

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.08.2026

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8988abb2558924288f715a1591fae

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я.  
ГОРИНА»

Агробиотехнологический колледж

Утверждаю

Директор

агробиотехнологического колледжа

Г.В. Бражник

« 21 » 01 2026 года



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### УП.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

**Специальность:** 35.02.20 Технология производства, первичной переработки  
и хранения сельскохозяйственной продукции

п. Майский, 2026

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 16 августа 2024 г. № 581 (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации от 17 сентября 2024 г. № 79491), приказа Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 24 августа 2022 г. № 762, приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся" (с изменениями и дополнениями).

**Организация - разработчик:** ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ

**Разработчик(и):** Перепелица Ю.С., преподаватель агробиотехнологического колледжа

**Рассмотрена и одобрена методической комиссией агробиотехнологического колледжа**

« 10 » 01 202 6 г., протокол № 5

Председатель методической комиссии

 В.В. Бодина  
(подпись)


Согласована  
председатель  
СПК «КОЛХОЗ им. В.Я. ГОРИНА»

МП  
« 19 » 01 202 6 г.



Р.В. Перунов

Согласована

  
наименование должности

ООО «Русагро-Инвест»  
предприятие

« 15 » 01



  
Подпись

  
Ф.И.О.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	24

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ. 01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

## 1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы

Цель учебной практики: освоение вида деятельности: Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства. Учебная практика ПМ.01. Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства включена в обязательную часть образовательной программы по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения с/х продукции

## 1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики ПМ.01. Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства: освоение общих и профессиональных компетенций

Результаты освоения междисциплинарного курса/профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	оценивать результат и последствия своих действий (		
ОК.02	<p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.</p>	-
ОК.03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой</p>	

	<p>развития и самообразования;  выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;  презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;  оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;  определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;  презентовать бизнес идею; определять источники финансирования</p>	<p>грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>	
ОК 04	<p>организовывать работу коллектива и команды;  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива,  психологические особенности личности;  основы проектной деятельности</p>	
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста;  правила оформления документов и построения устных сообщений</p>	
ОК 07	<p>соблюдать нормы экологической безопасности;  определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути</p>	

	<p>специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>	<p>обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.</p>	
ОК.09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ПК 1.1.	<p>Устанавливать последовательность и календарные сроки проведения технологических операций, в том числе с учетом фактических погодных условий</p>	<p>-Требования к условиям проведения технологических операций по обработке почвы, посеву, уходу за растениями, уборке урожая; -оптимальные сроки проведения технологических операций по возделыванию сельскохозяйственных</p>	<p>Изучение технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур. Проведение анализа метеорологических условий с целью определения оптимальных сроков проведения технологических операций при</p>

		культур	возделывании сельскохозяйственных культур. Разработка планов-графиков проведения технологических операций.
ПК 1.2.	<p>-Определять виды и объемы работ для растениеводческих бригад (звеньев, работников) на смену и выдавать задания бригадам (звеньям, работникам);</p> <p>-готовить материалы для инструктажа работников растениеводческих бригад по выполнению производственных заданий с учетом специфики заданий и конкретных условий их выполнения;</p> <p>-анализировать особенности и уровень профессиональной подготовки работников, для которых проводится инструктаж;</p> <p>-проводить инструктаж с учетом особенностей и уровня профессиональной подготовки работников и степени сложности задач;</p> <p>-осуществлять обратную связь для оценки понимания работниками содержания инструктажа;</p> <p>-выбирать приемы, методы, подходы, алгоритмы выполнения производственных заданий</p>	<p>-сменные нормы выработки на сельскохозяйственные механизированные и ручные работы;</p> <p>-технологии возделывания сельскохозяйственных культур с учетом погодных и почвенных условий;</p> <p>-приемы, методы, подходы, алгоритмы выполнения производственных заданий;</p> <p>-приемы и подходы представления информации в процессе инструктажа</p>	<p>-Разработка заданий для растениеводческих бригад на основании технологических карт и планов-графиков проведения технологических операций.</p> <p>-Корректировка заданий с учетом конкретных погодных условий.</p> <p>-Распределение заданий между растениеводческими бригадами</p> <p>Выдача заданий.</p> <p>-Проведение инструктажа работников растениеводческих бригад по выполнению производственных заданий.</p> <p>-Обоснование выполнения производственных заданий в оптимальные сроки и с высоким качеством</p>

	культур		
ПК 1.3.	<p>- выбирать и применять методы контроля качества выполнения технологических операций;</p> <p>- выявлять дефекты и недостатки в проведении технологических операций;</p> <p>- определять пути их устранения;</p> <p>- организовывать работы по устранению дефектов и недостатков</p>	<p>требования к проведению технологических операций по возделыванию сельскохозяйственных культур;</p> <p>- факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций;</p> <p>- классификация и характеристика методов контроля качества выполнения технологических операций;</p> <p>- требования к качеству выполнения технологических операций в соответствии с технологическими картами, ГОСТами и регламентами, в том числе иностранными;</p> <p>- способы выявления дефектов и недостатков технологических операций;</p> <p>- методы устранения дефектов и недостатков;</p> <p>- порядок (алгоритм) действий по устранению дефектов и недостатков</p>	<p>– контроля качества проведения технологических операций по обработке почвы, посеву сельскохозяйственных культур, уходу за ними, уборке урожая в конкретных условиях;</p> <p>– организации устранения нарушений требований технологических карт, выявленных в ходе контроля качества проведения работ по возделыванию сельскохозяйственных культур.</p>
ПК.1.4	<p>выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала; определять качество семян; определять биологический урожай и анализировать его структуру</p>	<p>основные технологии производства растениеводческой продукции; - основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур; - виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортосмену, сортообновление, сортоконтроль,, условия их хранения, предпосевную</p>	<p>Выбор технологии первичной переработки и хранения различных видов продукции растениеводства</p>

		подготовку; методы программирования урожаев	
ПК.1.5	Выбор технологии первичной переработки и хранения различных видов продукции растениеводства	требования действующих стандартов к продукции растениеводства; - способы транспортировки и хранение различных видов продукции растениеводства; - приемы первичной переработки различных видов продукции растениеводства	Организация первичной переработки и хранения различных видов продукции растениеводства
ПК.1.6	анализировать информацию для составления первичной отчетности; представлять информацию для составления первичной отчетности в соответствии с правилами	требования к составлению первичной отчетности; источники сбора информации; правила обработки (анализа) информации	требования к составлению первичной отчетности; источники сбора информации; правила обработки (анализа) информации

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРЕБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

### 2.1. Трудоемкость освоения учебной практики ПМ.01. Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства

Вид учебной работы	Объем часов	5 семестр
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>		
<b>Обязательная аудиторная нагрузка (всего)</b>	<b>216</b>	<b>216</b>
в том числе:		
лекции		
практические занятия		
контрольные работы		
дуальное обучение (всего)		
учебная практика	216	216
производственная практика		

Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-	-
Консультации	-	-
Итоговая аттестация в форме зачета		

**2.2. Содержание учебной практики ПМ.01. Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства**

№ занятия	Наименование разделов профессионального модуля, тем и занятий по МДК	Обязательная учебная нагрузка		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
		Объем ак. Ч.	Вид учебной деятельности	ОК	ПК
1	2	3	4	5	6
1	Тема 1. Вводное занятие. 1.Ознакомление студентов с лабораторией, рабочим местом, с инструментами и оборудованием. 2. Требования безопасности труда на рабочем месте.	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
2	Тема 2.Определение и оценка состояния производственных посевов (озимых, яровых, зернобобовых).	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
3.	Тема 3. Разработка системы обработке почвы в севообороте. Оценивание качества полевых работ	6	Урок совершенствования	ОК 01 ОК 02	ПК .1.1.; ПК. 1.2.;

			знаний формирование умений и навыков	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
4.	Тема 4. Посев и посадка сельскохозяйственных культур. Сроки и способы посева	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
5	Тема 5. Подготовка семян и посадочного материала к посеву (посадке). Решение задач на посевную годность и норму	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
6	Тема 6. Определение норм внесения удобрений с учетом плодородия почвы	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
7	Тема 7. Проведение обследования сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков	6	Урок совершенствования знаний формирование	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4

			умений и навыков	ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК 1.5 ПК 1.6
8	Тема 8. Составление карты засоренности. Разработка мероприятий по борьбе с сорняками	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
9	Тема 9. Определение фенологических фаз развития полевых культур. Работа на опытном поле учебного хозяйства	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
10	Тема 10. Определение биологического урожая. Уборка зерновых культур	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
11	Тема 11. Технология организации первичной обработки и транспортировки урожая.	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6

				ОК 09	
12	Тема 12. Экскурсионная поездка в ЗАО «Краснояржская зерновая компания»	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
13	Тема 13. Изучение агротехники возделывания сельскохозяйственных культур. Составление технологических карт для возделывания озимых культур	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
14	Тема 14. Составление технологических карт для возделывания яровых культур.	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
15	Тема 15. Разработка и составления технологических карт по основным культурам в полеводстве	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6

16	Тема 16. Разработка мероприятий по борьбе с вредителями	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
17	Тема 17. Разработка мероприятий по борьбе с болезнями Составление годового плана защитных мероприятий	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
18	Тема 18. Закладка плодового сада и уход за насаждениями. Работа в саду учебного хозяйства.	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
19	Тема 19. Ознакомление с техникой проведения технологических операций подготовки зерна злаковых культур к переработке. Работа с ГОСТ ами	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
20	Тема 20. Ознакомление с техникой проведения технологических операций формирования помольных партий зерна и формирования	6	Урок совершенствования	ОК 01 ОК 02	ПК .1.1.; ПК. 1.2.;

	сортов муки. Работа с ГОСТ ами.		знаний формирование умений и навыков	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
21	Тема 21. Ознакомление с техникой проведения технологических операций подготовки зерна крупяных культур к переработке. Работа с ГОСТами.	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
22	Тема 22. Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства муки на мельницах сельскохозяйственного типа и характеристикой новых мельничных агрегатов для сельского хозяйства. Работа с ГОСТами.	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
23	Тема 23. Ознакомление с техникой проведения технологических операций приготовления хлеба опарным и безопарным способами и особенностями приготовления ржаного хлеба. Работа с ГОСТами.	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
24	Тема 24. Ознакомление с техникой проведения технологических операций подготовки масличного сырья к переработке. Работа с ГОСТами.	6	Урок совершенствования знаний формирование	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4

			умений и навыков	ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК 1.5 ПК 1.6
25	Тема 25. Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства растительных масел на масловырабатывающих установках сельскохозяйственного типа.	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
26	Тема 26. Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства квашенных, соленых, моченых овощей, плодов и ягод. Работа с ГОСТами.	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
27	Тема 27. Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства маринованных овощей, плодов и ягод. Работа с ГОСТами.	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
28	Тема 28. Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства закусочных консервов. Работа с ГОСТами.	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6

				ОК 09	
29	Тема 29. Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства овощных и мясоовощных обеденных блюд. Работа с ГОСТами.	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
30	Тема 30. Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства овощных соков и напитков на их основе. Работа с ГОСТами.	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
31	Тема 31. Изучение сооружений и оборудования элеватора. Расчеты по работе элеваторов.	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
32	Тема 32. Технологические расчеты оборудования для очистки, сушки зерна.	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6

33	Тема 33. Изучение оборудования для переработки зерна в муку и крупу.	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
34	Тема 34. Изучение оборудования для переработки подсолнечника.	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
35	Тема 35. Изучение оборудования для переработки и хранения картофеля и овощей	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
36	Тема 36. Подготовка материалов по практике. Заполнение дневника отчета Защита отчетов	6	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК .1.1.; ПК. 1.2.; ПК. 1.3; ПК.1.4 ПК 1.5 ПК 1.6
	<b>Промежуточная аттестация (зачет)</b>				

	<b>Всего:</b>	216			
--	---------------	-----	--	--	--

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции № 701: специализированная лабораторная мебель, доска меловая настенная, комплект мультимедийного оборудования для лекционных залов: телевизор, ноутбук, шкаф, мышь беспроводная. Оборудование: сушильный шкаф СЭШ 3 М, сушильный шкаф ШСС-80; тестомесилка У1-ЕТК; мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1; мельница зерновая; рассев лабораторный У1-ЕРЛ-1-1 и 28 сит; пурка ПХ-1; ИДК -1М (прибор); ИДК - 3; диафаноскоп ДСЗ-2М; весы ВК-600.1; белизномер СКИБ-М; комплект лабораторного хлебопекарного оборудования ШХЛ-065 СПУ и ШРЛ-065 СПУ; У1-МОК-1М устройство; ПЧП-3 (прибор); доска разборная двухсторонняя; эксикатор; плитка электрическая 2-конф.

Лаборатория технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции № 717: специализированная мебель- посадочные места по количеству обучающихся, доска меловая настенная. Комплект мультимедийного оборудования: телевизор, ноутбук, кронштейн, шкаф, мышь беспроводная. Оборудование: баня ПЭ-4312 водяная глубокая; весы электронные РН-6Ц 13УМ (циферблатные), фотометр КФК-3, поляриметр, рефрактометр ИРФ-454Б2М, банер, сушилка для посуды, эксикатор.

Специализированная аудитория для лабораторных занятий по определению показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки №724/а: специализированная лабораторная мебель: мойка лабораторная ЛК-1200, шкаф вытяжной В-200, столы для химических исследований СДХИ-100, шкаф для химических реактивов ШДХ-400, шкаф для хранения лабораторной посуды ШДХЛП-107, стол для титрования СДТЛ-101, стеллаж СТ-106, тумба лабораторная ТЛ-100. Химическая посуда, химические реактивы.

Помещение для самостоятельной и воспитательной работы: столы, стулья, компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, выходом в "Интернет" и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

№	Название	(лицензия\свободное ПО)
1.	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО
2.	Информационно-правовые системы «Гарант» и «Консультант+»	свободное ПО для обучающихся
3.	Microsoft office 365	лицензия
4.	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
Специализированное ПО		
5.	Microsoft SQL server	лицензия
6.	VisualStudio Code	свободное ПО
7.	Ispring Suite 8	лицензия

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные или электронные образовательные и информационные ресурсы

для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и /или электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

### 3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Асминкина, Т. Н. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции : учебник для СПО / Т. Н. Асминкина, И. Ю. Суржанская, С. А. Богатырев. — 2-е изд. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 166 с. — ISBN 978-5-4488-1953-7, 978-5-4497-2850-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/138336>
2. Глобин, А. Н. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции : учебник для СПО / А. Н. Глобин, А. И. Удовкин. — 2-е изд. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 214 с. — ISBN 978-5-4488-1950-6, 978-5-4497-2844-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/138332>
3. Владимиров, Н. П. Процессный подход в обеспечении качества продукции мукомольного производства : учебное пособие для СПО / Н. П. Владимиров, С. С. Тарасенко. — Саратов : Профобразование, 2020. — 118 с. — ISBN 978-5-4488-0556-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92151>
4. Тарасенко, С. С. Современная технология мукомольного производства. Теоретические основы технологии муки : учебное пособие для СПО / С. С. Тарасенко, Н. П. Владимиров. — Саратов : Профобразование, 2020. — 173 с. — ISBN 978-5-4488-0558-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92165> (дата обращения: 30.08.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
5. Ваншин, В. В. Хранение зерна и пищевых продуктов. Характеристика зерновой массы, микрофлоры зерна и вредителей хлебных запасов : учебное пособие для СПО / В. В. Ваншин. — Саратов : Профобразование, 2020. — 202 с. — ISBN 978-5-4488-0568-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92200>

#### Печатные

1. Самсонов А.П. Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка реализация продукции растениеводства (1-е изд.) учебник.- М.: ИЦ Академия, 2020 – 240 с.
2. Плохотнюк Л.Н. и др. Зерно и продукты его переработки в рациональном питании 2-е изд., пер и доп. Учебное пособие для СПО. М.: Юрайт, 2024 – 245 с.
3. Федоренко В.Ф., Гольяпин В.Я. Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна 2-е изд. Учебное пособие для СПО. – М.: Юрайт, 2023 – 194 с.
4. Глухих М.А. Технология хранения и переработки зерна и семян. Практикум. Учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2023 – 112 с.

### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Челнокова, Е. Я. Зерноведение : учебное пособие для СПО / Е. Я. Челнокова, В. А. Федотов. — Саратов : Профобразование, 2020. — 147 с. — ISBN 978-5-4488-0557-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91865>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

**4.1. Контроль и оценка** раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки <sup>1</sup>
ОК 01	распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах; адекватно анализирует сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; потребности в информации; осуществляет поиск информации; адекватно определяет источники нужных ресурсов; разрабатывает детально план действий; правильно оценивает риски; точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, определяет предложения критериев оценки и рекомендации по улучшению плана	-наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях, учебной практике; -оценка применяемых методов и способов при выполнении практических заданий и работ во время учебной практики; решение ситуационных задач
ОК 02	осуществляет планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватно анализирует полученную информацию, точно выделяет в ней главные аспекты; структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности; адекватно применяет информационные технологии для реализации профессиональной деятельности	- характеристика с места прохождения практик; -собеседование; -отзыв по итогам практики; -отчёт о производственной практике;
ОК 03	определяют актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и	

	<p>выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес идею; определять источники финансирования</p>	
ОК 04	<p>взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; оптимально планирует профессиональную деятельность; демонстрирует собственную деятельность в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)</p>	
ОК 05	<p>грамотно излагают свои мысли и оформляют документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	
ОК 07	<p>при выполнении работ ориентируется на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, точно соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективно использует принципы ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
ОК 09	<p>понимают общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4 ПК 1.5 ПК 1.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- верность и обоснованность выбора технологии производства продукции растениеводства</li> <li>-точность выбора в реализации технологии первичной обработке продукции растениеводства</li> <li>- определять качество семян; определять нормы, сроки и способы посева и посадки; определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы ; проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков; составлять годовой план защитных мероприятий</li> <li>- демонстрация интереса к своей будущей профессии;</li> <li>- ответственное отношение к обучению;</li> <li>- стремление к повышению уровня профессионального мастерства</li> <li>- правильность выбора методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- оценка эффективности и качества выполнения работ;</li> <li>- рациональное распределение рабочего/учебного времени в строгом соответствии с графиком;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности и охраны окружающей среды;</li> </ul>	устный и письменный опрос, проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики, наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчет производственной практике - демонстрация знания нормативных актов по оценке качества сдаваемой и принимаемой продукции (ГОСТ);
---	---	--

### Критерии оценки

Критерии оценивания выполнения заданий промежуточной аттестации с учетом выбранного типа задания (*тест, собеседования, проект, рабочая тетрадь и т.д.*)

#### Схема перевода баллов в оценку

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00–19,99%	20,00–39,99%	40,00–69,99%	70,00–100,00%