

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.03.01 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ
СЛУЖАЩЕГО**

ПМ.03 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО.
ЛАБОРАНТ ХИМИЧЕСКОГО АНАЛИЗА

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	11
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

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 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

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

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПК 3.2. Осуществлять лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

ПК 3.3. Определять соответствие характеристик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов требованиям нормативно-технологических документов процесса производства пищевой продукции

ПК 3.4. Составлять описания проводимых работ и техническую документацию по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции и технологическим процессам изготовления пищевой продукции.

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:

- оформления установленной документации;
- проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции;
- использования лабораторной посуды различного назначения;
- мытья и сушки посуды в соответствии с требованиями химического анализа;
- выбора приборов и оборудования для проведения анализов;
- подготовки для анализов приборов и оборудования;
- приготовления растворов точной и приблизительной концентрации;
- установления концентрации растворов различными способами;
- отбора и приготовления проб к проведению анализа;
- определение химических и физических свойств веществ;
- снятия показаний приборов;
- расчета результатов измерений.

уметь:

- распознавать задачу в профессиональном контексте;
- анализировать задачу и выделять её составные части;
- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи, определить необходимые ресурсы;
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- определять задачи поиска информации;
- определять необходимые источники информации, структурировать получаемую информацию, выделять наиболее значимое в перечне информации;
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, использовать современное программное обеспечение;
- готовить растворы для химической очистки посуды, мыть химическую посуду, обращаться с лабораторной химической посудой;
- подготавливать лабораторное оборудование к проведению анализов, пользоваться лабораторными приборами и оборудованием;
- вести учет проб и реактивов, обращаться с химическими реактивами;
- готовить растворы различных концентраций, определять концентрации растворов;
- вести учёт отобранных и разделанных проб и оформлять соответствующую информацию;
- рассчитывать результаты и оформлять протокол анализа согласно нормативной документации

знать:

- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

- структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
- основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- методы работы в профессиональной и смежных сферах;
- психологические основы деятельности коллектива;
- психологические особенности личности;
- государственные стандарты и технические условия;
- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;
- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;
- назначение и классификацию химической посуды, правила обращения с химической посудой, хранения, сушки;
- правила мытья химической посуды, механические и химические методы очистки химической посуды;
- назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки лабораторных установок для анализов и синтезов, правила подготовки к работе основного и вспомогательного оборудования;
- свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и правила их хранения;
- классификацию растворов, способы выражения концентрации растворов;
- способы и технику приготовления растворов;
- способы и технику определения концентрации растворов;
- методы расчета растворов различной концентрации.

1.3 Количество часов на освоение программы учебной практики – 72ч

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 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.2	Осуществлять лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
ПК 3.3	Определять соответствие характеристик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов требованиям нормативно-технологических документов процесса производства пищевой продукции
ПК 3.4	Составлять описания проводимых работ и техническую документацию по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции и технологическим процессам изготовления пищевой продукции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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
УП.03.01 Учебная практика: Освоение профессии рабочего, должности служащего. Лаборант химического анализа		72		
1.1 Подготовительные работы	<p>1. Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места.</p> <p>2. Определение вида продукции по внешнему виду и органолептическим свойствам.</p> <p>3. Основные правила ТБ и ОТ при выполнении работ.</p> <p>4. Мытье химической посуды различными моющими смесями.</p> <p>5. Калибрование мерной посуды.</p> <p>6. Комплексонометрическое определение общей жесткости воды (ГОСТ 10398-76).</p> <p>7. Приготовление и расчеты концентрации раствора в массовых долях (в %) из сухого вещества.</p> <p>8. Приготовление и расчеты концентрации раствора в массовых долях (в %) из концентрированного раствора</p> <p>9. Математическая обработка результатов анализа.</p> <p>10. Определение качества сырья и продуктов животноводства органолептическим и физико-химическим методом.</p> <p>11 Оформление дневника-отчета.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>8</p> <p>8</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>ОК 01.;</p> <p>ОК 02.;</p> <p>ОК 04,</p> <p>ОК 07,</p> <p>ПК 3.1-3.4</p> <p>ЛР 1,5,9,13,16-22</p>	2,3

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

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин:

- количество посадочных мест – 30
- стол преподавателя – 1 шт.
- стул преподавателя – 1 шт.
- ученическая доска – 1 шт.
- оборудование: мобильный мультимедийный комплекс: мультимедиапроектор ViewSonic PJ501, экран – 1шт., ноутбук для преподавателя с выходом в сеть "Интернет".
- учебно-методическая документация
- технические средства обучения: тестовая оболочка JoliTest (JTRun, JtEditor, TestRun), пакет офисных приложений Microsoft «OfficeStandard 2013Russian OLP NL AcademicEdition»

Учебная аудитория для проведения семинарских занятий, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации - лаборатория стандартизации и сертификации, товароведения сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки:

- количество посадочных мест–30
- стол преподавателя–1шт.
- стул преподавателя–1шт.
- ученическая доска– 1шт.

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 см³, колбы конические со шлифом вместимостью 100 см³ по ГОСТ 1770, сетка проволочная стальная, чашка вместимостью 200-250 см³, источник тепла, обеспечивающий нагрев семян до 40 °С, СЭШ–3, бюксы, щипцы, ступки фарфоровые, стаканы вместимостью 50-100 см³, 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 см³, бюретки вместимостью 100 см³, 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".

Учебная аудитория для проведения семинарских занятий, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций – Лаборатория химического анализа, микробиологии и аналитической химии:

- количество посадочных мест – 30
- стол преподавателя – 1 шт.
- стул преподавателя – 1 шт.
- ученическая доска – 1 шт.

Наглядные демонстрационное оборудование и материалы:

- демонстрационный стол, вытяжной шкаф – 1 шт; сушильный шкаф-1 шт;
- весы технические – 1 шт; раковина;
- коллекции по химии: минеральные удобрения, изделия из волокна, продукты переработки торфа; пластмассы;
- модели демонстрационные:
- модели металлических решеток металлов;
- комплект модели атомов для составления молекул, раздаточные таблицы;
- таблица «Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева»;
- приборы демонстрационные: воронки: делительная 100 мл. делительная 250 мл.
- приборы лабораторные: весы для сыпучих материалов с гирями, сухое горючее; приборы для опытов: зажим винтовой, зажим пробирочный, кружка с носиком 250 мл.; чаша выпаривательная;
- штатив лабораторный химический, щипцы тигельные; воронка делительная на 100 мл., 50 мл.; воронка коническая $d=100/150$ мм, $d=36/50$ мм., $d=75/110$ мм.; колба коническая объемом 50 мл., 100 мл.; колба круглодонная объемом 50 мм., 100 мм., 250 мм., 500 мл.; колба плоскодонная объем 50 мл., 250 мл.;
- мензурка объемом 50 мл., 100 мл., 250 мл., 500 мл.; палочка стеклянная – 10 шт.; пробирка мерная объем 10 мл., 25 мл., ПХ-16.; набор химических реактивов.

Помещение для самостоятельной работы:

- количество посадочных мест – 10
- стол преподавателя – 1 шт.
- стул преподавателя – 1 шт.

- монитор – 10 шт.
- системный блок – 10 шт.
- клавиатура – 10 шт.
- компьютерная мышь – 10 шт.
- технические средства обучения: пакет офисных приложений Microsoft «OfficeStandard 2013Russian OLP NL AcademicEdition»

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 SE6201-C+; весы электронные SE 423-C+ Сартотосм; влагомер зерна PM-450; инфрамастик 9500 для цельного зерна; лабораторная мельница ВБЮГА 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/в-у; сырьевая лаборатория с пунктом отбора проб; шкаф сушильный SNOL 58/350; ЯМР- анализатор маслинности и влажности семян маслиничных культур АМВ-1006М

Хлебный цех: печь Муссон - Ротор – 14; тестоделитель NEW DELL SD 100; тестоокруглитель АТК V 300; дежеопрокидыватель А2ХДЕ; тестомесильная машина Прима - 300Р; 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 BT 150; весы электронные МИДЛ МТ-30; электропогрузчик NICHYU; установка микроклимата; клипсатор Спутник; приточный вентилятор ВДН 9, ВДН 10.

Колбасный цех (производственный цех): волчок КТ; льдогенератор; автоклав; куттер модернизированный; куттер (модернизирован 2025 электроника); коптильная камера; компрессор; шприц; шприц FREI F-Line 222; варочный котел; инжектор RUMLE 56; инжектор Присс; массажер; фаршемешалка MIX 300; клипсатор PDS700; подъемник-опрокидыватель; шкуроемная машинка; блокорезка; волчок; стол обвалочный, стол жиловочный, стол формовочный; машинка для мойки ящиков; жарочный шкаф; электрическая плита+шкаф; озоновый стерилизатор; мойка фартуков; ленточная пила КТ-210 для полуфабрикатов; овощерезка ROBOT COUP CL 30 Bistro.

Убойный цех: площадка подъемно-опускная гидравлическая; шкуросъемная машина КРС;

пила для продольного распила ленточная; пила грудинная; пила для продольного распила дисковая; машинка для очистки кишок; стерилизатор; санпропускник; шпарчан; подъемный стол 0,5т; манипулятор для подвешивания туш; ленточный конвейер; бокс оглушения; щипцы оглушения свиней; пистолет пороховой для оглушения КРС; раздвигатель туш; стол для нутровки, стол ветеринарного врача; автоматическая мойка обуви.

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 Химия : практикум для СПО / составитель Е. В. Хайдукова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 116 с. — ISBN 978-5-4497-2684-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/136255>

2 Вайтнер, В. В. Химия : учебное пособие для СПО / В. В. Вайтнер ; под редакцией М. К. Иванова. — 3-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2024. — 90 с. — ISBN 978-5-4488-0386-4, 978-5-7996-2916-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/139649>

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1 Дегтярова, Я. А. Химия. Практикум : учебное пособие / Я. А. Дегтярова, С. А. Мороз. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2023. — 184 с. — ISBN 978-985-895-079-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/134108>

2 Суделовская, А. В. Химия : методическое пособие для практических занятий и самостоятельной работы студентов факультета СПО / А. В. Суделовская. — Брянск : Брянский государственный аграрный университет, 2024. — 42 с. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/147653>

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
ОК 01.	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать задачу в профессиональном контексте; – анализировать задачу и выделять её составные части; – правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи, определить необходимые ресурсы; – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; – структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – методы работы в профессиональной и смежных сферах; 	<p>устный и письменный опрос; работа на семинарских занятиях; выполнение внеаудиторной самостоятельной работы; экзамен по модулю</p>
ОК 02.	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять задачи поиска информации; – определять необходимые источники информации, структурировать получаемую информацию, выделять наиболее значимое в перечне информации; – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, использовать современное программное обеспечение; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – методы работы в профессиональной и смежных сферах; 	<p>устный и письменный опрос; работа на семинарских занятиях; выполнение внеаудиторной самостоятельной работы; экзамен по модулю</p>

ОК 04.	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности 	<p>устный и письменный опрос; работа на семинарских занятиях; выполнение внеаудиторной самостоятельной работы; экзамен по модулю</p>
ОК 07.	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи, определить необходимые ресурсы; – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; - основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; 	<p>устный и письменный опрос; работа на семинарских занятиях; выполнение внеаудиторной самостоятельной работы; экзамен по модулю</p>
ПК 3.1	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформления установленной документации; – проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести учёт отобранных и разделанных проб и оформлять соответствующую информацию; – рассчитывать результаты и оформлять протокол анализа согласно нормативной документации <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки лабораторных установок для анализов и синтезов, правила подготовки к работе основного и вспомогательного оборудования; 	<p>устный и письменный опрос; работа на семинарских занятиях; выполнение внеаудиторной самостоятельной работы; экзамен по модулю</p>
ПК 3.2	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – установления концентрации растворов различными способами; – отбора и приготовления проб к 	<p>устный и письменный опрос; работа на семинарских занятиях; выполнение</p>

	<p>проведению анализа;</p> <ul style="list-style-type: none"> – определение химических и физических свойств веществ; – снятия показаний приборов; – расчета результатов измерений <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить растворы различных концентраций, определять концентрации растворов; – вести учёт отобранных и разделанных проб и оформлять соответствующую информацию; – рассчитывать результаты и оформлять протокол анализа согласно нормативной документации <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки лабораторных установок для анализов и синтезов, правила подготовки к работе основного и вспомогательного оборудования; - свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и правила их хранения; 	<p>внеаудиторной самостоятельной работы;</p> <p>экзамен по модулю</p>
<p>ПК 3.3</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформления установленной документации; – проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять необходимые источники информации, структурировать получаемую информацию, выделять наиболее значимое в перечне информации; – вести учёт отобранных и разделанных проб и оформлять соответствующую информацию; – рассчитывать результаты и оформлять протокол анализа согласно нормативной документации <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – государственные стандарты и технические условия; – основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; – требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; 	<p>устный и письменный опрос;</p> <p>работа на семинарских занятиях;</p> <p>выполнение внеаудиторной самостоятельной работы;</p> <p>экзамен по модулю</p>

	- назначение и классификацию химической посуды, правила обращения с химической посудой, хранения, сушки;	
ПК 3.4	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отбора и приготовления проб к проведению анализа; – определение химических и физических свойств веществ; – снятия показаний приборов; – расчета результатов измерений. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать лабораторное оборудование к проведению анализов, пользоваться лабораторными приборами и оборудованием; – вести учет проб и реактивов, обращаться с химическими реактивами; – готовить растворы различных концентраций, определять концентрации растворов; – вести учёт отобранных и разделанных проб и оформлять соответствующую информацию; – рассчитывать результаты и оформлять протокол анализа согласно нормативной документации <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – государственные стандарты и технические условия; – основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; – требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; – государственные стандарты и технические условия; – основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; - требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства 	<p>устный и письменный опрос;</p> <p>работа на семинарских занятиях;</p> <p>выполнение внеаудиторной самостоятельной работы;</p> <p>экзамен по модулю</p>
Текущий контроль – дифференцированных зачет		

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 № 79491.

Разработала:  Умарова С.А.
подпись

Программа рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК специальности 35.02.20 Технология производства, первичной обработки и хранения сельскохозяйственной продукции
протокол 5 от «02» 02 2026г.

Председатель ПЦК специальности 35.02.20 Технология производства, первичной обработки и хранения сельскохозяйственной продукции
 Афиногенова Т.В.
подпись

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