

БУЗУЛУКСКИЙ ГИДРОМЕЛИОРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ - ФИЛИАЛ  
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДЕНО

Председатель учебно-методической комиссии  
БГМТ-филиала ФГБОУ ВО  
Оренбургский ГАУ  
Вандышев Ю.В.

«04» 02 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП.01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРВИЧНОЙ  
ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА**

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ И  
ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА**

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

**Форма обучения** очная

**Срок получения образования по ОП** 3 года 10 месяцев

Бузулук, 2026 г.

## ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ

№ изменения, дата изменения и № протокола заседания учебно-методической комиссии филиала, номер страницы с изменением	
БЫЛО	СТАЛО
Основание: решение заседания ПЦК специальности 35.02.20 «Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции» «__» _____ № __ протокола _____ Афиногорова Т.В., председатель ПЦК (подпись)	

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	7
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	12
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) .....	18

# **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1 Область применения программы учебной практики**

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, входящей в укрупненную группу специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство, по направлению подготовки, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, и соответствующих общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций(ПК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ПК 1.1. Планировать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ.;

ПК 1.2. Организовывать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ;

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков;

ПК 1.4. Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства;

ПК 1.5. Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства;

ПК 1.6. Формировать первичную отчетность по результатам выполнения работ, в том числе в электронном виде;

## **1.2 Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

### **Иметь практический опыт:**

- подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке);
- возделывания сельскохозяйственных культур;
- проведения агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции;

- первичной обработки и транспортировки урожая.
- подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- выбора технологии хранения и переработки соответствию с качеством поступающей продукции и сырья;
- анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;
- ведения документации установленного образца;

**уметь:**

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности;
- применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники;
- выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала, определять качество семян;
- определять нормы, сроки и способы посева и посадки;
- оценивать качество полевых работ;
- определять и оценивать состояние производственных посевов; определять биологический урожай и анализировать его структуру;
- выбирать способ уборки урожая;
- проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков:
- составлять годовой план защитных мероприятий;
- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ; -
- составлять план размещения продукции;
- соблюдать сроки и режимы хранения;
- выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;
- определять качество сырья, подлежащего переработке;
- 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;
- использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;
- осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса:
- выполнять требования нормативных документов к основным видам продукции и процессов;

**знать:**

- основные технологии производства растениеводческой продукции;
- виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортосмену, сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения,
- предпосевную подготовку;
- требования к сортовым и посевным качествам семян;
- особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур;
- методику составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур;
- закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая;
- методы программирования урожая;
- погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство;
- болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, средства защиты от них.
- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; технологии ее хранения; устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;
- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; методы контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;
- методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;
- условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; требования к оформлению документов.

**1.3 Количество часов на освоение программы учебной практики –**

**216 ч**

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Лаборант химического анализа, в том числе профессиональными (ПК) и общими(ОК)компетенциями:

Код	Наименование компетенции
ПК 1.1	Планировать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ
ПК 1.2	Организовывать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков
ПК 1.4	Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства
ПК 1.5	Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства;
ПК 1.6	Формировать первичную отчетность по результатам выполнения работ, в том числе в электронном виде
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### Личностные результаты

Код	Личностные результаты
ЛР 1	Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
ЛР 2	Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности
ЛР 3	Готовность к служению Отечеству, его защите
ЛР 4	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире
ЛР 5	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности
ЛР 9	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных

	жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 17	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 18	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 19	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 20	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 21	Проявляющий ответственность за качественную разработку проектной документации
ЛР 22	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Формируемая компетенция	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<b>УП.01.01 Учебная практика: Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства</b>		<b>216</b>		
1.1 Подготовительные работы	Инструктаж по технике безопасности труда, пожарной безопасности при работе с оборудованием. Ознакомление с программой учебной практики по профессиональному модулю, оборудованием, техническими средствами.	16	ОК 01, 04, 09 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2,3
1.2 Определение и оценка состояния производственных посевов (озимых, яровых, зернобобовых).	Разработка системы обработки почвы в севообороте. Оценивание качества полевых работ	16	ОК 01, 04, 09 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2,3
1.3 Посев и посадка сельскохозяйственных культур. Сроки и способы посева.	Подготовка семян и посадочного материала к посеву (посадке). Решение задач на посевную годность и норму высева семян. Определение норм внесения удобрений с учетом плодородия почвы Проведение обследования сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков Составление карты засоренности. Разработка мероприятий по борьбе с сорняками.	56	ОК 01, 04, 09 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2,3

	<p>Определение фенологических фаз развития полевых культур. Работа на опытном поле учебного хозяйства</p> <p>Определение биологического урожая, уборка зерновых культур.</p>			
1.4 Технология организации первичной обработки и транспортировки урожая.	<p>Изучение агротехники возделывания сельскохозяйственных культур.</p> <p>Составление технологических карт для возделывания озимых культур</p> <p>Составление технологических карт для возделывания яровых культур.</p> <p>Разработка и составлении технологических карт по основным культурам в полеводстве</p>	32	<p>ОК 01, 04, 09</p> <p>ПК 1.1-1.6</p> <p>ЛР 1-5,9, 13, 16-22</p>	1,2,3
1.5 Разработка мероприятий по борьбе с вредителями.	<p>Разработка мероприятий по борьбе с болезнями</p> <p>Составление годового плана защитных мероприятий</p>	16	<p>ОК 01, 04, 09</p> <p>ПК 1.1-1.6</p> <p>ЛР 1-5,9, 13, 16-22</p>	1,2,3
1.6 Работа с ГОСТа-ми	<p>Ознакомление с техникой проведения технологических операций подготовки зерна злаковых культур к переработке</p> <p>Ознакомление с техникой проведения технологических операций формирования помольных партий зерна и формирования сортов муки</p> <p>Ознакомление с техникой проведения технологических операций подготовки зерна крупяных культур к переработке</p> <p>Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства муки на мельницах сельскохозяйственного типа и характеристикой новых мельничных агрегатов для сельского хозяйства</p> <p>Ознакомление с техникой проведения технологических операций подготовки муки и вспомогательных материалов к замесу теста и выпечки хлеба</p>	48	<p>ОК 01, 04, 09</p> <p>ПК 1.1-1.6</p> <p>ЛР 1-5,9, 13, 16-22</p>	1,2,3
1.7 Изучение оборудования	Изучение оборудования по переработке и хранению	32	ОК 01, 04, 09	1,2,3

	молока . Изучение сооружений и оборудования элеватора Изучение оборудования по переработке и хранению мяса.		ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	
--	---	--	--------------------------------------	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие лаборатории организации производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства

Количество посадочных мест–30.

-Стол преподавателя–1шт.

-Стул преподавателя–1шт.

-Ученическая доска– 1шт.

#### **оборудование:**

гербарий зерновых культур,

гербарий бобовых культур,

гербарий сеяных трав,

гербарий ядовитых трав,

гербарий сорных трав,

снопы злаковых, бобовых, культур,

учебные плакаты,

разборные доски, лупы, весы, климатический шкаф

-учебно-методическая документация.

-технические средства обучения: пакет офисных приложений Microsoft «OfficeStandard 2013Russian OLP NL AcademicEdition»

**Оборудование:** аналитические весы с точностью до 0,0002 г,

сита с круглыми отверстиями диаметром 3 мм,

разборные доски, шпатели, стаканы, стекла, весы лабораторные с погрешностью взвешивания не более 0,01 кг,

банка с крышкой, вместимостью 500 см<sup>3</sup>,

колбы конические со шлифом вместимостью 100 см<sup>3</sup> по ГОСТ 1770,

сетка проволочная стальная,

чашка вместимостью 200-250 см<sup>3</sup>,

источник тепла, обеспечивающий нагрев семян до 40 0С, СЭШ–3,

бюксы,

щипцы,

ступки фарфоровые,

стаканы вместимостью 50-100 см<sup>3</sup>,

палочки стеклянные оплавленные,

бумага фильтровальная складчатая,

воронки стеклянные,

фотоколориметр, позволяющий проводить измерение при длинах волн 570 нм,

термометры лабораторные типа ТД-2 по ГОСТ 28498,

колбы мерные, колбы конические ,

пипетки вместимостью 5,10,50 см<sup>3</sup>,  
бюретки вместимостью 100 см<sup>3</sup>,  
бумага фильтровальная по ГОСТ 12026,  
цилиндр 2-100 по ГОСТ 1770,  
термометр жидкостный стеклянный по ГОСТ 28498,  
баня водяная,  
пластинка стеклянная размером 10-30 см,  
лабораторный пресс, учебно-методическая документация,

-технические средства обучения: мультимедийный комплекс:  
мультимедиапроектор ViewSonic PJ501, экран – 1шт., ноутбук для  
преподавателя с выходом  
в сеть "Интернет".

### **Подготовительный цех:**

Аспиратор P02520;  
бак для горячей воды F01190;  
бункер P0104T;  
вакуумный конденсатор F0141H;  
вакуумный осушитель масла F01160;  
вечная машина для семян подсолнечника P08030;  
вентилятор P0219C;  
верстак слесарный двухтумбовый ВСД;  
весы P01040;  
вибрационный разгрузчик P09500;  
вибросито P08120;  
водокольцевой вакуум-насос F0141P;  
гидравлическая клапанная станция P0305P;  
гидравлический агрегат P0305P;  
гидравлический цилиндр P08120-01 (16шт);  
горизонтальная жаровня барабанного типа P03130;  
градирня F01710;  
гранулятор P06170;  
декантер P05320;  
дозировочный насос для кислоты F0104P;  
дробилка P02170;  
емкость сырого масла P0529T;  
жироловушка F01650;  
зубчатая дробилка P06030;  
импульсный пылеулавливатель P0104M;  
магнитный сепаратор P01030;  
маслоотстойник P03290;  
молотковая дробилка P06060;  
нагреватель для масла F0103H;

насос для масла P0536P;  
насос для перекачки сырого масла E0282P;  
рушальная машина для семян подсолнечника P08020;  
центробежное сито P08100.

### **Сырьевая лаборатория с пунктом отбора проб:**

Автоматический пробоотборник Borghi SP;  
анализатор влажности весовой Adam PMB 53;  
АСЭШ-8-1 воздушно-тепловая установка;  
БИС-1 аппарат для смешивания образца и выделения из него навесок массой 25,50 или 100 грамм;  
весы лабораторные электронные CE6201-C+;  
весы электронные CE 423-C+ Сартогосм;  
влагомер зерна РМ-450;  
инфраматик 9500 для цельного зерна;  
лабораторная мельница ВЬЮГА 3М;  
пертен Глютоматик Центрифуга 2010;  
печь муфельная SNOL 8.2/1100;  
пресс отжима масла из семян ПРЛ 03 ручной;  
рассев лабораторный У1-ЕРЛ-10-4;  
стол лабораторный высокий металлический (столешница - Wilsonart)1500 СЛВи-У;  
стол-мойка одинарная металлическая (чаша гл. 280 мм Durcon, столешница - Wiisonart) 800 СМОд/w-y;  
сырьевая лаборатория с пунктом отбора проб;  
шкаф сушильный SNOL 58/350;  
ЯМР- анализатор маслинности и влажности семян маслиничных культур АМВ-1006М

### **Экстракционный цех:**

Выпарная колонна E01140;  
абсорбционная колонна E01310;  
буферная емкость экстрактора E01021;  
вакуумный конденсатор E01260;  
вентилятор для принудительного дренажа E0102С;  
выпарной аппарат для стоков E03040;  
гидравлическое устройство для запуска экстрактора E0102P;  
гидроциклон E0104А-01;  
градирня E02710;  
десорбер E01330;  
дистилляционный куб для отработанной воды E01120;  
емкость для СІР мойки E0401Т;  
емкость для концентрированных стоков E03080;  
емкость для мисцеллы E01040;  
емкость для сбора конденсата E01740;

емкость для хранения стоков E03010;  
емкость для экстракционного масла E01230;  
испарительный резервуар E01760;  
калорифер E0152H;  
конденсатор E01200;  
нагреватель минерального масла E0135H;  
насос для СІР мойки E0402P;  
основной паровой коллектор E01570;  
откачивающий насос для конденсата E0177P;  
отпарная колонна E01210;  
охладитель сырого масла E0125H;  
паровой коллектор E01580;  
пароперегреватель E03070;  
резервуар горизонтальный стальной РГСДп-100;  
ротационное устройство для выгрузки E0108B;  
сепаратор E03060;  
тали г/п 3,2т (2шт);  
тостер E01090;  
установка для удаления пыли E01110;  
фильтр E0303K;  
цепной конвейер для сырого шрота E01070;  
циклон для охлаждения E0153A;  
циркуляционный насос для воды E0130P; экстрактор E01020.

**Хлебный цех:**

печь Муссон - Ротор – 14;  
тестоделитель NEW DELL SD 100;  
тестоокруглитель АТК V 300;  
дежеопрокидыватель А2ХДЕ;  
тестомесильная машина Прима - 300P;  
тестомесильная машина Л4-ХТ2В;  
мукопросеиватель МПС -141;  
мешкоопрокидыватель;  
хлеборезательная машина Matas;  
тестораскатка SMGO.3;  
шкаф расстоечный Бриз-супер;  
дезинфектор для рук;  
машина рогаликовая F 600;  
тестозакаточная машина Агро-форм;  
холодильные камеры размеры 2,26\*3,16\*2,46, 4,06\*4,06\*2,46;  
весы фасовочные M-ER 326 AF;  
весы электронные ВТ 150;  
весы электронные МИДЛ МТ-30;  
электропогрузчик NICHYU; установка микроклимата;  
клипсатор Спутник;

приточный вентилятор ВДН 9, ВДН 10.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся  
Стулья, столы на 10 мест, ПК – 1 шт. с выходом в Интернет.

## **4.2 Информационное обеспечение обучения**

### **ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

1 Основы производства продукции растениеводства : учебник / Э. В. Засорина, Е. И. Комарицкая, В. Н. Недбаев [и др.]. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2025. — 216 с. — ISBN 978-5-9729-2583-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/15443>

2 Манджиева, А. Н. Состав и технологические свойства сельскохозяйственного сырья : учебное пособие для СПО / А. Н. Манджиева, Э. Э. Байрамов. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2025. — 210 с. — ISBN 978-5-4488-2617-7, 978-5-4497-4573-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/152725>

3 Глобин, А. Н. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции : учебник для СПО / А. Н. Глобин, А. И. Удовкин. — 2-е изд. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 214 с. — ISBN 978-5-4488-1950-6, 978-5-4497-2844-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/138332>

### **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

1 Юрчик, Е. А. Технология производства продукции растениеводства : учебное пособие / Е. А. Юрчик. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 660 с. — ISBN 978-985-895-075-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/134155>

2 Асминкина, Т. Н. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции : учебник для СПО / Т. Н. Асминкина, И. Ю. Суржанская, С. А. Богатырев. — 2-е изд. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 166 с. — ISBN 978-5-4488-1953-7, 978-5-4497-2850-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/138336>

3 Войцеховская, С. Е. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства. Практикум : учебное пособие / С. Е. Войцеховская. — Минск : Республиканский институт

профессионального образования (РИПО), 2021. — 188 с. — ISBN 978-985-7253-42-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/125470>

#### **4.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоению учебной практики предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин:

ОП.01 Математические методы решения прикладных профессиональных задач

ОП.02 Экологические основы природопользования

ОП.03 Основы агрономии

ОП.04 Основы зоотехнии

ОП.05 Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства

ОП.06 Основы аналитической химии

ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена

ОП.08 Метрология, стандартизация и подтверждение качества

ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.11 Охрана труда

ОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности

#### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины (модуля);

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;

- обязательное прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: инженерно-педагогический состав, дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

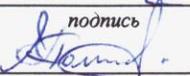
Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Планировать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ.	- демонстрация навыков установления последовательности и календарные сроки проведения технологических операций, в том числе с учетом фактических погодных условий	Текущий контроль: устный и письменный опрос, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы, тестированный опрос
ПК 1.2 Организовывать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ	- определять виды и объемы работ для растениеводческих бригад (звеньев, работников) на смену и выдавать задания бригадам (звеньям, работникам); - выбирать приемы, методы, подходы, алгоритмы выполнения производственных заданий с учетом технологий возделывания сельскохозяйственных культур	
ПК 1.3 Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков	- выбирать и применять методы контроля качества выполнения технологических операций; - выявлять дефекты и недостатки в проведении технологических операций; - определять пути их устранения; - организовывать работы по устранению дефектов и недостатков	

ПК 1.4 Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства	выбирать оптимальные технологии хранения продукции растениеводства в зависимости от качества сырья; выбирать оптимальные технологии первичной переработки продукции растениеводства в зависимости от качества сырья	
ПК 1.5 Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства	- осуществлять приемы первичной переработки (сушка, сортировка, калибровка и др.) и хранения продукции растениеводства	
ПК 1.6 Формировать первичную отчетность по результатам выполнения работ, в том числе в электронном виде	анализировать информацию для составления первичной отчетности; представлять информацию для составления первичной отчетности в соответствии с правилами	
<b>Итоговая аттестация по модулю - квалификационный экзамен</b>		

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- демонстрация умения выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- демонстрация умения эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	
ОК 05 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;	

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, утвержденным Министерством просвещения Российской Федерации 16 августа 2024 года, приказ № 581 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 сентября 2024 года № 7949

Разработали

  
\_\_\_\_\_  
*подпись*  
  
\_\_\_\_\_  
*подпись*

Умарова С.А.

Полторацкий А.С.

Протокол № 5 от «02» 02 2026г.

Председатель ПЦК специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

  
\_\_\_\_\_

Афиногенова Т.В.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии БГМТ - филиала ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ

протокол № 4 от «04» 02 2026г.

Председатель учебно - методической комиссии  Вандышев Ю.В.

*подпись*