

**Департамент образования и науки Тюменской области  
ГАПОУ Тюменской области «Ишимский многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким  
профессиям рабочих, должностям служащим  
11997 Заготовитель продуктов и сырья  
17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья**

**Специальность 35.02.06 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции**

**Ишим, 2021**

Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 455; на основании положения об учебной практике и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы ПКРС/ЛПССЗ, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

Разработчик:

Холмеева Алёна Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК  
Протокол № 1 от «14» 08 2021 г.  
Председатель ЦК С.С. Астаева / С.С. Астаева /

Утверждаю:

Заместитель директора по УПР  
ГАПОУ ТО «Ишимский  
многопрофильный техникум  
Осипенко Н.В. Осипенко  
«14 августа» 2021 г.

Согласовано:

Зав. образовательным  
ООО «Опеновское»  
В.И. Ишимов / Ишимов ск!  
«14 августа» 2021 г.



## **СОДЕРЖАНИЕ:**

Паспорт рабочей программы производственной практики.....	3
Результаты освоения программы производственной практики.....	5
Тематический план и содержание производственной практики.....	6
Условия реализации программы производственной практики.....	9
Контроль и оценка результатов освоения производственной практики.....	12

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИМ 11997 ЗАГОТОВИТЕЛЬ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ, 17282 ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ**

## **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа производственной практики ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 11997 Заготовитель продуктов и сырья, 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС ППКРС/ППССЗ 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения квалификаций: технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Заготовка продуктов и сырья, Приемка сельскохозяйственных продуктов и сырья.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по направлению 35.00.00 Сельское и рыбное хозяйство.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики:**

Формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии/специальности.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии/специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

## **1.3. Требования к результатам освоения производственной практики.**

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

<b>ВПД</b>	<b>Требования к умениям</b>
------------	-----------------------------

<p>Закупка, хранение, переработка, предпродажная подготовка сельскохозяйственной продукции и сырья.</p>	<p>Организовывать заготовку всех видов сельскохозяйственной продукции и сырья. Реализовывать с/х продукцию и сырье, получаемое в результате заготовительного процесса (по видам). Определять источники и места заготовки продуктов и сырья. Использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции.</p>
<p>Приемка сельскохозяйственных продуктов и сырья.</p>	<p>Проводить приемку продукции животноводства и растениеводства, взвешивать или измерять продукцию и сырье, организовывать хранение с/х продукции и сырья. Проводить отпуск с/х продукции получателям. Проводить анализ качества с/х продукции и сырья, проводить сортировку по установленным признакам сельскохозяйственных продуктов и сырья в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, таксата, класса, подкласса, состояния дефектности, консервировки, веса и размера. Вести и оформлять учетно-отчетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию</p>

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

Всего - 144 часа, в том числе:

В рамках освоения МДК 05.01 - 72 часа.

В рамках освоения МДК 05.02 - 72 часа.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИМ  
11997 ЗАГОТОВИТЕЛЬ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ,  
17282 ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ**

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО ППКРС/ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), Заготовка продуктов и сырья, Приемка сельскохозяйственных продуктов и сырья.

Код	Наименование результата освоения практики
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	Осуществлять сбор дикорастущего лекарственно-растительного сырья.
ПК 1.2	Определять качество и количество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья.
ПК 1.3	Осуществлять сортировку, упаковку и транспортировку заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья.
ПК 1.4	Обеспечивать условия хранения заготавливаемого лекарственно-растительного сырья.
ПК 2.1	Определять качество и количество заготавливаемых продуктов и сырья.
ПК 2.2	Обеспечивать условия хранения заготавливаемых продуктов и сырья.
ПК 2.3	Производить первичную обработку, предсдаточную доработку, упаковку и транспортировку заготавливаемых продуктов и сырья.
ПК 3.1	Определять однородность и пригодность вторичного сырья к последующей переработке.
ПК 3.2	Обеспечивать условия хранения, складирования и транспортировки заготавливаемого вторичного сырья.
ПК 3.3	Обеспечивать и соблюдать специальные нормы санитарии, гигиены и техники безопасности при работе со вторичным сырьем.
ПК 3.4	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
ПК 4.1	Организовывать отдельный сбор пищевых отходов.
ПК 4.2	Обеспечивать санитарно-гигиенические условия содержания тары и транспортных средств.
ПК 4.3	Определять пригодность пищевых отходов к дальнейшему использованию.
ПК 5.1	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.
ПК 5.2	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.
ПК 5.3	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.
ПК 5.4	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Освоение содержания профессионального модуля ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащим 11997 Заготовитель продуктов и сырья, 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья, обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов реализации программы воспитания:

Код	Результат реализации программы воспитания
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 18	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 19	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 20	Гибко реагирующий на появление новых технологий в трудовой деятельности, готовый к их освоению

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИМ  
11997 ЗАГОТОВИТЕЛЬ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ,  
17282 ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ**

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>Раздел 1</b>		
ПМ.05.01	11997 Заготовитель продуктов и сырья	72
Тема 1 Выполнение правил внутреннего распорядка, техники безопасности, пожарной и электробезопасности, в заготовительных пунктах и приемо-сдаточных складах	- изучить правила внутреннего распорядка, технику безопасности, пожарную безопасность и электробезопасность, в заготовительных пунктах и приемо-сдаточных складах	6
Тема 2 Выполнение подбора и реализации технологии производства и первичной обработки продукции растениеводства.	- определить виды, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения	6
Тема 3 Соблюдение норм санитарии и гигиены на складах, заготовительных пунктах	- составить график проведения дезинфекции, дезинсекции, приготовить дезинфекции, дезинсекции растворы, обработать помещение, тару и оборудование	6
Тема 4 Соблюдение экологических основ природопользования	- определить места для сбора вторичного и непригодного для переработки сырья в соответствии с нормативными документами, подготовить площадку	6
Тема 5 Выполнение технологии сбора, сортировки и упаковки растительного сырья	- провести сбор, сортировку и упаковку растительного сырья (сортировка по видам и условиям хранения, упаковывание или укладка в тару)	6
Тема 6 Выполнение технологии сбора, сортировки и упаковки продукции животноводства	- провести сбор, сортировку и упаковку продукции животноводства (сортировка по видам и условиям хранения, упаковывание или укладка в тару)	6
Тема 7 Выполнение закупки и хранения различных видов сельскохозяйственных продуктов и сырья	- провести закуп с/х продукции, разделение по виду и условиям хранения, с рациональным использованием мест в складах и заготовительных пунктах	6
Тема 8 Подготовка заготовительных пунктов и	- провести подготовку складов и заготовительных пунктов (вычистить территорию склада или заготовительного	6



складов к приему с/х продукции и сырья.	пункта, провести: покраску стен и используемого оборудования, дезинфекцию и дезинсекцию)	
Тема 9 Создание и поддержание микроклимата в пунктах закупа и складах хранения с/х продукции и сырья	- проверить работу оборудования, приточно-вытяжной вентиляции и систем обогрева/охлаждения	6
Тема 10 Выполнение сбора и сбыта вторичного сырья на заготовительные пункты и перерабатывающие организации	- провести сбор вторичного сырья, определить его пригодность к дальнейшей переработке, выполнить сбыт на заготовительные пункты и перерабатывающие предприятия	6
Тема 11 Изучение и эксплуатация оборудования используемого в пунктах закупа и хранения с/х продукции и сырья	- изучить оборудование, инструменты и условия его эксплуатации, используемое в заготовительных пунктах и складах	6
<b>Экзамен квалификационный</b>	<b>Заготовка продуктов и сырья</b>	<b>6</b>
	Итого	72
<b>Раздел 2</b>		
ПМ.05.02	17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	
Тема 1. Выполнение правил внутреннего распорядка, техники безопасности, пожарной и электробезопасности, в заготовительных пунктах и приемо-сдаточных складах	- изучить правила внутреннего распорядка, технику безопасности, пожарную безопасность и электробезопасность на предприятиях пищевой перерабатывающей промышленности	6
Тема 2. Проведение сортировки плодов и овощей	- провести сортировку плодоовощной продукции по качеству и виду	6
Тема 3. Определение массы нетто плодоовощной продукции	- провести взвешивание поступившей плодоовощной продукции	6
Тема 4. Размещение плодоовощной продукции на хранение	- разместить плодоовощную продукцию в навал и в контейнерах	6
Тема 5. Проведение приемки зерна по количеству и качеству	- провести взвешивание зерна на автовесах, провести отбор проб	6
Тема 6. Размещение зерна на хранение	- разместить зерно в реализационном хранилище насыпью	6
Тема 7. Проведение приемки молока по количеству и качеству	- провести отбор проб, провести анализ качества молока, взвесить молоко	6
Тема 8. Резервирование молока		6

	- взвесить молоко, произвести очистку, охлаждение и перекачать в резервуар	
Тема 9. Проведение приемки сельскохозяйственных животных для убоя	- провести предубойный осмотр животных, провести взвешивание	6
Тема 10. Определение упитанности сельскохозяйственных животных	- оценить упитанность животных по основным признакам	6
Тема 11. Размещение мяса и мясной продукции на хранение	- провести размещение полутуш на подвесных путях и отправить в холодильную камеру	6
<b>Экзамен квалификационный</b>	ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	6
	Всего часов	72
	Итого	144

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИМ  
11997 ЗАГОТОВИТЕЛЬ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ,  
17282 ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы производственной практики ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащим 11997 Заготовитель продуктов и сырья, 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья предполагает наличие рабочих мест в организациях, связанных с будущей профессиональной деятельностью обучающихся:

- ЗАО «Племзавод Юбилейный»;
- Общество с ограниченной ответственностью «Ишимский мясокомбинат»;
- Филиал АО «Золотые луга» «Молочный комбинат «Ситниковский», Омутинский район;
- ООО «Ишимский комбинат хлебопродуктов»;
- ФГУП «Ишимский»;
- АО «АминоСиб».

Оборудование, инструменты и приспособления:

- наличие весового и измерительного оборудования на предприятиях;
- наличие лабораторий на предприятиях;
- наличие различных цехов, складов, оборудования и сельскохозяйственной техники на предприятиях;
- наличие необходимой документации, стандартов и ГОСТов;
- наличие производственных линий на предприятиях

**4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями дисциплин профессионального цикла концентрированно. Предприятия должны соответствовать требованиям ФГОС по осваиваемым компетенциям.

**4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

**4.4. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов**

1. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.3668-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов: [Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 18 декабря 2020 года, регистрационный N 61572.

Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20 ноября 2020 года N 36]. – Москва: Стандартинформ, 2020 – 18 с.

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.3.2.1078 – 01: текст с изменениями на 6 июля 2011 года: [Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 22 марта 2002 года, утверждено Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 года регистрационный N 3326]: дата введения: с 1 июля 2002 года – Москва : Стандартинформ, 2019 – 144 с.

3. Ветеринарно-санитарные правила внутрихозяйственного убоя скота : [Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 29 октября 2020 года, регистрационный N 60628, утверждено приказом Минсельхоза России от 21 октября 2020 года N 622]: – Москва : Стандартинформ, 2019 – 8 с.

4. ГОСТ Р 54643 – 2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Грибы белые свежие. Общие технические условия. Fresh seps. General specifications: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. N 792-ст: дата введения 2013-01-01 – Москва: Стандартинформ, 2013 – 7 с. Текст : непосредственный.

5. ГОСТ Р 54315 – 2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия. Cattle for slaughter. Beef and veal carcasses, semi-carcasses and quarters. Specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11 апреля 2011 г. N 43-ст : дата введения 2013-01-01 – Москва: Стандартинформ, 2012 – 19 с. Текст : непосредственный.

6. ГОСТ 3123 – 78 Государственный стандарт Союза ССР. Производство кожевенное. Термины и определения. Leather production. Terms and definitions: утвержден и введен в действие Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 10 мая 1978 года N 1256: дата введения 1979-07-01 – Москва: Издательство стандартов, 2020 – 37 с. Текст : непосредственный.

7. ГОСТ 31476 – 2012 Межгосударственный стандарт. Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия. Pigs for slaughter. Pork carcasses and semi-carcasses. Specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 октября 2012 г. N 507-ст : дата введения 2013-07-01 – Москва: Стандартинформ, 2013 – 20 с. Текст : непосредственный.

8. ГОСТ 19792 – 2017 Межгосударственный стандарт. Мед натуральный. Технические условия. Natural honey. Specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 ноября 2017 г. N 1715-ст: дата введения 2019-01-01 – Москва: Стандартинформ, 2017 – 12 с. Текст : непосредственный.

9. ГОСТ 31449 – 2013 Межгосударственный стандарт. Молоко коровье сырое. Технические условия. Raw cow's milk. Specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. N 267-ст: дата введения 2014-07-01 – Москва: Стандартинформ, 2013 – 16 с. Текст : непосредственный.

10. ГОСТ Р 54340 – 2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты молочные и молочные составные сквашенные. Общие технические условия. Fermented dairy and dairy compound products. General specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2011 г. N 153-ст: дата введения 2012-07-01 – Москва: Стандартинформ, 2011 – 12 с. Текст : непосредственный.

11. ГОСТ 31450 – 2013 Межгосударственный стандарт. Молоко питьевое. Технические условия. Drinking milk. Specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. N 268-ст : дата введения 2014-07-01 – Москва: Стандартинформ, 2014 – 12 с. Текст : непосредственный.
12. ГОСТ 32922 – 2014 Межгосударственный стандарт. Молоко коровье пастеризованное – сырье. Технические условия. Pasteurized cow's milk - raw material. Specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 декабря 2014 г. N 1956-ст: дата введения 2016-01-01 – Москва: Стандартинформ, 2018 – 12 с. Текст : непосредственный.
13. ГОСТ 7176 – 2017 Межгосударственный стандарт. Картофель продовольственный. Технические условия. Food potatoes. Specifications: утвержден и введен в действие Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 сентября 2017 г. N 103-П): дата введения 2018-07-01 – Москва: Стандартинформ, 2018 – 10 с. Текст : непосредственный.
14. ГОСТ 32285 – 2013 Межгосударственный стандарт. Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Fresh food red beet for retail. Specifications : утвержден и введен в действие Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2013 г. N 44): дата введения 2015-01-01 – Москва: Стандартинформ, 2014 – 10 с. Текст : непосредственный.
15. ГОСТ 26313 – 2014 Межгосударственный стандарт. Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб. Fruit and vegetable products. Acceptance rules and methods of sampling: утвержден и введен в действие Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 5 декабря 2014 г. N 46-2014): дата введения 2016-01-01 – Москва: Стандартинформ, 2015 – 10 с. Текст : непосредственный.
16. ГОСТ 57976 – 2017 Национальный стандарт Российской Федерации. Фрукты и овощи свежие. Термины и определения. Fruits and vegetables. Terms and definitions: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2017 г. N 1797-ст: дата введения 2018-07-01 – Москва: Стандартинформ, 2017 – 16 с. Текст : непосредственный.
17. ГОСТ 52554 – 2006 Национальный стандарт Российской Федерации. Пшеница. Технические условия. Wheat. Specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 июня 2006 г. N 114-ст: дата введения 2007-07-01 – Москва: Стандартинформ, 2006 – 12 с. Текст : непосредственный.
18. ГОСТ 54078 – 2010 Национальный стандарт Российской Федерации. Пшеница кормовая. Технические условия. Fodder wheat. Specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2010 г. N 732-ст: дата введения 2012-01-01 – Москва: Стандартинформ, 2011 – 12 с. Текст : непосредственный.
19. ГОСТ 26574 – 2011 Межгосударственный стандарт. Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. Wheat bakery flour. Specifications: утвержден и введен в действие Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 мая 2017 г. N 101-П): дата введения 2019-01-01 – Москва: Стандартинформ, 2018 – 28 с. Текст : непосредственный.
20. ГОСТ 26791 – 2018 Межгосударственный стандарт. Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Milled cereal products. Packing, marking, transportation and storage: утвержден и введен в действие Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 июля 2018 г. N 110-П): дата введения 2019-09-01 – Москва: Стандартинформ, 2018 – 8 с. Текст : непосредственный.

21. ГОСТ 55290 – 2012 Национальный стандарт Российской Федерации. Крупа гречневая. Общие технические условия. Buckwheat groats. General specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. N 1471-ст : дата введения 2014-01-01 – Москва: Стандартинформ, 2014 – 10 с. Текст : непосредственный.
22. ГОСТ 55445 – 2013 Национальный стандарт Российской Федерации. Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия. Meat. High quality beef. Specification: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 июня 2013 г. N 188-ст: дата введения 2014-07-01 – Москва: Стандартинформ, 2013 – 11 с. Текст : непосредственный.
23. ГОСТ 31962 – 2013 Межгосударственный стандарт. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия. Chicken meat (carcasses of chickens, broiler-chickens and their parts). Specifications: утвержден и введен в действие Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 7 июня 2013 г. N 43) : дата введения 2014-07-01 – Москва: Стандартинформ, 2014 – 10 с. Текст : непосредственный.
24. ГОСТ Р 52843 – 2007 Национальный стандарт Российской Федерации. Овцы и козы для убоя. баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия. Sheep and goats for slaughtering. Mutton, lambs and goats in carcasses. Specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 472-ст : дата введения 2009-01-01 – Москва: Стандартинформ, 2008 – 11 с. Текст : непосредственный.
25. ГОСТ 31777 – 2012 Межгосударственный стандарт. Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия. Sheep and goats for slaughtering. Mutton, lambs and goats in carcasses. Specifications: утвержден и введен в действие Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. N 42) : дата введения 2013-07-01 – Москва: Стандартинформ, 2014 – 11 с. Текст : непосредственный.
26. ГОСТ Р 52427 – 2005 Национальный стандарт Российской Федерации. Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения. Meat industry. Food products. Terms and definitions: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 декабря 2005 г. N 380-ст : дата введения 2007-01-01 – Москва: Стандартинформ, 2007 – 17 с. Текст : непосредственный.
27. ГОСТ 32225 – 2013 Межгосударственный стандарт. Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия. Horses for slaughter. Horseflesh in semi-carcasses and quarters. Specifications: утвержден и введен в действие Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2013 г. N 44): дата введения 2015-07-01 – Москва: Стандартинформ, 2014 – 9 с. Текст : непосредственный.
28. ГОСТ Р 52791 – 2007 Национальный стандарт Российской Федерации. Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия. Canned milk. Dry milk. Specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 декабря 2007 г. N 383-ст: дата введения 2009-01-01 – Москва: Стандартинформ, 2009 – 9 с. Текст : непосредственный.
29. Голубева Л.В., Богатова О.В., Догарева К.Г. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов: Учебное пособие. – 2-е изд., стер. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – 380 с.: ил. – (Учебники для вузов. Специальная литература). ISBN 978-5-8114-4382-6
30. Иванова О.Е., Смирнова И.Р., Павлова Е.В., Авылов Ч.К. Практикум по микробиологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения: учебное пособие / Иванова О.Е., Смирнова И.Р., Павлова Е.В., Авылов

Ч.К. – СПб.: ООО «Квадро», 2018. – 164 с. – (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений. Специальная литература). ISBN 978-5-906371-28-7

31. Минаков И.А. Кооперация и агропромышленное интегрирование: учебник / И.А. Минаков – 4-е изд. стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 352 с. – (Учебник для вузов. Специальная литература). – Текст: непосредственный. ISBN 978-5-8114-5137-1

32. Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И.А. Технология первичной переработки продуктов животноводства: Учебное пособие. – 2-е издание стер. – СПб.: Издательство «Лань», 2020. – 176 с.: ил. – (Учебник для вузов. Специальная литература). ISBN 978-5-8114-1452-9

33. Родионов Г.В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г.В. Родионов, В.И. Остроухова, Л.П. Табакова. – 2-е изд. стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 140 с. – (Учебник для вузов. Специальная литература). ISBN 978-5-8114-5138-8

34. Серегин И.Г., Дунченко Н.И. Производственный ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов: учебное пособие. – СПб.: ООО «Квадро», 2020. – 404 с. – (Учебники и учебные пособия для вузов. Специальная литература). ISBN 978-5-906371-60-8

35. Сидоров М.А., Корнелаева Р.П. Микробиология мяса и мясопродуктов. Учебник для СПО / Сидоров М.А., Корнелаева Р.П. – СПб.: ООО «Квадро», 2019. – 240 с.: ил. – (Учебники и учебные пособия для студентов средних специальных учебных заведений. Специальная литература). ISBN 978-5-906371-26-3

36. Смирнова И.Р., Яремчук В.П., Сатюкова Л.П., Шопинская М.И. Контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного происхождения, кормов и лекарственных препаратов для животных: учебное пособие. – СПб.: ООО «Квадро», 2020. – 188 с. – (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений. Специальная литература). ISBN 978-5-906371-88-2

37. Черников В.А., Соколов О.А., Экологическая безопасность продукции: учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Проспект, 2020 – 864 с. ISBN 978-5-392-31619-9

38. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность: учебник / Е.Б. Ивашевская, О.А. Рязанова, В.И. Лебедев, В.М. Поздняковский; под об. ред. В.М. Поздняковского. – 3-е изд. стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 384 с.: вклейка (8 с). – (Учебник для вузов. Специальная литература). – Текст: непосредственный. ISBN 978-5-8114-5000-8

#### **Дополнительные источники:**

39. Госманов Р.Г., Волков А.Х., Галлиулин А.К., Ибрагимова А.И. Санитарная микробиология: Учебное пособие. – 2-е изд., доп. – СПб.: Издательство «Лань», 2017. – 252 с.: ил. (+ вклейка, 8 с.). – (Учебники для вузов. Специальная литература). ISBN: 978-5-8114-1094-1

40. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова ; под редакцией Л. Г. Елисеевой. — Москва : Дашков и К, 2014. — 930 с. — ISBN 978-5-394-01955-5

41. Кунаков А., Уша Б., Кальницкая О. и др. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник / А.А. Кунаков, Б.В. Уша, О.И. Кальницкая [и др.]; под ред. А.А. Кунакова. – М.: ИНФРА – М, 2017. – 234 с. – (Высшее образование. Бакалавриат). ISBN 978-5-16-005442-1 (print)

42. Манжесов В.И., Тертычная Т.Н., Калашникова С.В., Максимов И.В. Технология переработки продукции растениеводства: учебник / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная, С.В. Калашников [и др.]; под общ. ред. В.И. Манжесова. – СПб.: ГИОРД, 2016. – 816 с.: ил. ISBN: 978-5-98879-185-0

43. Смирнов А.В. Разделка мяса в России и странах Европейского союза / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков, Н.Н. Калишина. – СПб.: ГИОРД, 2014. – 136 с.: ил. ISBN: 978-5-98879-170-6

44. Соловьев О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения. Справочник. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 470 с. ISBN: 978-5-905170-74-4

#### **Электронные ресурсы:**

45. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс» : сайт – Москва, 2021. – URL: <https://docs.cntd.ru/>, (дата обращения: 09.07.2019). – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

46. Информационно-справочная онлайн система "Технорма.RU": сайт – Москва, 2010. – URL: [http://tehnorma.ru/doc\\_ussrperiod/textussr/usr\\_8349.htm](http://tehnorma.ru/doc_ussrperiod/textussr/usr_8349.htm), (дата обращения: 09.07.2019). – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

47. КонсультантПлюс: сайт – Москва, 1997. – URL: <http://www.consultant.ru/>, (дата обращения: 09.07.2019). – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

48. Технологии и товароведение продовольственных товаров : электронный журнал. – URL: <http://www.comodity.ru/>, (дата обращения: 14.09.2021). - Текст : электронный.



**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИМ  
11997 ЗАГОТОВИТЕЛЬ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ,  
17282 ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических квалификационных работ. В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме квалификационного экзамена.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Организует заготовку всех видов сельскохозяйственной продукции и сырья.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– дневник производственной практики;</li> <li>– защита отчета по производственной практике;</li> <li>– демонстрация (показ) приемов и способов выполнения работы;</li> <li>– наблюдение, опрос;</li> <li>– квалификационный экзамен.</li> </ul>
Реализует с/х продукцию и сырье, получаемое в результате заготовительного процесса (по видам).	
Определяет источники и места заготовки продуктов и сырья.	
Использует различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции.	
Проводит приемку продукции животноводства и растениеводства, взвешивает или измеряет продукцию и сырье, организует хранение с/х продукции и сырья.	
Проводит отпуск с/х продукции получателям.	
Проводит анализ качества с/х продукции и сырья, проводит сортировку по установленным признакам сельскохозяйственных продуктов и сырья в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, таксата, класса, подкласса, состояния дефектности, консервировки, веса и размера.	
Ведет и оформляет учетно-отчетную документацию и оформляет приемо-сдаточную документацию.	