

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

по профессии среднего профессионального образования

### **35.02.06. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Квалификации: - технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года и 10 месяцев

#### Организация – разработчик:

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

#### Разработчики:

Кобзев Н.Н. – заместитель директора по УПР,

Хазова С.Н. – старший мастер,

Федорова А.А. – мастер производственного обучения,

Цирюльникова Е.В. – мастер производственного обучения

2019 год

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
1.1. Область применения программы	
1.2. Цели и задачи практики	
1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики	
1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики	
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	6
3.1. Тематический план учебной практики	
3.2. Содержание учебной практики	
3.3. Содержание производственной практики	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	11
4.1. Материально-техническое обеспечение.	
4.2. Информационное обеспечение обучения	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	12

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

## **Учебной и производственной практик**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной и производственной практик разработана на основе: Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 35.02.06. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения основных видов профессиональной деятельности.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП ППСЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Содержание учебной и производственной практик учитывает специфику программ подготовки специалистов среднего звена и осваиваемой специальности.

### **1.2. Цели и задачи учебной и производственной практик:**

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППСЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего **648** часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства.– 180 часов;

в рамках освоения ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства. – 144 часа;

в рамках освоения ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции.– 180 часов.

в рамках освоения ПМ.05 Заготовитель продуктов и сырья. - 144 часа.

### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

Всего **504** часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства – 144 часа;

в рамках освоения ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства – 108 часов;

в рамках освоения ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции. – 108 часов;

**Преддипломная практика** в рамках освоения ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства – 144 часа;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Код	Наименование результата освоения практики
<b>Производство и первичная обработка продукции растениеводства.</b>	
ПК 1.1	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.
ПК 1.2	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства
ПК 1.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.
<b>Производство и первичная обработка продукции животноводства</b>	
ПК 2.1	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.
ПК 2.2	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.
ПК 2.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.
<b>Переработка и хранение сельскохозяйственной продукции</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.
<b>Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства</b>	
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 11997 «Заготовитель продуктов и сырья»</b>	
ПК 5.1	Осуществлять сбор, сортировку и упаковку заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья.
ПК 5.2	Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.
ПК 5.3	Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья.
ПК 5.4	Оформлять сопроводительную документацию.

**Результатом освоения рабочей программы практики является сформированность у обучающихся общих компетенций, включающих в себя способность:**

Код	Наименование результата освоения практики
ОК.01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК.08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3.СВОДНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

<b>УП 01.1 Производство продукции растениеводства её первичная обработка</b>		
<b>№ темы</b>		<b>Кол-во часов</b>
<b>Весенние работы</b>		
1.1	Подготовка лаборатории к эксплуатации.	6
1.2	Подготовка семян и посадочного материала к посеву и посадке.	6
1.3	Расчет норм внесения удобрений под с/х культуры.	6
1.4	Подготовка почвы под с/х культуры.	24
1.4.1	Подготовка почвы под с/х культуры (зерновые).	6
1.4.2	Подготовка почвы под с/х культуры (корнеплоды).	6
1.4.3	Подготовка почвы под с/х культуры (картофель).	6
1.4.4	Подготовка почвы под с/х культуры (крестоцветные).	6
1.5.1	Посев зерновых культур.	6
1.5.2	Посев бобовых культур.	6
1.5.3	Посев корнеплодов.	6
1.5.4	Посадка картофеля.	6
1.6	Определение и оценка состояния посевов с/х культур	5
	Зачет	1
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>
<b>Осенние работы</b>		
1.7	Обследование с/х культур на выявление вредителей и болезней.	6
1.8	Подготовка почвы и посев озимой ржи.	6
1.9	Определение биологического урожая с/х культур	6
1.10	Уборка с/х культур	12
1.10.1	Уборка с/х культур (уборка свеклы).	6
1.10.2	Уборка с/х культур: уборка картофеля, корнеплодов, капусты	6
1.11	Уборка картофеля	5
	Зачет	1
	<b>Всего:</b>	<b>36</b>
	<b>Итого:</b>	<b>108</b>
<b>УП 01.2 Производство и первичная обработка плодоовощной продукции</b>		
<b>Весенние работы</b>		
2.1.	<i>Выращивание рассады овощей закрытого грунта.</i>	
2.1.1	Подготовка к высадке	6
2.1.2	Обрезка плодово-ягодных культур.	3
2.1.3	Вегетативное размножение плодово-ягодных культур.	3
2.1.4	Посадка деревьев и кустарников.	3
2.1.5	Уход за почвой в саду	6
2.2	<i>Выращивание рассады овощей открытого грунта.</i>	
2.2.1	Подготовка к высадке	3
2.2.2	Посадка лука севка	3
2.2.3	Посадка рассады капусты	6
2.2.4	Посадка рассады томатов и огурцов в теплицы и подвязка	2
	Зачет	1
	<b>Всего:</b>	<b>36</b>
<b>Осенние работы</b>		
2.3	Осенние работы в защищенном грунте.	6
2.4	Осенние работы в открытом грунте.	6
2.5	Осенние работы в саду.	11
2.6	Приготовление питательной смеси.	12
	Зачет	1

	<b>Всего:</b>	<b>36</b>
	<b>Итого:</b>	<b>72</b>

<b>ПМ 02 Производство и первичная обработка продукции животноводства</b>		
<b>УП 02 Производство и первичная обработка продукции животноводства, содержание и кормление животных КРС</b>		
<b>№ темы</b>	<b>Наименование темы</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>Тема 1: Содержание и кормление КРС</b>		
1.1	Работа по удалению навоза и уходу за скотом	6
1.2	Водоснабжение и поение с/х животных	6
1.3	Санитарный уход за скотом родильного отделения. Освоение навыков приема новорожденных телят, изучение схем выращивания телят.	12
1.4	Изучение видов и наличие кормов в хозяйстве, способы хранения.	12
1.5	Составление рациона для молодняка	6
1.6	Составление для рациона для дойных коров	6
1.7	Составление рациона для сухостойных коров	6
1.8	Овладение навыками кормления КРС в зависимости от их продуктивности и физиологического состояния	6
1.9	Освоение методов подготовки различных кормов к скармливанию	12
	<b>Итого:</b>	<b>72</b>
<b>Тема 2: Первичная обработка продукции животноводства</b>		
2.1	Учет, первичная обработка, транспортировка молока	18
2.2	Определение качества молока	18
	<b>Итого:</b>	<b>36</b>
<b>Тема 3: Ветеринария и воспроизводство с/х животных</b>		
3.1	Определение породы КРС, оценка экстерьера, конституции, мечение скота	12
3.2	Оценка вымени коров, определение основных промеров пригодности к машинному доению. Определение скорости молокоотдачи	6
3.3	Техника разведения КРС. Выявление коров к охоте. Обработка навыков работы с оборудованием и инструментами по искусственному осеменению.	6
3.4	Лечебно-профилактические мероприятия	12
	<b>Итого:</b>	<b>36</b>
	<b>Всего:</b>	<b>144</b>

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
<b>УП 03.1 «Переработка и хранение сельскохозяйственной продукции»</b>		
<b>Раздел 1: Первичная переработка продукции животноводства</b>		
1	Переработка молока: изготовление творога	6
2	Приготовление изделий из творога	6
3	Изготовление сливок	6
4	Приготовление йогурта	6
5	Переработка мяса: изготовление фарша	6
6	Приготовление изделий из рубленого мяса	6
	<b>Итого:</b>	<b>36</b>
7	Изготовление сливок	6
8	Приготовление сливочного крема для кондитерских изделий	6
9	Разделка туши КРС	6
10	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины	6
11	Изготовление сливочного масла	6
12	Приготовление дрожжевого теста на основе сливок: хлебобулочные изделия.	6
<b>Раздел 2: Первичная переработка продукции растениеводства.</b>		
1	Подготовка тары и маринование огурцов	3
2	Подготовка тары и маринование томатов	3
3	Подготовка тары и маринование кабачков	3
4	Подготовка тары и маринование свёклы	3
5	Подготовка тары и приготовление компота из ягод чёрной смородины	6
6	Подготовка тары и приготовление компота из яблок	6
7	Подготовка тары и приготовление желе из ягод красной смородины	6
8	Подготовка тары и засолка капусты	6
	<b>Итого:</b>	<b>72</b>
	<b>Всего:</b>	<b>108</b>

<b>ПМ 03. Переработка и хранение сельскохозяйственной продукции.</b>		
<b>УП 03. 2. Подготовка сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции</b>		
<b>Раздел 1: Сооружение и оборудование по хранению продукции растениеводства.</b>		
1	Подготовка хранилищ к эксплуатации.	6
2	Закладка на хранение лука.	6
3	Подготовка тары и инструментов к обеззараживанию.	6
4	Закладка на хранение картофеля, свеклы, моркови.	6
5	Подготовка сооружений защищенного грунта к обеззараживанию.	6
6	Обеззараживание сооружений защищенного грунта, инструмента, тары.	6
7	Закладка на хранение, транспортировка и реализация капусты.	6
8	Наблюдение в хранилище в период хранения овощной продукции, ведение документации.	6
9	Методы оценки и контроля качества сельскохозяйственной продукции.	6
	<b>Итого</b>	<b>54</b>
<b>Раздел 2: Оборудование по хранению и переработки продукции животноводства</b>		
1	Оборудование для очистки молока	3
2	Оборудование для сепарирования молока	3
3	Холодильные установки для молочной и мясной продукции	6
4	Оборудование для производства сливочного масла	3
5	Оборудование для переработки мяса	3
	<b>Итого:</b>	<b>18</b>
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
<b>ПМ 05 Заготовитель продуктов и сырья.</b>		
<b>УП 05.01 «Сбор, переработка и хранение дикорастущих плодов, грибов и ягод»</b>		
<b>Раздел 1: Сбор и сбыт дикорастущего растительного сырья</b>		
1	Сбор дикорастущих плодов, грибов, ягод. Определение качества и видового состава собранной продукции.	18
2	Подготовка хранилища. Подготовка собранной продукции к транспортировке и хранению.	12
3	Сбор дикорастущего лекарственно-растительного сырья, работа с определителем. Изготовление гербария лекарственных растений.	18
4	Сортировка и первичная обработка собранного сырья.	6
5	Сушка и подготовка к хранению лекарственно-растительного сырья.	6
6	Упаковка лекарственно-растительного сырья. Оформление приёмно-сдаточной документации.	6
7	Фруктово-ягодная консервация. Морс, компот, варенье из клюквы, рябины, черники, брусники, шиповника. Зачет.	6
	<b>Итого:</b>	<b>72</b>

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
<b>ПМ 05 Заготовитель продуктов и сырья.</b>		
<b>УП 05.02 «Определение количества и качества закупаемого сырья и продукции, хранение, оформление документации по закупкам и хранению»</b>		
<b>Раздел 1: Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья.</b>		
1	Подготовка помещения для хранения закупаемой продукции и сырья.	6
2	Подготовка тары для хранения закупаемой продукции и сырья.	6

3	Определение вида продукции по органолептическим свойствам.	6
4	Определение веса, количества и объема продукции.	6
5	Определение качества закупаемой продукции растительного происхождения. Зерно, бобы, овощи и фрукты.	12
6	Определение качества закупаемой продукции животного происхождения (мясо свинины, говядины, баранина) и молочной продукции (молоко, сливки, творог, сливочное масло).	12
7	Оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья, товарных накладных, учет движения продукции и сырья на предприятии (организации).	12
8	Выполнение наличного и безналичного расчета за закупленную продукцию и сырье. Зачет.	12
	<b>Итого:</b>	<b>72</b>

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
<b>ПМ 04. Участие в управлении первичным трудовым коллективом</b>		
1	Инструктаж по охране труда и ПБ на рабочем месте. Ознакомление с предприятием и рабочим местом.	7.2
2	Экономическая характеристика предприятия (организации)	7.2
3	Структура подразделений растениеводства	7.2
4	Структура подразделений животноводства	7.2
5	Организация внутрихозяйственного землеустройства	7.2
6	Организация использования машинно-тракторного парка на предприятии	7.2
7	Организация внутрихозяйственного транспорта.	7.2
8	Организация нефтехозяйства на предприятии	7.2
9	Организация производства продукции растениеводства, составление технологических карт возделывания с/х культур:	36
	а. технология возделывания, объем работ, применяемая техника, норм выработки и расход топлива;	14.4
	б. расчет затрат труда и заработной платы;	7.2
	г. расчет затрат на семена, удобрения, средств защиты растений, электроснабжение, автотранспорт затрат на 1га и на 1ц продукции	14.4
10	Организация производства продукции животноводства:	14.4
	а. планирование производства и использование продукции животноводства;	7.2
	б. расчет потребности в кормах;	7.2
11	Организация переработки продукции с/х предприятия.	7.2
12	Первичная документация, учета и отчетности.	14.4
13	Анализ использования основных производственных фондов	14.4
	<b>Итого:</b>	<b>144</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Материально – техническое обеспечение**

Учебная практика реализуется в мастерских техникума и оснащена оборудованием, инструментом, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Для реализации учебной практики имеются:

- учебный кабинет
- учебный огород
- лаборатории,
- ферма-лаборатория учебного хозяйства.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера;
- комплект учебно-методических материалов мастера;
- комплект учебно-наглядных пособий;

Оборудование лаборатории «Технология производства продукции растениеводства»

- учебный огород
- комплект рабочих инструментов;
- измерительный инструмент;

### **4.2.Перечень учебных изданий:**

1. Плодоводство и овощеводство Серия: "Учебники и учебные пособия для студентов средних специальных учебных заведений" Издательство: "Колосс" (2015)
2. Плодоводство. Учебник Е. Г. Самощенко, И. А. Пашкина Издательство: "Академия" (2013)
3. Овощеводство Учебник Ю.М.Андреев Издательство: "Академия" (2013)
4. Плодоводство и овощеводство: учебник Издательство: Колосс ООО(2014)
5. Селекция и семеноводство культивируемых растений: Учебник (под ред. Гужова Ю.Л.) Изд. 3-е, перераб., «Мир» (2003)
6. Основы агрономии: Учебник Бабаева Е.Ю. Дубенок Н.Н. Михалев С.С. Третьяков Н.Н. Туликов А.М. Ягодин Б.А «Академия» (2009)
7. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции: Учебник для начального профессионального образования; Учебное пособие для студентов среднего профессионального образования Изд. 2-е, стереотип. Поморцева Т.И. «Академия»

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции) по каждому профессиональному модулю	Результаты обучения (освоенные умения)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Производство и первичная обработка продукции растениеводства.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- реализация различных технологий производства продукции растениеводства.</li> <li>- использование технологий первичной обработки продукции растениеводства.</li> <li>- применение методов, оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</p> <p>Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик.</p> <p>Зачеты по учебной и производственной практике.</p>
<b>Производство и первичная обработка продукции животноводства.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-реализовывать технологии производства продукции животноводства.</li> <li>- реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</li> <li>-использовать различные методы оценки и контроля количества и качества</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</p> <p>Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик.</p> <p>Зачеты по учебной и производственной практике.</p>
<b>Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</li> <li>-реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</li> <li>-выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</li> <li>-производство сертифицированных семян и посадочного материала сельскохозяйственных культур.</li> <li>-обеспечивать технологический процесс производства, обработки, затаривания и хранения семян и посадочного материала.</li> </ul>	<p>.</p>

<p><b>Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет по принятой методике основных производственных показателей электрического хозяйства сельскохозяйственных потребителей;</li> <li>- планирование работы исполнителей;</li> <li>- инструктаж и контроль исполнителей на всех стадиях работ;</li> <li>- подбор и осуществление мероприятий по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>- оценка качества выполняемых работ</li> </ul>	<p>Оценка выполнения производственных заданий в рамках производственной практики. Зачет по производственной практике.</p>
<p><b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 11997 «Заготовитель продуктов и сырья»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять сбор, сортировку и упаковку заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья;</li> <li>-проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ;</li> <li>-производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья;</li> <li>-оформлять сопроводительную документацию.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике. Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной практики. Зачеты по учебной практике.</p>