способов выявления, наблюдения, измерения и контроля параметров производственных технологических и других процессов.

1.3 Требования к результатам прохождения практики

В результате прохождения ной практики в рамках профессионального модуля ПМ. 03. «Технология хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства» обучающийся должен:

приобрести практический опыт:

- определения и подтверждения качества продукции растениеводства.

уметь:

- подготавливать объекты и оборудование для хранения продукции растениеводства к работе;
- определять способы и методы хранения;
- анализировать условия хранения продукции растениеводства;

- рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства.

знать:

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства;
- технологии хранения продукции растениеводства;
- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства;
- характеристики объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства;
- условия транспортировки продукции растениеводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства.

1.4 Количество часов на освоение программы практики

В рамках освоения профессионального модуля ПМ. 03. «Технология хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства» общая трудоемкость учебной практики составляет 108 часов, в том числе консультации - 12 часов.

2 Направленность освоенных умений и приобретенного практического опыта на формирование общих и профессиональных компетенций

Практический опыт, умения	Общие и профессиональные компетенции
В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ. 03. «Технология хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства» обучающийся должен:	
иметь практический опыт: - определения и подтверждения качества продукции растениеводства; уметь: - подготавливать объекты и оборудование для хранения продукции растениеводства к работе; - определять способы и методы хранения; - анализировать условия хранения продукции растениеводства; - рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства; - определить качество зерна, плодово-овощной продукции, технических	- 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 разви-

культур в целях их реализации; знать: - основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства; - технологии ее хранения; - требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства; - характеристики объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства; - условия транспортировки продукции растениеводства; нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства.	тия. 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 техно-логий в профессиональной деятельности. ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение. ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации. ПК 3.3. Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения. ПК 3.4. Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку. ПК 3.5. Реализовывать продукцию растениеводства.
---	---

2 Содержание и виды работ по практике

Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем)	Виды работ по практике	Количество часов
ПМ. 03. «Технология хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и	1. Изучение классификации зерновых культур. Оценка пищевой ценности зерна и факторов, влияющих на формирование пищевой ценности.	6

реализации продукции растениеводства»		
	2. Определение органолептических показателей зерновой массы: цвет, запах, вкус. Выявление причин изменения цвета, внешнего вида зерна, степени обесцвечивания зерна, запаха, причин изменения вкуса зерна;	6
	3. Изучение метода определения натуры и факторов, влияющих на нее; зараженности зерна вредителями хлебных запасов; засоренности зерна. Классификация примесей. Сорная примесь, состав.	6
	4. Исследование физических свойств зерна: формы, линейных размеров, крупности, выполненности, выравненности, массы 1000 зерен, стекловидности	6
	5. Лабораторное определение технологических свойств зерна: влажность зерна, виды связи влаги в зерне, состояние влажности, методы определе-ния влажности.	6
	6. Определение количества и качества клейковины, химический состав клейковины, физические свойства клейковины, группы качества по ИДК.	6
	7. Изучение методов оценки зерна по технологическим показателям: Комплекс показателей, характеризующий мукомольные свойства: количество извлеченных крупок, дунстов, степень вымалывания оболочек.	6
	8. Оценка хлебопекарных достоинств муки: сила муки, пробная выпечка хлеба, структурно-механические свойства теста.	6
	9. Требования к качеству мягкой заготавливаемой и поставляемой пшеницы. Сильная, средняя и слабая пшеницы. Правила приемки зерна. Правила отбора точечных проб из автомашины, зерна, хранящегося на складе, затаренного в мешки. Выделение навесок для анализа.	6
	10. Порядок сертификации зерна и семян масличных культур. Перечень пока- зателей для идентификации зерна и подлежащих подтверждению при обязательной сертификации зерновых, зернобобовых, масличных культур	6
	11. Общая характеристика зерновой массы: сыпучесть. факторы, влияющие на сыпучесть; сорбционные свойства зерновой массы, гигроскопичность, десорбция. Теплофизические свойства зерновой массы;	6
	12. Физиологические свойства зерновых масс. Критическая влажность зерна. Размеры потерь в массе зерна. Послеуборочное дозревание.	6

	Прорастание зерна при хранении. - Микрофлора зерновой массы. Вредители хлебных запасов. Самосогревание зерновых масс.	
	13. Выявление причин порчи сухого зерна. Технологические приемы, обеспечивающие большую устойчивость зерновой массы. Характеристика способов хранения зерновых масс. Техника устройства буртов и траншей.	6
	14. Изучение особенностей хранения зерна в зернохранилищах. Новые типы складов. Высота насыпи зерна и семян при хранении. Уход и наблюдения за хранящимися зерновыми массами. Учет качества и количества.	6
	15 Послеуборочная доработка зерновой массы: Очистка зерновых масс от примесей. Типы вентилирования; Сушка зерна и семян. Этапы процесса. Кинетика сушки. Типы зерносушилок.	6
	16 Характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объектов хранения. Физические свойства картофеля, овощей, плодов. Физиологические процессы протекающие при хранении картофеля, плодов, овощей. Периоды жизнедеятельности плодов и овощей. Период покоя и баланс ростовых веществ. Физиологические расстройства при хранении плодоовощной продукции. Микробиологические процессы, протекающие при хранении	6
	17. Классификация буртов и траншей. Технология хранения: в буртах и траншеях. Система наблюдения и основные параметры и показатели качества;	6
	18 Классификация стационарных хранилищ. Хранение с активной вентиляцией. Назначение активной вентиляции. Схемы активного вентилирования. Методика подбора вентиляторов.	6
Подготовка и сдача отчёта		108

4 Условия реализации рабочей программы практики

4.1 Общие требования к организации прохождения практики

В процессе учебной практики занятия проводятся поэтапно, начиная с последовательной многократной отработки постепенно усложняющихся действий и приемов. Учебные группы на период производственной практики делятся на подгруппы численностью 8... 16 человек.

Учет посещаемости занятий, контроль и оценка учебных достижений, обучающихся ведется преподавателем в соответствии с учебно-контролирующей документацией. Продолжительность учебного времени практических занятий в период практики не более 36 часов в неделю. Практическое обучение проводится с использованием учебно методических и учебно-наглядных пособий, информационно коммуникационных технологий. Для проверки практического опыта и умений, обучающихся проводится текущая поэтапная аттестация в соответствии с положением о текущем, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

По результатам прохождения учебной практики профессионального модуля ПМ. 03. *«Технология хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства»* проводится дифференцированный зачет (ДЗ).

4.2 Требования к учебно-методическому обеспечению прохождения практики

Учебная практика обеспечена следующей нормативной и учебно-методической документацией:

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- программа производственной практики;
- рабочая программа профессионального модуля Выполнение работ по профессии 32.02.05. «Агрономия»;
- контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю Выполнение работ по профессии 32.02.05. «Агрономия».

4.3 Требования к кадровому обеспечению прохождения практики

Учебная практика для обучающихся специальности среднего профессионального образования 35.02.05 *Агрономия* проводится Институтом непрерывного образования при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ. 03. *«Технология хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства»* и может реализовываться как концентрированно в рамках профессионального модуля.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением.

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 35.02.05 *Агрономия* должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла,

преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.4 Требования к материально-техническому обеспечению прохождения практики

Учебная практика проводится:

- в учебных аудиториях и лабораториях ФГБОУ ВО ВолГАУ, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением по разделу профессионального модуля ПМ. 03. «Технология хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства» по специальности 35.02.05. «Агрономия».

Практическое обучение в учебно-производственных аудиториях проводится с использованием прогрессивных технологий и современного оборудования высококвалифицированными специалистами производственного обучения.

5 Типовые контрольные задания для оценки сформированности компетенций в процессе прохождения практики

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 3.1 Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение.	Определение способов и методов хранения продукции растениеводства в соответствии с технологиями;
	Обоснование различных технологий хранения
	Определение требований к режимам и срокам хранения продукции растениеводства
	Изложение характеристик объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства
ПК 3.2 Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации.	Выполнение работ по подготовке объектов и оборудования к хранению продукции растениеводства
	Обоснование технологий хранения продукции растениеводства
	Определение режимов и сроков хранения продукции растениеводства
	Изложение характеристик объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства

ПК 3.3 Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения.	Контроль условий хранения продукции растениеводства
	Определение требований к режимам и срокам хранения продукции растениеводства
	Определение потерь при хранении и реализации продукции растениеводства;
	Обоснование потерь, требования к условиям хранения продукции растениеводства и её реализации
ПК 3.4 Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку.	Демонстрация навыков подготовки продукции растениеводства к переработке и подготовки её к реализации
	Обоснование потерь при подготовке продукции к переработке, транспортировке, хранению и реализации продукции
	Определение потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства
	Определение условий транспортировки продукции растениеводства
	Определение способов консервирования и хранения продукции растениеводства.
ПК 3.5 Реализовывать продукцию растениеводства.	Определение потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства; обоснование потерь;
	Определение условий транспортировки продукции растениеводства

Таблица 2

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	проявлять познавательный интерес в ходе овладения профессиональными умениями и навыками
	активизировать учебную позицию, участвовать в конкурсах, выставках, конференциях и др
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качества	проводить планирование собственной деятельности и др.
	выбирать и применять оптимальные методы и способы решения профессиональных задач и др.
	точно выполнять, правильно и полно профессиональные задачи и производить самооценку эффективности решения профессиональных задач
	производить обоснование принятых решений и др.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и	демонстрировать профессиональное

нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	поведение;
	принимать быстрые решения в стандартных и нестандартных ситуациях
	решать ситуационные задачи, требующих применения профессиональных умений и навыков
	аргументировать и обосновывать принятие решения и др.;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	применять ИВТ в поиске информации для эффективного выполнения профессиональных задач
	Производить анализ найденной информации, её анализ и оценку;
	Применять найденную информацию для профессионального и личностного развития и др.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	использовать навыки работы в профессиональной сфере с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результат выполнения заданий.	демонстрация ответственного поведения в ходе выполнения совместной (командной) работы по решению профессиональных задач
	коррекция профессиональной деятельности
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	самоанализ личностного развития профессиональной подготовки;
	планирование личностного развития и повышения уровня профессиональной компетентности
	участие в профессиональных конкурсах, тренингах личностного развития
	оценка эффективности организации самостоятельных занятий при освоении профессиональных компетенций и др.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	систематический анализ инноваций в профессиональной сфере
	успешное выполнение ситуационных задач, требующих применения профессиональных умений и навыков в области страхового дела

Практический опыт, умения, знания

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен: иметь практический опыт:

ПО1 - определения и подтверждения качества продукции растениеводства.

уметь:

У 1. - подготавливать объекты и оборудование для хранения продукции растениеводства к работе;

У2. определять способы и методы хранения;

У3. анализировать условия хранения продукции растениеводства;

У4. рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства;

У5. определить качество зерна, плодоовощной продукции, технических культур в целях их реализации.

знать:

3.1. основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства; технологии ее хранения;

3.2. требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства;

3.3. характеристики объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства;

3.4 условия транспортировки продукции растениеводства;

3.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства.

Формы контроля и оценивания

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
ПП	Диф.зачет	Задания по производственной практике

Примерные задания для учебной практики

1. Определить натуру зерна озимой пшеницы.
2. Определить стекловидность зерна озимой пшеницы.
3. Определить влажность зерна озимой пшеницы.
4. Определить засоренность озимой пшеницы.
5. Зараженность озимой пшеницы.
6. Определить количество и качество клейковины.
7. Произвести пробную выпечку хлеба.
8. Определить массу 1000 семян.
9. Правила приемки и методы отбора проб.
10. Помольные партии зерна.
11. Хранение зерна в стационарных хранилищах.
12. Определить число падения.
13. Произвести расчет за партию маслосемян подсолнечника массой

130

т. с качеством семян: - органолептические показатели - норма;- влажность -

12.5 %; - сорная примесь -3.9 %; - масличная примесь - 2.6 %; - зараженность амбарными вредителями - клещ.

14. Произвести расчет за партию ячменя массой 100 т. с качеством зерна:

- органолептические показатели - норма; - натура -571 г/л; - влажность - 14.9 %; - сорная примесь -1.9 %; - зерновая примесь - 6.2 %; - зараженность амбарными вредителями - клещ.

15. Классификация зерна .

16. Признаки свежести зерна.

17. Физические свойства зерна.

18. На основании влажности семян подсолнечника определить возможность его транспортировки на дальнейшее расстояние.

19. Определение режимов и сроков хранения продукции растениеводства.

6 Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы практики

Контроль и оценка освоения обучающимися практического опыта и умений предусматривает:

текущий контроль: 2-5 баллов оценивается выполнение видов работ в соответствии с выданными индивидуальными заданиями, составленными на основе программы профессионального модуля; конкретное отражение данных сведений – в отчете и дневнике практики;

промежуточную аттестацию: 2-5 баллов оценивается оформление и защита отчета по практике.

Итогом прохождения практики и освоения предусмотренного практического опыта является качественная оценка в баллах по 5-балльной системе, которая выставляется на основе результатов текущего контроля и промежуточной аттестации.

Критерии оценки результатов освоения программы практики

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме с высоким качеством в соответствии с полученным заданием, все умения освоены качественно, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания учебной практики полностью; дневник отражает текущую работу и характеризует высокий уровень работы практиканта; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием без замечаний, все вопросы раскрыты полностью, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые ПО, У

	продемонстрированы на высоком уровне.
«Хорошо»	Обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме с в соответствии с полученным заданием, все умения освоены, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания учебной практики в достаточно высоком объеме; дневник отражает текущую работу; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием с небольшими замечаниями, вопросы раскрыты не в полном объеме, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые ПО, У продемонстрированы на хорошем уровне.
«Удовлетворительно»	Обучающимся не все виды работ выполнены в полном объеме с низким качеством, все умения освоены не полностью, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания учебной практики не полностью; дневник отражает текущую работу; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием с небольшими замечаниями, все вопросы раскрыты кратко, отчет выполнен в соответствии с требованиями; необходимые ПО, У продемонстрированы.
«Неудовлетворительно»	Обучающимся не выполнено полученное задание, не продемонстрирован практический опыт освоения содержания учебной практики; дневник не отражает текущую работу; отчет по практике не выполнен или выполнен на низком уровне, допущены значительные ошибки, не соответствует индивидуальному заданию; необходимые ПК, ОК не продемонстрированы или их уровень низкий, не соответствует минимально необходимому.