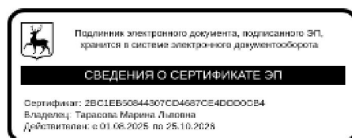


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ГБПОУ ЛЫСКОВСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ. 03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ 17282 ПРИЕМЩИК
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ**

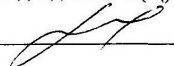
ЛЫСКОВО
2027 г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой) комиссией

Протокол №1 от 01 сентября 2027г

Председатель П(Ц)К ППССЗ СПО

 Егорова В.А

Организация-разработчик: ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум

Разработчики:

Ерамасова Мария Александровна - преподаватель ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум

Рекомендована учебно-методической комиссией по профессии среднего профессионального образования

35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

в составе:

Перов Алексей Николаевич- директор акционерного общества "Нива"

Гуляева Татьяна Викторовна - заместитель директора по УПР ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум

Ерамасова Мария Александровна - преподаватель ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум

Кутаев Андрей Валерьевич - методист ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум

Егорова Вера Анатольевна - председатель П(Ц)К ППССЗ СПО ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум

Программа разработана на основе ФГОС по специальности среднего профессионального образования (СПО):
35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Заместитель директора по УПР  Гуляева Т.В.



 Перов А.Н.

 Гуляева Т.В.

 Ерамасова М.А.

 Кутаев А.В.

 Егорова В.А

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО 17282 ПРИЕМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 16.08.2024 № 581), входящей в состав укрупнённой группы профессии 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство в части освоения вида профессиональной деятельности: **Освоение профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья**

Рабочая программа учебной практики учитывает требования Профессиональных стандартов в соответствии с Переченем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534), в совокупности требований к среднему профессиональному образованию в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Освоение профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья** и соответствующих профессиональных компетенций.

Рабочая программа учебной практики может быть использована для базовой подготовки в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по специальности укрупненной группы 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство по профессиям рабочих: 13.017 Агроном (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 № 644н), 13.013 Специалист по зоотехнии (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14.07.2020 № 423н) при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная практика входит в обязательную часть профессионального цикла ОПОП ППССЗ СПО.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

ВД.03. Освоение профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

Цель освоения программы:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

- приобретение обучающимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачи освоения программы:

1. Приемка и учет:

- Научиться принимать сельскохозяйственную продукцию и сырье различных видов (зерно, овощи, фрукты, сырое молоко, мясо и т.д.).
- Освоить правила оформления сопроводительных документов (товарно-транспортные накладные, акты приема).
- Научиться проводить первичный количественный учет поступающего сырья.

2. Контроль качества:

- Изучить основные показатели качества для различных видов сельскохозяйственного сырья.
- Освоить методы визуального и органолептического контроля качества (внешний вид, запах, цвет, вкус).
- Научиться применять простые методы экспресс-контроля (например, определение влажности зерна, кислотности молока).
- Определять товарную пригодность сырья.

3. Первичное размещение и хранение:

- Научиться размещать принятое сырье в соответствии с его видом, качеством и требованиями хранения.
- Освоить правила обращения с сырьем для минимизации его порчи.

4. Соблюдение правил безопасности:

- Изучить правила техники безопасности при работе с оборудованием для приемки и транспортировки сырья.
- Соблюдать санитарно-гигиенические нормы при работе с сельскохозяйственной продукцией.

В результате изучения учебной практики студент должен освоить вид профессиональной деятельности Освоение профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья и соответствующие ему профессиональные компетенции:

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
<i>ВД.03</i>	<i>Освоение профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья</i>
ПК 3.1	Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.
ПК 3.2	Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья

ПК 3.3	Оформлять сопроводительную документацию
--------	---

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырье; – составлять план размещения продукции; взвешивать или измерять продукцию и сырье; – участия в выборе методов и способов хранения продукции растениеводства и животноводства; – выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем; – ведения документации установленного образца; 	–
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; 	–

- определять источники достоверной правовой информации;
- составлять различные правовые документы;
- находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать;
- оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
- организовывать работу коллектива и команды;
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;
- проявлять толерантность в рабочем коллективе
- проявлять гражданско- патриотическую позицию;
- демонстрировать осознанное поведение;
- описывать значимость своей специальности;
- применять стандарты антикоррупционного поведения
- соблюдать нормы экологической безопасности;
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;
- организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;
- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;
- эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- 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
- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- составлять план размещения продукции;
- соблюдать сроки и режимы хранения;
- производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;
- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной;
- готовить продукцию к реализации

1.4 Место учебной практики в структуре:

Учебная практика базируется на освоении предметов общепрофессионального цикла: "Математические методы решения прикладных профессиональных задач", "Экологические основы природопользования", "Основы агрономии", "Основы зоотехнии", "Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства", "Основы аналитической химии", "Микробиология, санитария и гигиена", "Метрология, стандартизация и подтверждение качества", "Основы

экономики, менеджмента и маркетинга", "Правовые основы профессиональной деятельности", "Охрана труда", "Информационные технологии в профессиональной деятельности".

Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на учебной практике.

1.5 Место и время проведения учебной практики:

1. Организация учебной практики направлена на выполнение государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и присваиваемой квалификацией;
2. Содержание учебной практики определяется программой практики.
3. Учебная практика проводится с обучающимися индивидуально или в составе группы (подгруппы) на базе учебного заведения;
4. Учебная практика может быть организована в виде ознакомительных экскурсий в организации, практических и лабораторных занятий, а также прослушивания лекций специалистов-практиков в учебно-производственных мастерских и лабораториях техникума.
5. Учебная практика осуществляется непрерывно.
6. Формой отчётности обучающихся по практике является дневник учебной практики.
7. Результатом учебной практики является оценка, которая выставляется по результатам сдачи дифференцированного зачёта.
8. Сроки прохождения практики: всего 36 часов
9. Учебной практикой руководят преподаватели специальных дисциплин по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

1.6 Описание профессионального модуля, включающего учебную практику (УП):

Рабочая программа учебной практики охватывает все междисциплинарные курсы профессионального модуля по ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья.

1.7 Количество часов на освоение программы учебной практики:

Учебная практика по модулю ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья – 36 часов, в том числе практической подготовки 36 часов.

1.8 Характеристика видов профессиональной деятельности специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Область профессиональной деятельности выпускников:

- **01 Образование и наука** (в части осуществления практического обучения, опытно-экспериментальной деятельности в аг-

ропромышленном комплексе).

- **13 Сельское хозяйство** (является приоритетной областью).
- **18 Пищевая промышленность** (в части первичной переработки сельскохозяйственного сырья).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- **Сельскохозяйственные культуры:** зерновые, зернобобовые, технические, кормовые культуры, овощные и плодово-ягодные культуры.
- **Сельскохозяйственные животные и птица:** процессы их содержания, кормления и получения продукции животноводства (молоко, мясо, яйцо и др.).
- **Сельскохозяйственное сырье и продукция:** продукты растениеводства и животноводства, предназначенные для первичной переработки и хранения.
- **Технологические процессы:** процессы производства, первичной обработки, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, включая процессы контроля качества.
- **Технологическое оборудование:** станки, линии первичной обработки, оборудование для сушки, сортировки, охлаждения и складские системы.
- **Техническая и нормативная документация:** стандарты качества (ГОСТ, ТУ), технологические карты, инструкции по эксплуатации, товарно-сопроводительные документы.
- **Цифровые системы и сервисы:** автоматизированные системы управления производством (АСУП), системы мониторинга условий хранения (датчики температуры, влажности), программное обеспечение для учета сырья и готовой продукции.

Виды профессиональной деятельности и компетенции:

Специальность 35.02.20 ориентирована на подготовку специалистов среднего звена, деятельность которых охватывает области сельского хозяйства и пищевой промышленности.

Объектами профессиональной деятельности выступают:

1. **Растительное и животное сырье** на всех этапах цикла «производство — переработка — хранение».
2. **Производственные мощности и технологические линии**, обеспечивающие первичную обработку продукции.
3. **Информационные потоки и цифровые базы данных**, сопровождающие движение сельскохозяйственной продукции от поля/фермы до склада готовой продукции.

1.8 Формы контроля: учебная практика – дифференцированный зачет.

1.10 Требования к руководителям практики.

Руководство учебной практикой осуществляется преподавателями профессионального цикла, имеющими высшее образование по профилю специальности и опыт работы на производстве. Руководители практики от техникума перед её началом консультируют обучающихся о выполнении заданий программы практики и написанию отчетов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО 17282 ПРИЕМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ

2.1. Тематический план и содержание учебной практики

<i>Коды профессиональных компетенций</i>	<i>Наименования видов практики и ее разделов (этапов)</i>	<i>Всего часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
<i>ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.3.1-3.3</i>	<i>МДК 03.01 Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья</i>		3
	<i>Раздел 1. Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья</i>		
	<i>Всего</i>	<i>36</i>	

2.2. Содержание обучения по учебной практике

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, и практические работы по практике</i>	<i>Объем часов</i>	<i>База практики</i>
ВД.01	<i>1. Определение вида продукции по внешнему виду и органолептическим свойствам.</i>	<i>1</i>	ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум
	<i>2. Определение веса, количества и объема продукции.</i>	<i>1</i>	
	<i>3. Определение качества зерновой и бобовой продукции.</i>	<i>1</i>	
	<i>4. Определение качества овощной и фруктовой продукции.</i>	<i>1</i>	
	<i>5. Определение качества другой продукции растительного происхождения.</i>	<i>1</i>	
	<i>6. Определение качества мяса.</i>	<i>1</i>	
	<i>7. Определение качества молочной продукции.</i>	<i>1</i>	
	<i>8. Определение качества другой продукции животного происхождения.</i>	<i>1</i>	

	9. Оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья.	1	
	10. Оформление товарных накладных, учет продукции на складе.	1	
	11. Учет движения продукции и сырья на предприятии.	1	
	12. Наличный расчет посредством контрольно-кассового аппарата.	1	
	13. Выполнение безналичного расчета за закупленную продукцию и сырьё.	1	
	14. Сдача выручки в банк и службе инкассации.	1	
	15. Приёмка продуктов растениеводства.	1	
	16. Организация хранения продуктов растениеводства.	3	
	17. Оформление сопроводительных документов.	3	
	18. Приемка и транспортировка сельскохозяйственных животных и продукции.	3	
	19. Определение упитанности сельскохозяйственных животных.	3	
	20. Определение качества сырья и продуктов животноводства органолептическим и физико-химическим методом.	3	
	21. Определение способов хранения животноводческой продукции и сырья.	3	
	22. Оформление сопроводительных документов.	2	
	Дифференцированный зачет	1	
	Всего	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО 17282 ПРИЕМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация практики предполагает наличие учебного кабинета, практической лаборатории, учебного хозяйства на базе организации, теплицы и мастерских.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- плакаты;
- техническая документация;
- видео презентации;
- учебные фильмы;

- методическая документация;
- лабораторное оборудование.

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедиа проектор

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Дополнительный источник:

1. Андреев Н. Н., Мударисов Ф. А. Учебное пособие Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья: практикум для студентов, обучающихся по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина. 2020 Количество страниц: 68

2. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 192 с. ISBN 9785-7695-9043-6

3. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для нач. проф. образования / З. П.Матюхина. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-0070-4

4. Филин В.М. Оценка качества зерна крупяных культур на малых предприятиях. Учебное пособие для ССУЗов –М.: Издательство: ДеЛи принт, 2017. ISBN: 594343-040-7.

Нормативные документы:

ГОСТР 52554-2006. Пшеница. Технические условия.

ГОСТ Р 51808-2013. Картофель продовольственный. Технические условия. ГОСТ Р 32285-2013. Свекла столовая.

ГОСТ 34314-2017. Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия.

ГОСТ 26574-2017. Мука пшеничная, хлебопекарная. Технические условия. ГОСТ 31449-2013. Молоко коровье сырое. ТУ.

ГОСТ 34120-2017. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, иолутушах и четвертинах. Техни-

ческие условия.

ГОСТ 31476-2012. Свины для уоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия. ГОСТ Р 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для уоя. Технические условия.

ГОСТ 31797-2012.. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия. ГОСТ Р 52986-2008. Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия. ГОСТ Р 52703-2006. Мясо кур Торговые описания. Технические условия.

ГОСТ 31657-2012. Субпродукты птицы. Технические условия ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия. ГОСТ Р 54644-2011. Мед натуральный. Технические условия
ГОСТ 24896-2013. Рыба живая. Технические условия

Электронные образовательные ресурсы:

1. <http://docs.cntd.ru/document/902320395>
2. <http://docs.cntd.ru/document/1200083078>
3. <http://sudact.ru/law/prikaz-rosgoskhlebinspektsii-ot-08042002-n-29ob/poriadok-ucheta-zerna-i-produktov/prilozhenie-1/>
4. <http://docs.cntd.ru/document/1200095684>
5. <http://docs.cntd.ru/document/1200103450>
6. <http://docs.cntd.ru/document/1200085835>
7. <http://docs.cntd.ru/document/1200095479>
8. <https://docs.cntd.ru/document/350341002?marker=6540IN>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение студентами профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в техникуме, так и в организациях соответствующих профилю специальности.

Преподавание МДК модуля носит практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий студенты закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Реализация программы модуля подразумевает обязательную учебную и производственную практики, которые проводятся концентрированно в несколько периодов при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом на теоретическую подготовку, мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла, в учебно-производственных мастерских, лабораториях и других подразделениях техникума, на предпри-

ятях города и завершается дифференцированным зачетом студента, освоенных им общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика может проводиться в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением, при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модулей ОПОП СПО по осваиваемой специальности. Соответствующие организации подтверждают оценку общих и профессиональных компетенций обучающихся в ходе прохождения практики и представляют документы в техникум, которые учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

Изучение общепрофессиональных дисциплин предшествует освоению модуля или изучаются параллельно.

Для реализации программы профессионального модуля используются образовательные технологии: проблемное обучение; проектные методы обучения; исследовательские методы обучения; кейс-технология (использование в обучении игровых методов: ролевых, деловых, и других видов обучающих игр); обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа); информационно-коммуникационные технологии.

В соответствии с требованиями ФГОС по специальности СПО реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: компьютерных симуляций, групповых дискуссий, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, индивидуальных и групповых проектов с целью формирования и развития требуемых компетенций студентов.

Программа модуля имеет практикоориентированную направленность. Реализация программы модуля предусматривает выполнение обучающимися заданий лабораторных и практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электрон-

ной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачетом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности обеспечивается руководящими и педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, направление деятельности которых соответствует вышеуказанной области профессиональной деятельности не менее 3 лет, является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Возможно также привлечение лиц к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой

образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО 17282 ПРИЕМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ

Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – Распознает задачу и/или проблему в профессиональном контексте. Анализирует задачу и/или проблему и выделять её – составные части. Определяет этапы решения задачи. Выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. – Составляет план действия. Определяет необходимые ресурсы. – Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	Квалификационные испытания, экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка Решения ситуационных задач, оценка тестового контроля, устный опрос, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – Определяет актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности. Применяет современную научную профессиональную терминологию. – Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования. Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи. – Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Выявляет источники финансирования. Презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. – Определяет источники достоверной правовой информации. – Составляет различные правовые документы. – Находит интересные проектные идеи, грамотно их формулирует и документирует. – Оценивает жизнеспособность проектной идеи, составляет план проекта. 	
ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и	<ul style="list-style-type: none"> – Организует работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	

<p>работать в коллективе и команде</p>		
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке. – Проявляет толерантность в рабочем коллективе 	
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Проявляет гражданско-патриотическую позицию. Демонстрирует осознанное поведение. Описывать значимость своей специальности. – Применяет стандарты антикоррупционного поведения. 	
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Соблюдает нормы экологической безопасности. Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. – Организует профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства. 	

<p>применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Организует профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. – Эффективно действует в чрезвычайных ситуациях. 	
<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы. – Участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые). Пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	
<p>ПК 3.1 Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Определяет качество и количество сельскохозяйственной продукции. Соблюдает правила охраны труда при определении качества и количества продукции. 	<p>Квалификационные испытания, экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка Решения ситуационных задач, оценка тестового контроля, устный опрос, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
<p>ПК 3.2 Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Производит первичную обработку продуктов и сырья. Обеспечивает условия для сохранения заготавливаемой продукции. – Соблюдает правила охраны труда при обработке и хранении сельскохозяйственной продукции и сырья. 	
<p>ПК 3.3 Оформлять сопроводительную документацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Оформляет сопроводительную документацию, установленную учетно- отчетную документацию. 	

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

обучающегося _____ курса группы _____
 по специальности (профессии) _____
(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики _____

Сроки практики: с _____ по _____ 20 ____ г.

Руководитель учебной практики _____
(имя, отчество, фамилия)

№ темы	Содержание практической работы	Кол-во часов	Отметка наставника о выполнении

**ОТЧЕТНОСТЬ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ЗАПОЛНЕНИЮ ДНЕВНИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

1. Заполнить информационную часть.
2. Совместно с мастером производственного обучения - руководителем практики составить план работы. Получить индивидуальные задания по профилю подготовки для квалификации по специальности/профессии.
3. Регулярно записывать все реально выполняемые работы.

ОТЧЕТ ПО ИТОГАМ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

обучающегося _____ курса группы _____
по специальности (профессии) _____
(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики _____

Сроки практики: с _____ по _____ 20 _____ г.

Примерная структура отчета

1. Общие сведения о проделанной работе (*виды выполненных работ и их результаты*);
2. Краткая характеристика проделанной работы (*общие впечатления о практике, наиболее существенные достижения, встреченные трудности, общая оценка итогов практики*);

Руководитель учебной практики _____