

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

«19» ноября 2025г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ. 02 «Организационно – технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях» программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки**

Специальность	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Форма обучения	очная
Факультет	Дополнительного профессионального и среднего специального образования
Курс	3
Семестр	6
Формы контроля	зачет дифференцированный

Рязань, 2025

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее -  
ФГОС) по специальности (специальностям) среднего  
профессионального образования (далее СПО) СПО 19.02.11 Технология  
продуктов питания из растительного сырья, входящей в состав  
укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и  
биотехнологии.

Разработчик:

Дадон А.А., преподаватель ФДП и СПО

Рабочая программа одобрена на заседании методического совета  
факультета среднего профессионального и дополнительного  
общеразвивающего образования 19.11.2025 г.  
Протокол № 3.

Председатель методического совета



М.Н. Мохова

## 1 Цель практики

Цель производственной практики (по профилю специальности) – комплексное освоение студентами **вида профессиональной деятельности:** организационно – технологического обеспечения производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, а также приобретение необходимых умений и практического опыта организационно – технологического обеспечения производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

## 2 Задачи практики

Задачи производственной практики (по профилю специальности):

- изучить конструкции сооружений и оборудования для хранения растениеводческой продукции с основами эксплуатации;
  - закрепить знания студентов по расчетам и подбору технологического оборудования;
  - познакомить студентов с перспективными методами управления технологическими процессами на предприятиях отрасли
- формирование умений:**
- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья,
  - рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций,
  - определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт,
  - рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья,
  - инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса,
  - организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
  - пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций,
  - осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян,
  - контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства,

- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья,
- использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии.

### **3 Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в рамках профессионального модуля ПМ.02 Организационно – технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

Для эффективного прохождения производственной практики (по профилю специальности) студентам необходимо освоить такие дисциплины как: ОПЦ.02 Процессы и аппараты пищевых производств, ОПЦ.03 Автоматизация технологических процессов, МДК.01. Технология производства и хранения зерна и семян.

Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.02. Организационно – технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях относится к блоку производственных практик. В результате прохождения практики, у студентов складываются навыки по организации технологического обеспечения производства. Практика проводится на 3 курсе по завершении теоретического курса МДК 02.01 Сооружение и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

Во время прохождения производственной практики (по профилю специальности) студенты учатся применять полученные теоретические знания, углубляют представление о организации технологического обеспечения производства в Российской Федерации.

Работая под руководством руководителя практики, студенты приобретают практические навыки:

- расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг,
- разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий,
- организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями,

- организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования,
- эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
- обеспечения смены сырьем и расходными материалами,
- определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции,
- оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции,
- обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян;

Таким образом, производственная практика (по профилю специальности) по организационно – технологическому обеспечению производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях позволяет приобрести опыт работы по выбранной специальности и тем самым закладывает основы для дальнейшего профессионального развития будущего специалиста техника-технолога.

#### **4 Вид, тип, способ и форма проведения практики**

*Вид* практики – производственная (по профилю специальности).

*Тип* практики – практика по формированию у обучающихся общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение умений и практического опыта.

*Способ* проведения практики – стационарная, выездная.

Производственная (по профилю специальности) практика проводится в форме практической подготовки на предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основании договоров, заключаемых между университетом и этими организациями.

*Форма* проведения практики – *концентрированная*.

#### **5 Место и время проведения практики**

Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.02 «Организационно – технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях» проводится по завершении теоретического курса МДК 02.01 Сооружение и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции и предшествует сдаче экзамена по профессиональному модулю. Практика

проводится в форме практической подготовки в организациях и учреждениях, работающих в сфере производства и переработки продукции растениеводства и других организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Время проведения практики - 6 семестр.

Продолжительность производственной практики – 6 недель.

Выполняемые студентом виды работ устанавливаются согласно распорядка дня на предприятии, в котором студент проходит практику.

## 6 Компетенции, формируемые у студента во время практики

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) у студентов формируются следующие **компетенции**:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.

## 7 Структура и содержание практики

### 7.1 Структура практики

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоем кость в днях	Форма текущего контроля
1 Организационный	Рабочее совещание	1-ый день	-ежедневный контроль посещаемости практики; - контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.
	Инструктаж по технике безопасности, внутреннему распорядку, правилам работы.	6ч.	
2 Основной	Ознакомление с принципом работы подъёмно-транспортного оборудования	2-4 день 18 часов	-ежедневный контроль посещаемости практики; - наблюдением за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом
	Ознакомление с принципом работы весового оборудования	5-7 день 18 часов	
	Ознакомление с оборудованием для	8-10 день 18 часов	

	очистки зерна от примесей		практик), - контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики), - контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.
	Установление показателей качества сырья, поступившего на хранение переработку	11-13 день 18 ч	
	Выбор и установка режимов работы технологического оборудования	14-16 день 16 часов	
	Приёмка и размещение зерна на хранение	17-19 день 14 часов	
	Изучения различных видов и типов хранения и хранилищ	20-21 день 14 ч.	
	Подбор режимов хранения для сырья различного качества	22 день 8 ч.	
	Ведение утверждённой учётно-отчётной документации.	23 день 8 ч.	
3 Заключительный	Собеседование по итогам практики	24 день 6ч.	Зачет с оценкой

## 7.2 Содержание практики

### Организационный этап

*Рабочее совещание:* определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, инструктаж по оформлению дневника практики и отчета, беседа о необходимости соблюдения этических требований, предъявляемых к будущему технологу.

*Инструктаж по технике безопасности, внутреннему распорядку, правилам работы:* соблюдение правил поведения, техники безопасности и пожарной безопасности.

### Основной этап

*Ознакомление с принципом работы подъёмно-транспортного оборудования*

Классификация подъемно-транспортного оборудования.

Назначение, характеристика отдельных узлов, принцип действия, расчет часовой производительности и количества:

- грузоподъемных машин и механизмов;
- транспортирующих машин и механизмов непрерывного действия;
- транспортирующих машин и механизмов периодического действия;
- погрузочно-разгрузочных машин и механизмов.

Расчет часовой производительности и потребности в подъемно-транспортном оборудовании.

*Ознакомление с принципом работы весового оборудования*

Ознакомление с устройством и принципом работы электронных весов получение необходимой информации. приобретение навыков по их эксплуатации и проверке.

*Ознакомление с оборудованием для очистки зерна от примесей*

Определение эффективности очистки зерна от примесей на лабораторном сепараторе. Изучение расположения технологического оборудования в цехах мукомольного завода, назначение каждого маршрута. Ознакомится с конструкцией и принципом действия машин для просеивания. Ознакомление с основными параметрами этих машин и методикой расчета. Произвести сравнительный анализ просеивающих машин. Разработка мероприятий по совершенствованию системы подготовки, переподготовки и повышению квалификации персонала в организации.

*Установление показателей качества сырья, поступившего на переработку.*

Определение показателей качества поступившего сырья на хранение, установление соответствия данных показателей качества, для осуществления дальнейших технологических операций.

*Выбор и установка режимов работы технологического оборудования.*

Ознакомление с режимами работы оборудования, используемого при различных технологических операциях, настройка и выбор режимов работы оборудования в зависимости от выполняемой операции.

*Приёмка и размещение зерна на хранение*

Определение показателей качества зерна перед закладкой на хранение, определение наилучших условий для осуществления хранения с минимизацией потерь.

*Изучения различных видов и типов хранения и хранилищ.*

Ознакомление с различными типами и видами хранилищ. Анализ процессов, происходящих при хранении в различных хранилищах, установление различий и принципов действия.

*Подбор режимов хранения для сырья различного качества.*

На основании полученных лабораторных данных и заключений о показателях качества сырья, поступившего на хранение осуществить выбор оптимального режима хранения и настройки оборудования под определенные показатели качества поступившего сырья, для минимизации потерь с применением ресурсосберегающей технологии.

*Ведение утверждённой учётно-отчётной документации*

Составление карт технологического процесса, маршрутных и материальных карт, ведомостей оснастки и другой технологической документации. Оформление изменений в технической документации в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства и согласование их с подразделениями предприятия.

## **Заключительный этап**



*Собеседование по итогам практики:* рассмотрение документов, беседа по содержанию практики и представленного студентом отчета, защита отчета по практике.

## **8 Структура и содержание отчета о практике**

Формы отчетности (дневник, отчет и т.п.) обучающихся о прохождении практики определены учебным управлением университета с учетом требований ФГОС СПО/ОПОП.

Примерная структура отчета о практике:

- *Титульный лист.*
- *Содержание.*
- *Введение.*
- *Основная часть отчета.*
- *Заключение.*
- *Список использованных источников.*
- *Приложения.*

## **9 Технологии, используемые студентом на практике**

Кроме традиционных образовательных, научно-исследовательских и научно-производственных технологий, используемых в процессе практической деятельности, целесообразно привлечение студентов к участию в работе различных рабочих совещаний, включение в работу по организации технологических процессов, происходящих во время закладки продукции на хранение.

## **10 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента на практике**

Для самостоятельной работы во время производственной практики (по профилю специальности) студент использует следующие учебно-методические материалы:

- учебно-методический комплекс по ПМ. 02 Организационно – технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях,
- литература по соответствующей тематике,
- формы и бланки самостоятельно заполненных документов.

Эффективное учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента на практике возможно только при тесном взаимодействии и объединении усилий руководителей практики от университета и организации.

## **11 Формы отчетности обучающихся о практике**

По итогам производственной практики (по профилю специальности) студент представляет, заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики от организации, отчет, выполненный

по установленной структуре с приложениями к нему заполненных бланков документов, дневник практики, а так же содержащиеся в нем аттестационный лист по практике об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций и характеристику на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной (по профилю специальности) практики.

## **12 Контроль и оценка результатов прохождения практики**

В соответствии с учебным планом, рабочей программой по ПМ. 02 Организационно – технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях и программой производственной практики (по профилю специальности) предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

### **12.1 Текущий контроль**

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдением за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик),
- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики),
- контроль за ведением дневника практики,
- контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

### **12.2 Промежуточная аттестация**

Форма промежуточной аттестации по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ. 02 Организационно – технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях - зачет с оценкой.

Практика завершается зачетом с оценкой при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и университетом об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Зачет с оценкой проходит в форме защиты отчета по практике.

### 12.3 Виды работ и проверяемые результаты производственной практики (по профилю специальности)

Виды работ	Результаты (сформированные компетенции, приобретенные умения и практический опыт)	Формы и методы контроля для оценки результатов обучения
1. Инструктаж по технике безопасности, внутреннему распорядку, правилам работы. 2. Ознакомиться с принципом работы подъёмно-транспортного оборудования 3. Ознакомиться с принципом работы весового оборудования. 4. Ознакомиться с оборудованием для очистки зерна от примесей 5. Установить показатели качества сырья, поступившего на хранение и переработку. 6. Выбирать и устанавливать режимы работы технологического оборудования. 7. Осуществлять приёмку и размещение зерна на хранение 8. Изучить различные виды и типы хранения и хранилищ 9. Подбирать режимы хранения для сырья различного качества 10. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>практический опыт</b></li> <li>- участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства;</li> <li>- участия в управлении первичным трудовым коллективом;</li> <li>- ведения документации установленного образца.</li> <li>- <b>умения:</b></li> <li>- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства;</li> <li>- планировать работу исполнителей;</li> <li>- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;</li> <li>- подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>- оценивать качество выполняемых работ.</li> <li>- <b>компетенции</b></li> <li>ОК 1;</li> <li>ОК 9;</li> <li>ПК 2.1;</li> <li>ПК 2.2;</li> </ul>	Наличие положительного аттестационного листа по практике от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; Наличие положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период практики; Полнота и своевременность представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

### 12.4 Критерии оценки результатов производственной практики при проведении промежуточной аттестации

Оценка «5» (отлично) выставляется, если обучающийся:

- своевременно, качественно выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и университетом о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а так же подписанный руководителем практики от организации, отчет выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями;

- при защите отчета показал глубокие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, грамотное и доказательное изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность самостоятельно применять приобретенные умения и практический опыт при выполнении всех видов управленческих работ.

Таким образом, вид профессиональной деятельности организационно – технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях освоен.

Оценка «4» (хорошо) выставляется, если обучающийся:

- своевременно, но с незначительными отклонениями выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и университетом о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а так же подписанный руководителем практики от организации, отчет выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий отдельные ошибки, которые носят несущественный характер;

- при защите отчета показал хорошие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, не всегда последовательное изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность применять приобретенные умения и практический опыт при выполнении всех видов управленческих работ.

Таким образом, вид профессиональной деятельности организационно – технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях освоен.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если обучающийся:

- выполнил в полном объеме виды работ, предусмотренные программой практики, однако часть заданий вызвала затруднения, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и университетом о

среднем уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики имеющую существенные замечания руководителя практики, а так же подписанный руководителем практики от организации, отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность изложения;

- при защите отчета показал поверхностные знания по отдельным видам работ, предусмотренных программой практики, средний уровень освоения компетенций, испытывает затруднения в применении приобретенных умений и практического опыта при выполнении отдельных видов управленческих работ.

В целом, вид профессиональной деятельности организационно – технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях освоен.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если обучающийся:

- выполнил не в полном объеме и с нарушением сроков виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный с нарушением требований, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и университетом о низком уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а так же подписанный руководителем практики от организации, отчет, составленный не в полном объеме и с нарушением требований;

- при защите отчета показал фрагментарные знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, низкий уровень освоения компетенций, испытывает серьезные затруднения в применении приобретенных умений и практического опыта при выполнении отдельных видов управленческих работ.

Таким образом, вид профессиональной деятельности организационно – технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях не освоен.

### **13 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

#### **Перечень основной, дополнительной литературы и Интернет-ресурсов**

##### **Основная литература:**

1. Глухих М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян / М. А. Глухих. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 120 с. — ISBN 978-5-507-47321-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/360440>.— Текст : электронный.

2. Зимняков В. М. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / В. М. Зимняков, А. С. Палийчук. — Пенза : ПГАУ, 2021. — 217 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/270953>. — Текст : электронный..

3. Оборудование перерабатывающих производств / Т. В. Орлова, А. В. Степовой, Е. А. Ольховатов, А. А. Варивода. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 284 с. — ISBN 978-5-507-47374-8. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364958>. — Текст : электронный.

#### Дополнительная литература:

1. Глухих М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян. Практикум : учебное пособие для СПО / М. А. Глухих. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 112 с. — ISBN 978-5-507-53064-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/471578>. — Текст : электронный.

3 Толкачева И. М. Организация производства : учебник / И. М. Толкачева. — Москва : КноРус, 2025. — 354 с. — ISBN 978-5-406-14247-9. — URL: <https://book.ru/book/956855>. — Текст : электронный.

4. Технология хранения и переработки зерна и семян. Контроль качества и хранения зерна и продуктов его переработки : учебное пособие / Н. А. Шарапова, Ю. С. Перепелица, В. В. Алифанова [и др.]. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2024. — 250 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/455495>. — Текст : электронный.

5. Основы производства продукции растениеводства : учебник для вузов / И. Н. Гаспарян, В. Г. Сычев, А. В. Мельников, С. А. Горохов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 496 с. — ISBN 978-5-507-53406-7. — URL: <https://e.lanbook.com/book/486839>. — Текст : электронный.

#### Официальные, справочно-библиографические и периодические издания

Арет В.А., Алексеев Г.В., Вороненко Б.А., Сергачева Е.С., Леу А.Г. Модель процесса хранения насыпи зерна, семян и овощей в герметичных хранилищах // Вестник ВСГУТУ. 2020. №1. С. 44-48. Режим доступа: <https://reader.lanbook.com/journalArticle/562745#1> 2. Тарасенко А.П., Оробинский В.И., Мерчалова М.Э. Инновационное направление совершенствования послеуборочной обработки зерна // Лесотехнический журнал. 2013. №3. С. 161-164. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

#### Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Рылко, В. А. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / В. А. Рылко, Н. В. Винникова. - Минск : РИПО, 2020. - 183 с. - ISBN 978-985-7234-57-8. -

Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1853721> (дата обращения: 21.11.2023). – Режим доступа: по подписке.



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФСП и ДОО



А. С. Емельянова

«19» ноября 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения**

**Программы подготовки специалистов среднего звена**

**Специальность** 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья  
(код, полное наименование)

**Форма обучения** очная  
(очная, заочная)

**Факультет** среднего профессионального и дополнительного общеразвивающего образования  
(полное наименование факультета)

**Курс** 4

**Семестр** 7

**Формы контроля:** зачет (дифференцированный)

Рязань, 2025

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС), утвержденного 18.05.2022 Приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 341 по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Разработчик:

Стишкова Е.В., преподаватель ФСП и ДОО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании методического совета факультета среднего профессионального и дополнительного общеразвивающего образования 19.11.2025 г. Протокол № 3.

Председатель методического совета



М.Н. Мохова

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	17
6. ПРИЛОЖЕНИЯ	21

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Место производственной практики в структуре образовательной программы**

Программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности **Обеспечение деятельности структурного подразделения.**

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

**Цель производственной практики** – формирование у студентов профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

**Задачами производственной практики являются:**

- закрепление и совершенствование первоначальных практических умений;
- обучение первичным трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данного вида профессиональной деятельности;
- повышение мотивации к профессиональной деятельности.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

**иметь практический опыт:**

планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса,

планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями,

контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства,

группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств,

ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции

**уметь:**

рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения,

планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме,

применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания

из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве,

использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива,

оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени

**знать:**

принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей,

принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями,

принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени,

способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива,

учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

**1.3. Количество часов на производственную практику:**

Всего: 2 недели (72 часа) – 7 семестр

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов практики
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
<b>ВД 4</b> Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
	ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 4.3	Организовать работу трудового коллектива.
	ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
	ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 01-09 ПК 4.1–ПК 4.5	<b>ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>	72/2	7 семестр

#### 3.2. Содержание производственной практики

Код и наименование ПК, ОК	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (дней)
ПК 4.1 ОК 01-09	Знакомство с предприятием. Инструктаж по технике безопасности. Организация и планирование выполнения работ.	Правила техники безопасности при проведении работ. Составления плана работ.	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения Тема 1.1. Основы комплектования	
ПК 4.2–4.5 ОК 01-09	Нормирование, организация и оплата труда.	Основной первичный документ по учету оплаты труда (зарботной платы). Рациональная организация первичного учета труда. Начисление оплаты труда.	МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения Тема 2.5. Первичная документация по учету труда и его оплате в машинно-тракторном парке	
ПК 4.2–4.5 ОК 01-09	Содержание и особенности составления схем использования производственных мощностей.	Составления плана работ. Показатели оснащенности техникой. Качественная характеристика и	МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения Тема 1.1. Основы комплектования	

		показатели использования техники.		
ПК 4.5 ОК 01-09	Изучение психологического климата в коллективе.	Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями.	МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения Тема 2.1. Организация работы трудового коллектива	
ПК 4.2–4.5 ОК 01-09	Изучение стиля управления используемого руководителем подразделения	Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями.	МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения Тема 2.1. Организация работы трудового коллектива	
ПК 4.2–4.5 ОК 01-09	Изучение методики оформления документации, используемой при работе подразделения.	Программы развития СПП. Общий порядок ведения первичного учета в СПП. Показатели качества выполняемых работ. Нормативно-информационная карта выполнение работ.	МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения Тема 2.2. Современные подходы к формированию и организации деятельности Тема 2.3. Организация первичного учета затрат на содержание Тема 2.4. Первичная документация по учету движения объектов Тема 2.6. Первичная документация по учету качества выполняемых работ	
ПК 4.2–4.5 ОК 01-09	Изучение методики исследования эффективности деятельности подразделения.	Показатели уровня и эффективности механизации труда. Качественная характеристика и показатели использования СПП. Общие экономические показатели. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями.	МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения Тема 1.2. Анализ эффективности использования Тема 2.1. Организация работы трудового коллектива	



## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики**

Для реализации программы практики необходим пакет документов, включающий:

- положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки;
- рабочая программа производственной практики, прошедшая процедуру согласования с работодателем;
- рабочая программа профессионального модуля, прошедшая процедуру согласования с работодателем;
- приказ ректора ФГБОУ ВО РГТУ о прохождении практики с распределением студентов по местам практик;
- направление на практику;
- договоры с организациями о проведении производственных практик;
- формы дневника студентов для регистрации выполняемых на производственной практике работ (приложение 4);
- аттестационный лист прохождения производственной практике (приложение 2);
- характеристика учебной и профессиональной деятельности студента (приложение 3);

### **4.2. Требования к условиям проведения производственной практики**

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на базе предприятий, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и с которыми имеются прямые договоры:

1. ООО «Авангард», д. Хирино Рязанского района Рязанской области;
2. ООО АПК «Русь», с. ЖитовоРыбновского района Рязанской области;
3. ООО «Жито», с. СтаролетовоРыбновского района Рязанской области;
4. СПК «Новоселки», с. Новоселки Рыбновского района Рязанской области.

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели дисциплин профессионального цикла, а также работники предприятий (организаций), закреплённые за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в три года.

Перед началом практики проводится организационное собрание. Посещение организационного собрания и консультаций по практике – обязательное условие её прохождения.

Организационное собрание проводится с целью ознакомления студентов с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

## **Основные обязанности студента в период прохождения практики**

### **Перед началом практики студент должен:**

- принять участие в организационном собрании по практике;
- получить направление на практику;
- получить задание на практику.

### **В процессе прохождения практики студент должен:**

- соблюдать трудовую дисциплину, правила техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии, выполнять требования внутреннего распорядка предприятия;
- выполнить задания, предусмотренные программой практики;
- вести записи в дневнике практики;
- принимать участие в групповых или индивидуальных консультациях с руководителем практики от образовательного учреждения;
- составить отчёт по результатам практики.

### **По завершению практики студент должен:**

- получить аттестационный лист и характеристику (*руководителя практики от предприятия*);
- представить отчет по практике руководителю от университета.

**С момента зачисления практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и внутреннего распорядка, действующие на предприятии!**

### **Обязанности руководителя практики от университета:**

- ~ провести организационное собрание студентов перед началом практики;
- ~ установить связь с руководителем практики от организации, согласовать и уточнить с ним индивидуальный план практики, исходя из особенностей предприятия;
- ~ обеспечить контроль своевременного начала практики, прибытия и нормативов работы студентов на предприятии;
- ~ посетить предприятие, в котором студент проходит практику, встретиться с руководителями базовых предприятий с целью обеспечения качества прохождения практики студентами;
- ~ обеспечить контроль соблюдения сроков практики и ее содержания;
- ~ оказывать методическую помощь студентам при сборе материалов и выполнении отчетов;
- ~ выставить итоговую оценку по практике на основании анализа отчёта по практике, характеристики и оценки, поставленной руководителем практики от предприятия.

### **Обязанности руководителя практики от предприятия**

Ответственность за организацию и проведение практики в соответствии с договором об организации прохождения практики возлагается на руководителя подразделения, в котором студенты проходят практику.

### **Руководитель практики:**

знакомится с содержанием заданий на практику и способствует их выполнению на рабочем месте;  
знакомит практиканта с правилами внутреннего распорядка;  
предоставляет максимально возможную информацию, необходимую для выполнения заданий практики;  
в случае необходимости вносит коррективы в содержание и процесс организации практики студентов;  
по окончании практики дает характеристику (таблица 2 в аттестационном листе-характеристике) о работе студента-практиканта;  
оценивает работу практиканта во время практики.

#### **4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основная литература:**

**Жирков Е.А.** Управление структурным подразделением организации [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО /Жирков Е.А.-Рязань: РГАТУ, 2015. - ЭК «РГАТУ»

##### **Дополнительная литература:**

**Коноваленко, В. А.** Управленческая психология: учебник для СПО— М.: Издательство Юрайт, 2017. — 368 с. — ЭБС Юрайт

##### **Учебно-методические издания:**

**Жирков Е.А.** Управление структурным подразделением организации [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для СПО /Жирков Е.А.-Рязань: РГАТУ, 2015. - ЭК «РГАТУ»

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов при изучении ПМ 04 [Электронный ресурс]: //Жирков Е.А.-Рязань: РГАТУ, 2017. - ЭК «РГАТУ»

**Жирков Е.А.** Управление структурным подразделением организации [Электронный ресурс]: методические указания для занятий на учебной практике/Жирков Е.А.-Рязань: РГАТУ, 2015. - ЭК «РГАТУ»

#### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Аттестация производственной практики проводится в форме дифференцированного зачёта. К дифференцированному зачёту допускаются студенты, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчётных документов:

- дневник практики;
- отчёт о практике;
- аттестационный лист;
- характеристику учебной и профессиональной деятельности.

### Структура отчета и порядок его составления.

Отчёт о производственной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя:

- титульный лист (приложение 1);
- аттестационный лист (приложение 2);
- дневник (приложение 4);
- характеристику профессиональной деятельности студента (приложение 3)
- содержание;
- основную часть, содержащую описание выполненных работ и выводы;
- список литературы;
- приложения.

Объем отчета 15-20 страниц печатного текста.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку-скоросшиватель в следующем порядке:

№ п/п	Материалы, входящие в состав отчёта	Примечание
1	Титульный лист (приложение 1)	Оформляется студентом
2	Аттестационный лист (приложение 2)	Заполняется руководителем практики
3	Дневник практики (приложение 4)	Заполняется студентом, содержит краткое описание выполненных работ, подписывается руководителем практики
4	Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента (приложение 3)	Заполняется руководителем практики
4	Содержание отчёта	Содержит темы заданий, описание выполненных заданий и выводы (какие умения освоены)
5	Использованная литература	Основная, дополнительная, Интернет-ресурсы
6	Приложение	Заполненные бланки, таблицы, графики, технологические карты и т.д.

Отчет обучающегося о прохождении практики должен иметь четкое построение, логическую последовательность и конкретность изложения материала, доказательность выводов и обоснованность предложений.

*Содержание отчета* – это перечень заголовков разделов (частей и других структурных единиц) с указанием страниц, на которых размещается каждый из них. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.

*Введение* – это вводная часть отчета, в которой излагаются основные цели и задачи практики и дается общая характеристика предприятия.

*Основная часть* отчета содержит подробное описание видов работ, выполненных студентом на практике.

*Содержание практики* определяется заданиями, установленными студенту (или группе студентов) руководителями практики от образовательного учреждения и предприятия. Отчет обязательно должен содержать не только информацию о выполнении заданий программы практики, но и анализ этой информации, выводы и рекомендации, разработанные каждым студентом самостоятельно.

*В выводах и предложениях* кратко, но аргументировано излагаются основные выводы, полученные в ходе прохождения практики и вносятся предложения по улучшению работы по данному направлению.

*Список литературы*, которым пользовался обучающийся при написании отчета, должен подбираться в соответствии с рекомендациями ФГОС. Приложения к отчету включают таблицы, схемы, планы, инструкции и другие документы, не представляющие из себя коммерческую тайну предприятия, а также дневник прохождения практики на предприятии.

Характеристика руководителя практики от предприятия (организации) о выполнении обучающимся своих обязанностей должна быть заверена печатью предприятия (организации).

#### **Требования к оформлению текста отчета**

1. Отчет пишется:

- от 1-го лица в повествовательной форме;
- оформляется на компьютере шрифтом TimesNewRoman;
- размер шрифта – 14;
- межстрочный интервал – 1,5;
- поля документа: верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 2,5 см, правое – 1,5 см;
- отступ первой строки – 1,25 см;
- расположение номера страниц – снизу справа;
- номер страницы на первом листе (титальном) не ставится;

1. Отчет начинается с заголовка и подзаголовка, оформленных центрированным способом.

2. Каждый отчет выполняется индивидуально.

3. Содержание отчета предполагает раскрытие поставленных перед студентами вопросов согласно тематике задания на производственную практику

4. Отчет формируется в скоросшивателе (папке для файлов).

5. Сдача и защита отчетов происходит согласно графику защиты и сдачи отчетов.

#### **Порядок подведения итогов практики**

Оформленный отчет представляется студентом в сроки, определённые графиком учебного процесса, но не позже срока окончания практики.

При выставлении оценки за практику учитывается характеристика, представленная на студента руководителем практики от организации, и оценка, полученная по месту прохождения практики.

Положительная оценка при дифференцированном зачёте выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике, положительной характеристики организации на студента, качества оформления отчёта, полноты и своевременности представления материалов по практике.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие неудовлетворительную оценку, считаются имеющими академическую задолженность.

В случае уважительной причины студент направляется на практику вторично в свободное от учёбы время.

#### **Критерии оценивания:**

«отлично» (5) – заслуживает студент, выполнивший программу практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания в полном объёме и правильно; проявивший при выполнении заданий самостоятельность, интерес к выбранной профессии, правильно и в соответствии с требованиями оформивший отчёт;

«хорошо» (4) – заслуживает студент, выполнивший программу практики в полном объёме, проявивший самостоятельность, интерес к профессии, обнаруживающий знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; оформивший отчёт в соответствии с требованиями;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями, предусмотренными программой практики, обнаруживающий знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками и устранивший их с помощью руководителя практики, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не выполнившему программу практики, не владеющему в полном объёме умениями и навыками для выполнения видов работ, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно и небрежно оформивший отчёт.

Министерство сельского хозяйства РФ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Рязанский государственный агротехнологический университет  
имени П.А. Костычева»

Факультет среднего профессионального и дополнительного  
общеразвивающего образования

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ  
по профессиональному модулю**

**ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения  
МДК. \_\_\_\_\_**

студента \_ курса, обучающегося по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

---

Ф. И. О. студента

Место практики: ФГБОУ ВО РГАТУ

Руководитель практики:

Рязань, 20\_\_

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
М.П.



Подпись руководителя практики от предприятия

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

17


**ДНЕВНИК**  
прохождения производственной практики

Дата	Содержание работ	Количество часов	Подпись руководителя

Подпись руководителя практики от предприятия

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Декан ФСП и ДОО  
 А. С. Емельянова  
«19» ноября 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения**

**Программы подготовки специалистов среднего звена**

**Специальность** 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья  
(код, полное наименование)

**Форма обучения** очная  
(очная, заочная)

**Факультет** среднего профессионального и дополнительного общеразвивающего образования  
(полное наименование факультета)

**Курс** 4

**Семестр** 7

**Формы контроля:** зачет (дифференцированный)

Рязань, 2025

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС), утвержденного 18.05.2022 Приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 341 по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Разработчик:

Стишкова Е.В., преподаватель ФСП и ДОО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании методического совета факультета среднего профессионального и дополнительного общеразвивающего образования 19.11.2025 г. Протокол № 3.

Председатель методического совета



М.Н. Мохова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	10
ПРИЛОЖЕНИЯ	11

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы**

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности **Обеспечение деятельности структурного подразделения.**

### **1.2. Цели и задачи учебной практики**

**Цель учебной практики** – формирование у студентов профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

**Задачами учебной практики являются:**

- закрепление и совершенствование первоначальных практических умений обучающихся;
- обучение первичным трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данного вида профессиональной деятельности;
- повышение мотивации к профессиональной деятельности.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

**иметь практический опыт:**

- участия в планировании и анализе производственных показателей организации отрасли и структурных подразделений;
- ведения документации установленного образца.

**уметь:**

- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели машинно-тракторного парка сельскохозяйственной организации;
- планировать работу исполнителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качество выполняемых работ.

**знать:**

- основы организации;
- принципы обеспечения функционирования сельскохозяйственного оборудования;
- структуру организации и руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений;
- методы планирования, контроля и оценки работ структурных подразделений;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности.

### **1.3. Количество часов на учебную практику:**

Всего 1 неделя, 36 часов

Учебная практика проводится концентрированно:

1 неделя (36 часов) – в 7 семестре.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов практики
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
<b>ВД 4</b> Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
	ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 4.3	Организовать работу трудового коллектива.
	ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
	ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 01-09 ПК 4.1–ПК 4.5	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	36/1	7 семестр

#### 3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование ПК, ОК	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (дней)
ПК 4.1 ОК 01-09	Инструктаж по технике безопасности.  Расчет основных производственных показателей	Правила техники безопасности при проведении работ в учебном кабинете. Показатели оснащённости техникой. Показатели уровня и эффективности механизации работ. Качественная характеристика и показатели использования СПП. Общие экономические показатели.	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения Тема 1.2. Анализ эффективности СПП	
ПК 4.2–4.5 ОК 01-09	Планирование выполнения работы исполнителей.	Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации.	МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения Тема 2.1. Организация работы трудового коллектива	
ПК 4.2–4.5 ОК 01-09	Участие в управлении первичным трудовым	Составление плана работ. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями.	МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения Тема 1.1. Основы комплектования агрегатов	



	коллективом.  Зачёт дифференцированный	Ведение утвержденной учетно-отчетной документации.	Тема 2.1. Организация работы трудового коллектива	
ПК 4.5 ОК 01-09	Разработка документации установленного образца.	Общий порядок ведения первичного учета. Первоначальная регистрация индивидуальных издержек Основной первичный документ по учету оплаты труда (заработной платы).	МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения Тема 2.3. Организация первичного учета затрат Тема 2.4. Первичная документация по учету движения объектов Тема 2.5. Первичная документация по учету труда и его оплаты Тема 2.7. Первичная документация по учету работ	
ПК 4.2–4.5 ОК 01-09	Оценка качества выполняемых работ.	Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями. Показатели качества выполняемых работ Нормативно- информационная карта выполнения работ.	МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения Тема 2.1. Организация работы трудового коллектива Тема 2.6. Первичная документация по учету качества выполняемых работ	
ПК 4.2–4.5 ОК 01-09	Подборка и осуществление мероприятий персонала.  зачёт дифференцированн ый	Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации.	МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения Тема 2.1. Организация работы трудового коллектива	
ИТОГО:				108

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики**

Для реализации программы практики необходим пакет документов, включающий:

- Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки;
- рабочая программа профессионального модуля;
- программа учебной практики;
- календарно-тематический план прохождения учебной практики;
- приказ ректора ФГБОУ ВО РГТУ о прохождении практики;
- дневник студента для регистрации выполняемых на практике работ (приложение 4);
- аттестационный лист прохождения практики (приложение 2);
- характеристика учебной и профессиональной деятельности студента (приложение 3);
- отчёт о практике.

### **4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики**

Реализация программы предполагает проведение учебной практики на базе университета:

#### **Кабинет управления работами структурного подразделения**

Ноутбук Lenovo IdeaPad G570i5

-Интерактивная доска TRIUMPH BOARD CompLete 78

-Проектор Acer X1261P

-Экран Lumen Master Pictur LMD -100106

### **4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основная литература:**

#### **4.3.1. Основные печатные издания**

1. Грибов, В. Д. Управление структурными подразделениями организации : учебник / В. Д. Грибов. М. : КНОРУС, 2021.- 278 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-02566-6.
2. Дрещинский, В.А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2.
3. Оплетева, Н.А. Управление структурным подразделением организации : учебное пособие / Н.А. Оплетева. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7.

#### **4.3.2. Основные электронные издания**

1. Бочкарева Н.А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Бочкарева Н.А.. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94723.html> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-

534-10672-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495523> (дата обращения: 21.11.2022).

3. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489972> (дата обращения: 21.11.2022).

4. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495743> (дата обращения: 21.11.2022).

#### **4.3.3. Дополнительные источники**

1. Астахова, Н.И. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / Н.И. Астахова, Г.И. Москвитин ; под общей редакцией Н.И. Астаховой, Г.И. Москвитина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2.

2. Горленко, О.А. Управление персоналом : учебник для среднего профессионального образования / О.А. Горленко, Д.В. Ерохин, Т.П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5.

#### **4.4. Требования к руководителям практики**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере является обязательным, прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Руководитель практики:

- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит занятия в ходе практики;
- оценивает работу студента во время практики.

#### **4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности**

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

По окончании учебной практики в рамках профессионального модуля студент проходит промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

Контроль и оценка результатов учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами различных видов практических работ. Результаты фиксируются преподавателем в аттестационном листе и характеристике учебной и профессиональной деятельности. При оценке итогов работы студента учитывается объём выполненных работ, качество

выполнения, освоение практических умений и навыков, а также качество оформления отчёта по практике.

Отчёт по учебной практике должен содержать описание выполненных работ. В заключительной части отчёта студент должен в краткой форме изложить основные результаты практики (чему он научился за время практики, какую пользу она принесла ему в усвоении теоретического материала). Объём отчёта – 15-20 страниц.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку скоросшиватель в следующем порядке:

№ п/п	Материалы, входящие в состав отчёта	Примечание
1	Титульный лист (приложение 1)	Оформляется студентом
2	Аттестационный лист (приложение 2)	Заполняется руководителем практики
3	Дневник практики (приложение 4)	Заполняется студентом, содержит краткое описание выполненных работ, подписывается руководителем практики
4	Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента (приложение 3)	Заполняется руководителем практики
4	Содержание отчёта	Содержит темы заданий, описание выполненных заданий и выводы (какие умения освоены)
5	Использованная литература	Основная, дополнительная, Интернет-ресурсы
6	Приложение	Заполненные бланки, таблицы, графики, технологические карты и т.д.

Критерии оценок:

«отлично» (5) – заслуживает студент, свободно владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, безошибочно, уверенно и вполне самостоятельно выполнивший все виды работ; обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, оформивший отчёт в соответствии с требованиями;

«хорошо» (4) – заслуживает студент владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, самостоятельно выполнивший основные виды работ (при наличии несущественных недочётов) ; обнаруживший знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; аккуратно и в соответствии требованиями оформивший отчёт;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, испытывающий затруднения при выполнении работ, предусмотренных программой практики; допустивший недочёты в организации труда и рабочего места, а также небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объёме, допустившему нарушения в приёмах и способах выполнения операций и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; допустившему существенные недостатки в организации труда и рабочего места; неправильно или небрежно оформивший отчёт.

Министерство сельского хозяйства РФ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Рязанский государственный агротехнологический университет  
имени П.А. Костычева»

Факультет среднего профессионального и дополнительного  
общеразвивающего образования

**ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ  
по профессиональному модулю**

**ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения**

МДК. \_\_\_\_\_

студента \_ курса, обучающегося по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья \_\_\_\_\_  
Ф. И. О. студента

Место практики: ФГБОУ ВО РГАТУ

Руководитель практики:

Рязань, 20\_\_

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

\_\_\_\_\_  
ФИО

обучающегося на \_\_\_\_\_ курсе специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья успешно прошел учебную практику по профессиональному модулю ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

(МДК \_\_\_\_\_)

в объеме \_\_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практики: в *ФГБОУ ВО РГАТУ*

### Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии требованиями	
	соответствует	не соответствует

**ХАРАКТЕРИСТИКА**  
**учебной и профессиональной деятельности обучающегося**  
**во время учебной практики**

Наименование элемента умения	оценка «отлично»	оценка «хорошо»	оценка «удовлетворительно»

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 ФИО/ должность

**ДНЕВНИК**  
прохождения учебной практики

Дата	Содержание работ	Количество часов	Подпись руководителя

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Декан ФДП и СПО



\_\_\_\_\_ А. С. Емельянова

«19» ноября 2025г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки  
зерна и семян на автоматизированных технологических линиях  
программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки  
Специальность 19.02.11 – Технология продуктов питания из растительного сырья**

Форма обучения	очная
Факультет	Дополнительного профессионального и среднего специального образования
Курс 4	Семестр 7
Формы контроля	зачет дифференцированный

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по  
специальности (специальностям) среднего профессионального образования  
(далее СПО) СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного  
сырья, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00  
Промышленная экология и биотехнологии.

Разработчик:

Дадон А.А., преподаватель ФДП и СПО

Рабочая программа одобрена на заседании методического совета факультета  
среднего профессионального и дополнительного общеразвивающего образования  
19.11.2025 г. Протокол № 3.

Председатель методического совета



М.Н. Мохова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>14</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях**

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

Рабочая программа учебной практики (далее Рабочая программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** (базовая подготовка), входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (ПК):

1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области зоотехнии при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

#### **уметь:**

анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян

из растительного сырья, использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии

**знать:**

технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян, основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего – 108 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 02 – 108 часа

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** (базовая подготовка) , в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Наименование профессионального модуля	Коды ПК	Наименование тем профессионального модуля	Всего часов
ПМ 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	2.1 – 2.2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Участие в планировании структурного подразделения</li> <li>2. Организация работы структурного подразделения</li> <li>3. Руководство работой структурного подразделения</li> <li>4. Анализ процесса и результатов работы подразделения</li> <li>5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности</li> </ol> <p><b>Всего:</b></p>	108

### 3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей, тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях			
<b>Тема 1.</b> Участие в планировании структурного подразделения	<b>Содержание</b> Принципы, формы и методы организации производственного и технологического процессов. Планирование и управление работой структурного подразделения Производственный процесс: понятие, содержание, структура, принципы и методы рациональной организации. Отраслевые особенности организации производственных процессов в организации (предприятии). Производственные операции, их классификация. Производственный цикл, его структура, длительность и пути его совершенствования. Виды движения предметов труда в производственном процессе, их характеристика. Поточное производство как эффективная форма организации производственного процесса: сущность, принципы, признаки организации, расчет основных параметров. Классификация поточных линий. Виды поточного производства. Организация потока. Технологические процессы. Понятие о технологических процессах.	28	1-2
<b>Тема 2.</b>	<b>Содержание</b>	26	1-2



Организация работы структурного подразделения	Изучение организации работы структурного подразделения. 1 Разработать производственную структуру предприятия: состав основных и вспомогательных цехов, обслуживающих хозяйств машиностроительного предприятия, разработать общую схему технологического процесса). 2 Изучить вспомогательные и обслуживающие структурные подразделения: описать их основные задачи и функции, их взаимосвязь с другими подразделениями предприятия. 3 Составить перечень технологических операций, их классифицирование, проанализировать особенности технологического процесса. Приложить к отчету: Положение о производственном участке		
<b>Тема 3.</b> Руководство работой структурного подразделения	<b>Содержание</b> Принять участие в руководстве работой структурного подразделения. 1 Разработать проект должностной инструкции руководителя структурного подразделения. 2 Проанализировать: методы и стили руководства мастера (начальника участка) в структурном подразделении. 3 Составить документацию по учету рабочего времени.	26	1-2
<b>Тема 4.</b> Анализ процесса и результатов работы подразделения	<b>Содержание</b> Принять участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделения. 1 Проанализировать и описать показатели, определяющие результаты деятельности структурного подразделения. 2 Определить фонд времени работы оборудования, используемого для выполнения производственной программы структурного подразделения.	16	1-2
<b>Тема 5.</b> Оценки экономической эффективности производственной деятельности	<b>Содержание</b> Эффект и эффективность. Измерение эффективности. Оценка эффективности. Система показателей эффективности подразделения. Эффективность управления. Виды эффективности управления. Оценка эффективности управления. Участие техника в руководстве работой структурного подразделения. Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделения. Выявление резервов повышения эффективности.	12	1-2

<b>Итого</b>		<b>108</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация программы учебной практики предполагает наличие лаборатории

Материально-технические средства обучения

- дидактические материалы: (комплект лабораторно-практических заданий, карточки-задания, тестовые задания),
- учебно-наглядные пособия (натуральные образцы зерновых культур, фотографии оборудования, перерабатывающих предприятий),
- технологические (инструкционные) карты для выполнения практических и лабораторных занятий,
- учебная и справочная литература,
- средства информации (стенды, плакаты и схемы).

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий
- спецодежда
- дезинфицирующие средства

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- компьютерный класс.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Войцеховская, С. Е. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства. Практикум: учебное пособие / С. Е. Войцеховская. – Минск: РИПО, 2021. – 189 с. - ISBN 978-985-7253-42-5.

2. Устименко Т. В. Организация контроля качества зерна: учебное пособие / Т.В. Устименко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.12737/1675>. - ISBN 978-5-369-01313-7.

**Основные электронные издания**

1. Бурова, Т. Е. Введение в пищевую биотехнологию : учебное пособие / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-5949-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146901> (дата обращения: 14.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. растительного сырья : учебное пособие для спо / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-

8114-6432-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147355> (дата обращения: 14.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Рылко, В. А. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / В. А. Рылко, Н. В. Винникова. - Минск : РИПО, 2020. - 183 с. - ISBN 978-985-7234-57-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1853721> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: по подписке.

4. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие для спо / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.] ; Под общей редакцией В. И. Манжесова. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 624 с. — ISBN 978-5-507-44335-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/223436> (дата обращения: 14.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-507-44454-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/224684> (дата обращения: 14.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **Дополнительные источники**

1. Зимняков, В. М. Оборудование перерабатывающих производств : рабочая тетрадь к учебнику / В.М. Зимняков, А.А. Курочкин. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 110 с. - ISBN 978-5-16-108321-5. - Текст : электронный

2. Курочкин А. А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, В. М. Зимняков, А. В. Поликанов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10397-7. — Текст: электронный

3. Тушканов М. П. Организация сельскохозяйственного производства : учебник / М.П. Тушканов, С.И. Грядов, А.К. Пастухов [и др.] ; под ред. М.П. Тушканова, Ф.К. Шакирова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 292 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014538-9. - Текст : электронный.

4. Федоренко, В. Ф. Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна / В. Ф. Федоренко, В. Я. Гольяпин. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 194 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11460-7. — Текст: электронный

5. Челнокова Е. Я. Зерноведение: учебное пособие / Е. Я. Челнокова, В. А. Федотов. — Оренбург: ОГУ, 2016. — 147 с. — ISBN 978-5-7410-1435-6. — Текст: электронный

6. Муха В.Д., Муха Д. В., Ачкасов А. Л.; под редакцией В. Д. Мухи; ассоц. Агрообразование М.: КолосС, 2010.—366 с.

7. Основы производства продукции растениеводства / И. Н. Гаспарян, В. Г. Сычев, А. В. Мельников, С. А. Горохов. СПб.: Лань, 2021. — 496 с.—ISBN: 978-5-8114-6619-1

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

Учебная практика проводится преподавателем или мастером производственного обучения по техническим дисциплинам.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты – преподаватель или специалист, имеющий опыт деятельности в предприятиях (организациях) соответствующей профессиональной сферы.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики или мастером производственного обучения в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета по накопительной системе.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг.</li> <li>- разрабатывать производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов.</li> <li>- организовывать выполнение технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями</li> </ul>	Текущий: наблюдение и оценка основных показателей выполняемой работы Промежуточная аттестация: экзамен
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять технологические параметры, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян,</li> <li>- обеспечивать безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян</li> </ul>	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- умение распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы учебной практики
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- определение задачи для поиска информации, находить необходимые источники информации, планировать процесс поиска;	

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение актуальности нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применение современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определение и выстраивание траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявление достоинства и недостатки коммерческой идеи</li> </ul>
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно описывать значимость своей специальности, применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение норм экологической безопасности;</li> <li>- определение направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</li> </ul>
ОК 08. Использовать средства физической культуры для	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование физкультурно-оздоровительную деятельности</li> </ul>

сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).</li> <li>- понимание текстов на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> </ul>	



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Рязанский государственный  
агротехнологический университет имени П. А. Костычева»

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Декан ФДП и СПО



\_\_\_\_\_ А. С. Емельянова

«19» ноября 2025г.

**Программа производственной практики  
по ПМ 01. Ведение технологического процесса по хранению  
и переработке зерна и семян на автоматизированных  
технологических линиях**

**Специальность:** 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Форма обучения:** очная

г. Рязань - 2025

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по  
специальности (специальностям) среднего профессионального образования  
(далее СПО) СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья,  
входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная  
экология и биотехнологии.

Разработчик:

Дадон А.А., преподаватель ФДП и СПО

Рабочая программа одобрена на заседании методического совета факультета  
среднего профессионального и дополнительного общеразвивающего образования  
19.11.2025 г. Протокол № 3.

Председатель методического

совета

М.Н. Мохова



## 1 Цель практики

Цель производственной практики (по профилю специальности) – комплексное освоение студентами **вида профессиональной деятельности**: осуществление хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции, формирование общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых **умений и навыков** в области ведения технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

## 2 Задачи практики

Задачи производственной практики (по профилю специальности) :

- приобретение **практического опыта** по:
- проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования;
- приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов.

формирование **умений**:

- визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования;
- подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян, эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества, подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству, подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна, очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой, упа-

ковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, и семян, настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян.

### **3 Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в рамках профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

Для эффективного прохождения производственной практики (по профилю специальности) студентам необходимо освоить такие дисциплины как: Автоматизация технологических процессов; Процессы и аппараты пищевых производств; Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности / Адаптивные прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности; Охрана труда и др.

К началу прохождения производственной практики (по профилю специальности) студенты должны знать технологию приемки, транспортировки и хранения зерна основных злаковых культур. Нормирование и определение качества зерна и семян. Технологию хранения зерна и семян. Технологию послеуборочной обработки, приемки, товарной обработки зерна и семян. Способы и режимы хранения зерна и семенного материала. Подготовку к реализации после хранения и транспортировку зерна и семенного материала. Сооружения и оборудование на предприятиях по переработке зерна в муку и крупу, для производства комбикормов, для хранения и подработки зерна на элеваторе.

Во время прохождения производственной практики (по профилю специальности) студенты учатся применять полученные теоретические знания, углубляют представление о ведении технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

Работая под руководством руководителя практики, обучающиеся приобретают практические навыки по осуществлению ведения технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

Таким образом, производственная практика (по профилю специальности) по осуществлению ведения технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях позволяет приобрести опыт работы по выбранной специальности и тем самым закладывает основы для дальнейшего профессионального развития будущего специалиста.

#### **4 Вид, тип, способ и форма проведения практики**

*Вид* практики – производственная (по профилю специальности).

*Тип* практики – практика по формированию у обучающихся общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение умений и практического опыта.

*Способ* проведения практики – стационарная, выездная.

Производственная (по профилю специальности) практика проводится на предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основании договоров, заключаемых между университетом и этими организациями.

*Форма* проведения практики – *концентрированная*.

#### **5 Место и время проведения практики**

Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях проводится по завершении теоретического курса МДК 01.01 Технология производства и хранения зерна и семян и предшествует сдаче квалификационного экзамена по профессиональному модулю.

Производственная практика проводится в учебных хозяйствах, на предприятиях и в организациях по профилю данной специальности и имеет своей целью формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта.

Время проведения практики – 4 семестр.

Продолжительность производственной практики – 5 недель.

Выполняемые студентом виды работ устанавливаются согласно распорядка дня на предприятии, в котором студент проходит практику.

#### **6 Компетенции, формируемые у студента во время практики**

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) у студентов формируются следующие **компетенции**:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

## 7 Структура и содержание практики

### 7.1 Структура практики

Название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудовое количество	Форма текущего контроля
1 Организационный	Рабочее совещание	1 день	-ежедневный контроль посещаемости практики; - контроль за ведением дневника практики.
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте		
2 Основной	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	2 - 10 день	-ежедневный контроль посещаемости практики; - наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик),
	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	11-24 день · ·	- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики), - контроль за ведением дневника практики, - контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с заданием на практику.
3 Заключительный	Собеседование по итогам практики	25 день	Зачет с оценкой

### 7.2 Содержание практики

#### Организационный этап

*Рабочее совещание.* Определение цели и задач практики, времени и места прохождения практики, знакомство с содержанием практики, инструктаж по оформлению дневника практики и отчета, беседа о необходимости соблюдения этических требований, предъявляемых к будущему специалисту в сфере производства продукции растениеводства.

*Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.* Соблюдение правил поведения, техники безопасности и пожарной безопасности в организации, соблюдение внутреннего трудового распорядка организации.

#### **Основной этап**

*Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.*

Классификация методов хранения зерна и семян. Факторы, влияющие на сохраняемость семян, зерна и продуктов их переработки. Физические и физиологические свойства зерновой массы. Послеуборочная обработка зерна - предварительная очистка от сорной и минеральной примеси, первичная очистка, и фракционирование зерна с целью получить однородное зерно по качеству; способы и режимы сушки зерна. Технологическое оборудование, используемое для подработки растениеводческой продукции. Выбор способа и метода закладки продукции растениеводства хранение.

*Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.*

Краткая характеристика типов хранилищ. Подготовка хранилищ к эксплуатации: удаление остатков продукции, утилизация отходов, ремонт объектов, дезинфекция.

Изучение методов контроля качества зерна (семян) и продуктов их переработки. Определение показателей качества зерна (семян) и продуктов их переработки в период хранения. Работать с техническими средствами, приборами и нормативно технической документацией, регламентирующей качество зерна (семян) и продуктов их переработки. Определение технологических показателей, характеризующих объекты исследований.

Товарность и повышение качества продукции, сокращение потерь зерна и семян в процессе хранения и переработки.

#### **Заключительный этап**

*Собеседование по итогам практики:* рассмотрение документов, беседа по содержанию практики и представленного студентом отчета, защита отчета по практике.

## **8 Структура и содержание отчета о практике**

Формы отчетности (дневник, отчет и т.п.) обучающихся о прохождении практики определены учебным управлением университета с учетом требований ФГОС СПО/ОПОП.

Примерная структура отчета о практике:

- *Титульный лист.*
- *Содержание.*
- *Введение.*
- *Основная часть отчета.*
- *Заключение.*
- *Список использованных источников.*
- *Приложения.*

## **9 Технологии, используемые студентом на практике**

Кроме традиционных образовательных, научно-исследовательских и научно-производственных технологий, используемых в процессе практической деятельности, целесообразно привлечение студентов к участию в работе различных рабочих совещаний, включение в работу комиссий по выработке нестандартных управленческих решений, поручение подготовки докладов и информации по новейшим технологическим решениям, уникальных инновационных подходах к проблемам и т.п.

## **10 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента на практике**

Для самостоятельной работы во время производственной практики (по профилю специальности) студент использует следующие учебно-методические материалы:

- учебно-методический комплекс по ПМ 01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях,

- литература по соответствующей тематике,

- формы и бланки самостоятельно заполненных документов,

Эффективное учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента на практике возможно только при тесном взаимодействии и объединении усилий руководителей практики от академии и организации.

## **11 Формы отчетности студентов о практике**

По итогам производственной практики (по профилю специальности) студент представляет, заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики от организации, отчет, выполненный по установленной структуре с приложениями к нему заполненных бланков документов, дневник практики, а так же содержащиеся в нем аттестационный лист по практике об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций и характеристику на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной (по профилю специальности) практики.

## **12 Контроль и оценка результатов прохождения практики**



В соответствии с учебным планом, рабочей программой по ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях и программой производственной практики (по профилю специальности) предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

### **12.1 Текущий контроль**

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдением за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик),
- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики),
- контроль за ведением дневника практики,
- контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

### **12.2 Промежуточная аттестация**

Форма промежуточной аттестации по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях - зачет с оценкой.

Практика завершается зачетом с оценкой при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и университета об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Зачет с оценкой проходит в форме защиты отчета по практике.

### **12.3 Виды работ и проверяемые результаты производственной практики (по профилю специальности)**

<b>Виды работ</b>	<b>Результаты (сформированные компетенции, приобретенные умения и практический опыт)</b>	<b>Формы и методы контроля для оценки</b>
-------------------	--	---

		<b>результатов</b>
<p>1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте</p> <p>2. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>3. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><b>-практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования;</li> <li>- приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов.</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян, эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирова-</li> </ul>	<p>Наличие положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;</p> <p>Наличие положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период практики;</p> <p>Полнота и своевременность представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.</p>

	<p>ния и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества, подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству, подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна, очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, и семян, настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян</p> <p><b>- компетенции</b>          ОК 1;          ОК 9;          ПК 1.1;          ПК 1.2;</p>	
--	--	--

## 12.4 Критерии оценки результатов производственной практики при проведении промежуточной аттестации

Оценка «5» (отлично) выставляется, если обучающийся:

- своевременно, качественно выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а также отчет выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями отчет;

- при защите отчета показал глубокие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, грамотное и доказательное изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность самостоятельно применять приобретенные умения и практический опыт при выполнении различных видов работ по ведению технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях;

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по ведению технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

Оценка «4» (хорошо) выставляется, если обучающийся:

- своевременно, но с незначительными отклонениями выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а так же отчет выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий отдельные ошибки, которые носят несущественный характер;

- при защите отчета показал хорошие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, не всегда последовательное изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность применять приобретенные умения и практический опыт при ведении технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по ведению технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если обучающийся:

- выполнил в полном объеме виды работ, предусмотренные программой практики, однако часть заданий вызвала затруднения, предоставил заполненный в соответствии с требованиями дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике о среднем уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики имеющую существенные замечания руководителя практики, а так же отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность изложения;

- при защите отчета показал поверхностные знания по отдельным видам работ, предусмотренных программой практики, средний уровень освоения компетенций, испытывает затруднения в применении приобретенных

умений и практического опыта при ведении технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

В целом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по ведению технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если обучающийся:

- выполнил не в полном объеме и с нарушением сроков виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный с нарушением требований, дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике о низком уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а также отчет, составленный не в полном объеме и с нарушением требований;

- при защите отчета показал фрагментарные знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, низкий уровень освоения компетенций, испытывает серьезные затруднения в применении приобретенных умений и практического опыта при ведении технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

Таким образом, не прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по ведению технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

### **13 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

#### **Перечень основной, дополнительной литературы и Интернет-ресурсов**

##### **Основная литература**

1 Глухих, М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян / М. А. Глухих. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 120 с. — ISBN 978-5-507-46191-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/327125> .—Текст :электронный.

2 Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие для спо / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.] ; Под общей редакцией В. И. Манжесова. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 624 с. — ISBN 978-5-507-44335-2.— URL: <https://e.lanbook.com/book/223436>. — Текст : электронный.

##### **Дополнительная литература**

1 Андреев Н. Н. Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции: методические указания по прохождению производственной практики (по профилю специальности) для студентов, обучающихся по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции : методические указания / Н. Н. Андреев. — Ульяновск : УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2020. — 30 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/207122>. — Текст : электронный.

2 Глухих М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян. Практикум : учебное пособие для СПО / М. А. Глухих. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 112 с. — ISBN 978-5-507-53064-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/471578/> — Текст : электронный.

3 Торики В. Е. Агропроизводство, хранение, переработка и стандартизация зерна / В. Е. Торики, О. В. Мельникова, А. А. Осипов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-9944-1. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201209>. — Текст : электронный.

4 Тупольских, Т. И. Технология послеуборочной обработки и хранение зерна : учебно-методическое пособие / Т. И. Тупольских, Н. Н. Шумская, Н. В. Гучева. — Ростов-на-Дону : Донской ГТУ, 2021. — 59 с. — ISBN 978-5-7890-1965-8. — URL: <https://e.lanbook.com/book/237932> .—Текст :электронный.

### **Периодические издания**

1 Хранение и переработка с.х. сырья

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет», необходимых для освоения профессионального модуля**

1 Пищевик : сайт. — URL: <http://mppnik.ru/publ/870-osnovnye-tipy-zernohranilisch.html> (дата обращения 26.05.2025).- Режим доступа: свободный.- Режим доступа: свободный.— Текст : электронный.

2 Продукты питания : сайт.— URL: <http://www.comodity.ru/>(дата обращения 26.05.2025).- Режим доступа: свободный agricultural/fruitsvegetables/35.html.— Режим доступа: свободный.— Текст : электронный.

3 Библиотекарь ру : сайт.— URL: <http://www.bibliotekar.ru/spravochnik-44/14.htm> (дата обращения 26.05.2025).- Режим доступа: свободный.— Режим доступа: свободный.— Текст : электронный.

4 Сельхозпортал : сайт. URL: <https://xn--80ajgpcpbhkds4a4g.xn--p1ai/articles/tehnologiya-hraneniya-i-pererabotki-pr/> (дата обращения 26.05.2025).-

Режим доступа: свободный.– Режим доступа: свободный .- Текст : электронный.

5 Читальный зал. Типы зернохранилищ и их устройство : сайт.– URL: <http://chitalky.ru/?p=1492> (дата обращения 26.05.2025).- Режим доступа: свободный.–Режим доступа: свободный .- Текст : электронный.

### **Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://elibrary.ru>(дата обращения 26.05.2025).– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.

2. АГРОС : база данных : сайт. – URL: <http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm> (дата обращения 26.05.2025).– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

3. Гарант: справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://www.garant.ru> (дата обращения 26.05.2025). – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.–Текст: электронный.

4. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru> (дата обращения 26.05.2025).– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.

5. Консорциум Кодекс : справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://kodeks.ru> (дата обращения 26.05.2025).– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

## **14 Материально-техническое обеспечение практики**

Производственная практика осуществляется на конкретном предприятии (организации).

Для проведения производственной практики необходимы:

- рабочее место (нормативно-техническая документация и др.).

## **15 Особенности прохождения практики инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, по заявлению, проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а так же индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении на практику данной категории обучающихся в организации, университет согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а так же индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а так же с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом трудовых функций.



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Рязанский государственный  
агротехнологический университет имени П. А. Костычева»

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

«19» ноября 2025г.

**Программа учебной практики  
по ПМ. 01. Ведение технологического процесса по хранению  
и переработке зерна и семян на автоматизированных  
технологических линиях**

**Специальность:** *19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья*

**Вид подготовки:** *базовая, на базе основного общего образования*

**Форма обучения:** *очная*

г. Рязань - 2025

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее -  
ФГОС) по специальности (специальностям) среднего  
профессионального образования (далее СПО) СПО 19.02.11 Технология  
продуктов питания из растительного сырья, входящей в состав  
укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология  
и биотехнологии.

Разработчик:

Дадон А.А., преподаватель ФДП и СПО

Рабочая программа одобрена на заседании методического совета  
факультета среднего профессионального и дополнительного  
общеразвивающего образования 19.11.2025 г.  
Протокол № 3.

Председатель методического совета



М.Н. Мохова

## 1. Цель практики

Цель учебной практики - комплексное освоение студентами **вида профессиональной деятельности**: формирование у студентов практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта по ведению технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

## 2. Задачи практики

Задачи учебной практики:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен приобрести **практический опыт**:

- проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования;

- приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов.

формирование **умений**:

- визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования;

- подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян, эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества, подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству, подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна, очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково- витаминных добавок и премиксов для различных

видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции и семян, настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян.

### **3 Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная практика проводится в рамках профессионального модуля ПМ.01. Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

Для эффективного прохождения учебной практики студентам необходимо освоить такие дисциплины, как Автоматизация технологических процессов; Процессы и аппараты пищевых производств; Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности / Адаптивные прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности; Охрана труда.

Во время прохождения учебной практики студенты учатся применять на практике полученные теоретические знания, углубляют представление о специфике работы техник-технолога.

Работая под руководством преподавателя (руководителя практики) от академии, студенты приобретают практические навыки по подготовке, оценке качества зерна (семян), знакомятся с комплексом мероприятий по хранению и переработке

Таким образом, учебная практика по ведению технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях позволяет приобрести опыт работы по выбранной профессии и тем самым закладывает основы для дальнейшего профессионального развития будущего техника-технолога.

### **4. Вид, тип, способ форма проведения практики**

*Вид практики - учебная.*

*Тип практики - практика по формированию у обучающихся общих и профессиональных компетенций, а также приобретение умений и первоначального практического опыта.*

*Способ проведения практики - стационарная.*

Учебная практика проводится в ФГБОУ ВО Курский ГАУ мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла в лаборатории.

*Форма проведения практики - концентрированная.*

### **5. Место и время проведения учебной практики**

Учебная практика по ПМ.01. Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях проводится согласно изученным разделам теоретического курса МДК 01. 01 Технология производства и хранения зерна и семян. Учебная практика проводится в Курском ГАУ мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла в лаборатории технологии хранения зерна и продуктов ее переработки.

Время проведения практики - 4 семестр.

Продолжительность учебной практики - 3 недели.

#### **4 Компетенции, формируемые у студента во время практики**

В результате прохождения учебной практики у студентов формируются следующие **компетенции**:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

## 7. Структура и содержание практики

### 7.1 Структура практики

Название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудовое мкость	Форма текущего контроля
1 Организационный	Рабочее совещание	1 день/ 7,2 ч.	-ежедневный контроль посещаемости практики; - контроль за ведением дневника практики.
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте		
2 Основной	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	2 - 5 день/ 28,8 ч.	-ежедневный контроль посещаемости практики; - наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарнотематическим планом практик), - контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики), - контроль за ведением дневника практики, - контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с заданием на практику.
	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	6-9 день/ 28,8 ч.	
3 Заключительный	Собеседование по итогам практики	10 день/ 7,2 ч.	Зачет с оценкой

### 7.2 Содержание практики

#### Организационный этап

##### 1.1 Организационный этап

*Рабочее совещание:* определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, согласование плана работы с руководителем практики от университета, проведения вводного инструктажа, выдача задания

на практику.

*Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте:* соблюдение правил внутреннего распорядка; соблюдение правил охраны труда. Техника безопасности, пожарная и экологическая безопасность. Наличие инструкций по охране труда, работа по созданию безопасных условий труда, рассмотрение и учет несчастных случаев.

#### **Основной этап**

*Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.*

Ознакомление с послеуборочной обработкой зерновой продукции к хранению. Режимы и способы хранения зерновых масс. Активное вентилирование зерна. Зернохранилища. Переработка зерна. Техническое обеспечение процессов хранения зерна (семян) и переработки.

Меры борьбы с потерями при хранении и переработки зерна. Выполнение расчетов потерь зерна (семян) при хранении.

Типы хранилищ и способы их подготовки к будущему урожаю. Ремонт и подготовка хранилищ к дезинфекции. Составление плана размещения продукции в хранилище.

*Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.*

Изучение методик по определению показателей качества зерна (семян) и продуктов переработки. Отбор на анализ средних образцов зерновых и зернобобовых культур и продуктов их переработки.

Подготовка зерна (семян) в виде подработки. Проводить расчеты расхода сырья, потерь при хранении зерна (семян). Проводить учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т. ч. некондиционной продукции.

#### **Заключительный этап**

*Собеседование по итогам практики:* рассмотрение документов, беседа по содержанию практики и представленного студентом отчета, защита отчета по практике.

### **8 Структура и содержание отчета о практике**

Формы отчетности (дневник, отчет и т.п.) обучающихся о прохождении практики определены учебным управлением университета с учетом требований ФГОС СПО/ОПОП.

Примерная структура отчета о практике:

- Титульный лист.
- Содержание.
- Введение.
- Основная часть отчета.
- Заключение (Выводы и предложения).
- Список использованных источников.



- Приложения.

## **9 Технологии, используемые студентом на практике**

Во время учебной практики при проведении аудиторных и полевых работ со студентами применяются следующие технологии:

- *решение ситуационных задач,*
- *информационные технологии,*
- *решение производственных заданий.*

## **10 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента на практике**

Для самостоятельной работы во время учебной практики студент использует следующие учебно-методические материалы:

- *учебно-методический комплекс по ПМ. 01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях,*
- *конспект лекций,*
- *литература по соответствующей тематике,*
- *формы и бланки самостоятельно заполненных документов.*

## **11 Формы отчетности студентов о практике**

По итогам учебной практики студент представляет *дневник практики*, заполненный в соответствии с требованиями и подписанный руководителем практики от академии; *отчет*, выполненный по установленной форме, куда должны быть включены все необходимые записи.

## **12 Контроль и оценка результатов прохождения практики**

В соответствии с учебным планом, рабочей программой по ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях и программой учебной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения видов работ.

### **12.1 Текущий контроль**

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдением за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик),
- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном

листе и характеристике с практики),

- контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.

## **12.2 Промежуточная аттестация**

Форма промежуточной аттестации по учебной практике по ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях - зачет с оценкой.

Практика завершается зачетом с оценкой при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Промежуточная аттестация по итогам учебной практики проводится на основании защиты отчета и устного ответа обучающегося на вопросы по теме практики.

### 12.3 Виды работ и проверяемые результаты учебной практики

Виды работ	Результаты (сформированные компетенции, приобретенные умения и практический опыт)	Формы и методы контроля для оценки результатов обучения
<p>1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте</p> <p>2. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>3. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><b>-практический опыт:</b></p> <p>- проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быст-роизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования;</p> <p>- приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов.</p> <p><b>умения:</b></p> <p>- визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной</p>	<p>Наличие положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;</p> <p>Наличие положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период практики; Полнота и своевременность представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.</p>

	<p>боты по обслуживанию технологического оборудования;</p> <p>- подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян, эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества, подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству, подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна, очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, и семян, настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян</p> <p><b>- компетенции</b></p> <p>ОК 1; ОК 9; ПК 1.1;</p>	
--	--	--

#### 12.4 Критерии оценки результатов учебной практики при проведении промежуточной аттестации

Оценка «5» (отлично) выставляется, если обучающийся:

- своевременно, качественно выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а также отчет выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями отчет;

- при защите отчета показал глубокие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, грамотное и доказательное изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность самостоятельно применять приобретенные умения и практический опыт при выполнении различных видов работ по ведению технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по ведению технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

Оценка «4» (хорошо) выставляется, если обучающийся:

- своевременно, но с незначительными отклонениями выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а так же отчет выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий отдельные ошибки, которые носят несущественный характер;

- при защите отчета показал хорошие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, не всегда последовательное изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность применять приобретенные умения и практический опыт при ведении технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по ведению технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если обучающийся:

- выполнил в полном объеме виды работ, предусмотренные программой практики, однако часть заданий вызвала затруднения, предоставил заполненный в соответствии с требованиями дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике о среднем уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению

общих компетенций в период прохождения практики имеющую существенные замечания руководителя практики, а так же отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность изложения;

- при защите отчета показал поверхностные знания по отдельным видам работ, предусмотренных программой практики, средний уровень освоения компетенций, испытывает затруднения в применении приобретенных умений и практического опыта при ведении технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

В целом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по ведению технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если обучающийся:

- выполнил не в полном объеме и с нарушением сроков виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный с нарушением требований, дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике о низком уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а также отчет, составленный не в полном объеме и с нарушением требований;

- при защите отчета показал фрагментарные знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, низкий уровень освоения компетенций, испытывает серьезные затруднения в применении приобретенных умений и практического опыта при выполнении работ по хранению, транспортировке, предпродажной подготовке и реализации продукции растениеводства.

Таким образом, не прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по ведению технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

### **- 3 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

**Перечень основной, дополнительной литературы и Интернет-ресурсов**

#### **Основная литература**

- Глухих, М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян / М. А. Глухих. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 120 с. — ISBN 978-5-50746191-2. — URL: <https://eJanbook.com/book/327125> .-Текст :электронный.

- Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализацион- ной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие для спо / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.] ; Под общей редакцией В. И. Манжесова. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 624 с. — ISBN 978-5-507-44335-2.— URL: <https://e.lanbook.com/book/223436>. — Текст : электронный.

### **Дополнительная литература**

1 Андреев Н. Н. Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции: методические указания по прохождению производственной практики (по профилю специальности) для студентов, обучающихся по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции : методические указания / Н. Н. Андреев. — Ульяновск : УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2020. — 30 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/207122>. — Текст : электронный.

2 Глухих М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян. Практикум : учебное пособие для СПО / М. А. Глухих. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 112 с. — ISBN 978-5-507-53064-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/471578/>- Текст : электронный.

3 Торики В. Е. Агропроизводство, хранение, переработка и стандартизация зерна / В. Е. Торики, О. В. Мельникова, А. А. Осипов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-9944-1. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201209>. — Текст : электронный.

4 Тупольских, Т. И. Технология послеуборочной обработки и хранение зерна : учебно-методическое пособие / Т. И. Тупольских, Н. Н. Шумская, Н. В. Гучева. — Ростов-на-Дону : Донской ГТУ, 2021. — 59 с. — ISBN 978-57890-1965-8. — URL: <https://e.lanbook.com/book/237932> .-Текст :электрон- ный.

### **Периодические издания**

1 Хранение и переработка с.х. сырья

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет», необходимых для освоения профессионального модуля**

2 Пищевик : сайт. - URL: <http://mppnik.ru/publ/870-osnovnye-tipy-zernohranilisch.html> (дата обращения 26.05.2025).- Режим доступа: свободный.- Режим доступа: свободный.- Текст : электронный.

3 Продукты питания : сайт.- URL: [http://www.comodity.ru/\(gama обращения 26.05.2025\).](http://www.comodity.ru/(gama%20%D0%BF%D0%B0%D1%80%D0%B5.2025))- Режим доступа: свободный [agricultural/fruitsvegetables/35.html](http://www.comodity.ru/(gama%20%D0%BF%D0%B0%D1%80%D0%B5.2025)).- Режим доступа: свободный.- Текст : электронный.

4 Библиотекарь ru : сайт.- URL: <http://www.bibliotekar.ru/spravochnik-44/14.htm> (дата обращения 26.05.2025).- Режим доступа: свободный.- Режим доступа: свободный.- Текст : электронный.

5 Сельхозпортал : сайт. URL: <https://xn--80ajgpcpbhkds4a4g.xn--p1ai/articles/tehnologiya-hraneniya-i-pererabotki-pr/> (дата обращения 26.05.2025).- Режим доступа: свободный.- Режим доступа: свободный .- Текст : электронный.

6 Читальный зал. Типы зернохранилищ и их устройство : сайт.- URL: <http://chitalku.ru/?p=1492> (дата обращения 26.05.2025).- Режим доступа: свободный.-Режим доступа: свободный .- Текст : электронный.

### **Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. - URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения 26.05.2025).- Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.- Текст : электронный.

2. АГРОС : база данных : сайт. - URL: <http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm> (дата обращения 26.05.2025).- Режим доступа: свободный.- Текст : электронный.

3. Гарант: справочно-правовая система : сайт. - URL: <https://www.garant.ru> (дата обращения 26.05.2025). - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.-Текст: электронный.

4. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. - URL: <https://cyberleninka.ru> (дата обращения 26.05.2025).- Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.- Текст : электронный.

5. Консорциум Кодекс : справочно-правовая система : сайт. - URL: <https://kodeks.ru> (дата обращения 26.05.2025).- Режим доступа: свободный.- Текст : электронный.

## **14 . Материально-техническое обеспечение практики**

Для проведения практики необходимы:

Нормативно-техническая документация,

Шкаф сушильный-1

Термостат-1

Столы лабораторные-7

Стол угловой-1



Шкаф для посуды-1  
Весы ВЛТК-1  
Мельница-1  
Мойка-1  
Диафоноскоп ДСЗ-3 -1  
Шелушитель зерна-УШЗ-1  
Рассев лабораторный УІ-ЕРА-10-1  
Шкаф сушильный-1 СЭШ-3М  
Доска классная-1  
Столы-10  
Стулья-28  
Весы-пурка-1  
Цифровая шкала БИС-1  
Нож для резки хлеба-1  
Размельчительткани-1  
Штативы для бюреток-2  
Шкаф хлебопекарный ШХЛ-065 СПУ-1  
Шкаф расстойный ШРЛ-065 СПУ -1  
Тестомесильная машина УІЕТV-1  
Весы ВК-600-1  
ИДК (измерительдеформации клейковины)-1  
Колориметр-1  
Шкаф сушильный СЭШ-3М-1  
ВесыВЛТК-500-1  
Измеритель числа падения ИЧП 1-2-1  
Хлебопечь автоматическая-1  
Лапшерезка «Атлас150»-1  
Прибор для определения объема хлеба ОХЛ-2-1  
ИФХ9Прибор для измерения устойчивости хлеба)-1


## **15 Особенности прохождения практики инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении на практику данной категории обучающихся в организации, университет согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с

характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом трудовых функций.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Декан ФСП и ДОО  
 А. С. Емельянова  
«19» ноября 2025 г.

Факультет среднего профессионального и дополнительного  
общеразвивающего образования

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

**ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения**

**МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения**

для студентов 4 курса по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья  
(очная форма обучения)

Рязань, 2025

Методические указания для учебной практики разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС), утвержденного 18.05.2022 Приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 341 по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Разработчик:

Стишкова Е.В., преподаватель ФСП и ДОО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании методического совета факультета среднего профессионального и дополнительного общеразвивающего образования 19.11.2025 г. Протокол № 3.

Председатель методического совета



М.Н. Мохова

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	14
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	18
ПРИЛОЖЕНИЯ	19

## 1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Методические указания разработаны в помощь студентам специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья для выполнения ими заданий во время прохождения учебной практики по **ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения**.

Целью учебной практики является формирование у студентов профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основному виду профессиональной деятельности.

Задачами учебной практики являются:

- обучение первичным трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических умений студентов.

В результате прохождения учебной практики студент должен:

**иметь практический опыт:**

- участия в планировании и анализе производственных показателей организации отрасли и структурных подразделений;
- участия в управлении первичным трудовым коллективом;
- ведения документации установленного образца.

**уметь:**

- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели машинно-тракторного парка сельскохозяйственной организации;

- планировать работу исполнителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качество выполняемых работ.

**знать:**

- основы организации машинно-тракторного парка;
- принципы обеспечения функционирования сельскохозяйственного оборудования;
- структуру организации и руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений;

- методы планирования, контроля и оценки работ структурных подразделений;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;

- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля по основному виду профессиональной деятельности (ВПД) Организация работы структурного подразделения предприятия отрасли, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Код	Наименование результатов обучения
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Пояснительная записка

В ходе учебной практики студент должен выполнить задания, в соответствие с индивидуальным заданием практики, и составить письменный отчет, руководствуясь с настоящими методическими указаниями. При этом студент – практикант должен:

1. Ответить на поставленные вопросы;
2. Заполнить предложенные таблицы;
3. Заполнить формы учета и отчетности;
4. Принять личное участие в планировании основных показателей работы машинно-тракторного парка сельскохозяйственного предприятия, получить навыки организации работы трудового коллектива и вести утверждённую учётно-отчётную документацию;
5. Внести свои замечания и предложения;
6. На основании полученных данных провести анализа работы СПП и сформулировать выводы.

В период прохождения практики студентами ведется дневник практики (приложение 4).

По результатам практики студентами составляется отчет, в письменной форме который свидетельствует о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Письменный отчет о выполнении работ имеет следующую структуру:

- титульный лист (приложение 1)
- дневник студента для регистрации выполняемых на практике работ (приложение 4);
- аттестационный лист прохождения практики (приложение 2);
- характеристика учебной и профессиональной деятельности студента (приложение 3);
- практическая часть;
- приложения к отчету.

*Практическая часть отчета* по практике включает главы и параграфы и составляется в соответствии с индивидуальным заданием практики и настоящими методическими рекомендациями.

Порядок оформления и защиты отчета по практике определен разделом 4 настоящих методических рекомендаций.



### 3.2. Содержание практической части учебной практики

#### Занятие №1. Характеристика производственно-хозяйственной деятельности предприятия

**Цель работы:** проанализировать производственно-хозяйственную деятельность предприятия и его территориальное местоположение.

**Содержание занятия:**

Исходные данные выдаются по заданию преподавателя.

- Общее знакомство с инструктажем по безопасности труда, пожарной безопасности и охране окружающей среды.
- Дайте на примере общую характеристику хозяйства.
- Название и местонахождение хозяйства.
- Расположение предприятия (хозяйства) относительно районного, краевого центра, ближайшей железнодорожной станции, автомобильной дороги.
- Размещение производственных подразделений (отделений, бригад, ферм, ремонтных мастерских, пунктов технического обслуживания).

#### Контрольные вопросы

1. Как территориальное расположение хозяйства способствует своевременной реализации продукции, завозу минеральных удобрений, машин, запасных частей?
2. В чем заключается характеристика производственно-хозяйственной деятельности предприятия?

#### Занятие №2. Анализ специализации, организационной и управленческой структур предприятия

**Цель работы:** изучить специализацию, организационную и управленческую структуры предприятия.

**Содержание занятия:**

Исходные данные выдаются по заданию преподавателя.

- Ознакомьтесь на примере с хозяйством, его производственными участками; специализацией, организационной и управленческой структурами;
- Составьте схемы организационной структуры и структуры управления хозяйством.
- Схемы приложить к отчету.
- Укажите в таблицах 1-4 и в отведенных строках задания показатели, характеризующие размеры и экономику хозяйства. Используйте сведения из производственно-финансового плана хозяйства.

Направление деятельности хозяйства представлены в таблице 1, (заполните таблицу, сделайте вывод)

Таблица 1 - Состав и структура товарной продукции

Наименование реализованной продукции	Выручка от реализации, руб.	% к итогу
1. Растениеводство, всего		
в т.ч.: 1.1 Зерновые		
1.2. Соя		

1.3. Картофель		
1.4. Прочие культуры		
2. Животноводство, всего		
в т.ч.: 2.1. Скотоводство		
из них 2.1.1 Мясо КРС		
2.1.2 Молоко		
2.2 Свиноводство		
2.3. Птицеводство		
2.4. Прочие отрасли		
Итого:		

Выводы:

---



---



---

Состав и структура посевных площадей (заполните таблицу, сделайте вывод)

Таблица 2 - Состав и структура посевных площадей

Наименование культур	Площадь, га	Удельный вес, %
1. Зерновые и зернобобовые, всего		
в т.ч.:		
1.1. Яровая пшеница		
1.2 Ячмень		
1.4 Соя		
2. Картофель		
3. Кормовые, всего		
в т.ч. 3.1 Силосные культуры		
3.2 Многолетние травы		
3.3 Однолетние травы		
3.4 Корнеплоды		
4. Всего пашни		

Выводы:

---

Состав и структура машинно-тракторного парка (заполните таблицу, сделайте вывод)

Таблица 3 - Состав и структура машинно-тракторного парка

Наименование	Количество, ед.	Удельный вес, %
1. Гусеничные тракторы: ДТ-75 М, ДТ-75		
2. Колесные тракторы, всего:		
в т.ч. МТЗ – 80/82		
ЮМЗ-6М/6Л		
Т-25А		
Т-16М		
3. Колесные энергонасыщенные тракторы,		
в т.ч. К-701		
Т-150К		
4. Колесные универсально-пропашные, в т.ч.		
МТЗ-80/82		
ЮМЗ-6М/6Л		

5. ИТОГО:		
-----------	--	--

Выводы:

---



---

Эффективность рабочей силы рассчитывается через показатели, приведенные в таблиц 4.

Таблица 4 - Производительность труда на предприятии

Наименование показателей	20 год	20 год	Отклонение (+;-)
Произведено в расчете на 1 работника, тыс. руб.:			
валовой продукции			
валового дохода			
Получено в расчете на 1 работника, тыс.руб.:			
денежной выручки			
прибыли			
Затраты труда на производство 1 ц, чел.-ч.:			
-зерна			
-картофеля			
-молока			

Выводы:

---



---

### Контрольные вопросы

1. Какие показатели отражаются в составе и структуре товарной продукции?
2. Какие показатели отражаются в составе и структуре машинно-тракторного парка?

### Занятие №3. Трудовые ресурсы и показатели движения кадров предприятия

**Цель работы:** изучить трудовые ресурсы и показатели движения кадров.

#### Содержание занятия:

Исходные данные выдаются по заданию преподавателя.

- Ознакомьтесь с трудовыми ресурсами и категориями работников;
- Изучите показатели движения кадров;
- Рассчитайте коэффициенты по принятию и выбытию кадров, коэффициент текучести кадров и сделайте выводы.
- Рассчитайте производительность труда.

- Показателями, характеризующими структуру и движение кадров, укажите в таблицах 5-7; производительность труда в таблице 8. Используйте сведения из форм статистических данных, а также данных отдела кадров хозяйства.

Таблица 5 - Показатели численности и структуры работников предприятия

Категории работников	20 год		20 год		Отклонение (+; -)	
	Чел.	%	Чел.	%	Чел.	%
1. Промышленно-производственный персонал						
В т.ч.:						
1.1. руководители						
1.2. специалисты						
1.3. служащие						
1.4. рабочие						
2. Не производственный персонал						
Всего по организации						

Вывод:

---



---



---

Движение численности работников предприятия характеризуется показателями, приведёнными в таблице 6.

Таблице 6 - Показателей движения кадров предприятия за год

Наименование	Показатели, чел.
1. Уволено в течении года в т.ч. 1.1. по собственному желанию 1.2. за прогулы 1.3. в связи с выходом на пенсию 1.4. в связи с поступлением на учёбу 1.5 в связи с переходом в другие подразделения	
2. Принято на работу, чел.	
3. Среднесписочной численности работников предприятия за год	

Вывод:

---



---



---

Данные по движению кадров предприятия в течение календарного года позволяют рассчитать коэффициенты приёма, выбытия и текучести кадров. Расчет показателей движения кадров предприятия представлен в таблице 7.

Таблица 7 - Расчет показателей движения кадров предприятия

Наименование показателя	Формула расчёта	Показатель
1. Коэффициент оборота по приёму кадров	$K_{\text{пр}} = (Ч_{\text{пр}} / Ч_{\text{ср}}) \times 100\%.$ <p>где <math>K_{\text{пр}}</math> – коэффициент приёма кадров.  <math>Ч_{\text{пр}}</math> – число работников принятых на работу</p>	
2. Коэффициент оборота по выбытию кадров	$K_{\text{в}} = (Ч_{\text{ув. по всем прич.}} / Ч_{\text{ср.}}) \times 100\%.$ <p>где <math>K_{\text{в}}</math> – коэффициент выбытия кадров  <math>Ч_{\text{в}}</math> – всего человек выбыло.</p>	
3. Коэффициент текучести	$K_{\text{т.к.}} = [Ч (\text{ув.по соб.жел.}) + Ч (\text{ув.за нар.тр.дис.})] / Ч_{\text{ср. сп}} \times 100 \%$ <p>где <math>K_{\text{т.к.}}</math> – коэффициента текучести кадров.  <math>Ч (\text{ув.по соб.жел.})</math> – количество работников уволенных по собственному желанию.  <math>Ч (\text{ув.за нар.тр.дис.})</math> – количество работников уволенных за нарушение трудовой дисциплины.</p>	

Выводы:

Эффективность использования рабочей силы рассчитывается через показатели, приведенные в таблиц 8.

Таблица 8 - Показатели производительность труда на предприятии.

Наименование показателей	20 год	20 год	Отклонение (+;-)
1. Выручка от продажи продукции, тыс. руб.			
2. Среднесписочная численность работников, чел.			
2.1. В т.ч. рабочих, чел.			
3. Выработка на 1 работника, тыс.руб. (стр. 1/стр. 2)			
3.1. В т. ч. рабочего, тыс.руб.(стр. 1./стр. 2.1.)			

Выводы:

### Контрольные вопросы

1. Какие показатели характеризуют структуру и движение кадров?
2. Какие показатели отражают данные по движению кадров?

### Занятие №4. Состав и структура основных средств предприятия

**Цель работы:** изучить рассчитать структуру основных средств предприятия.

**Содержание занятия:**

Исходные данные выдаются по заданию преподавателя.

- Ознакомьтесь с материально-технической базой хозяйства;
- Изучите показатели основных и оборотных фондов;
- Рассчитайте состав и структуру основных и оборотных фондов, сделайте выводы.
- Рассчитайте движение и обеспеченность основными и оборотными средствами.
- Показатели, характеризующие структуру и обеспеченность использования основными и оборотными средствами, укажите в таблицах 9-11. Используйте сведения из формы Бухгалтерский баланс и План производства работ.

Показатели, характеризующие состав и структуру основных средств представлены в таблице 9.

Таблица 9 – Расчёт состава и структуры основных средств хозяйства

Вид основных средств	20 г.		20 г.		Отклонение	
	сумма, тыс. руб.	уд. вес, %	сумма, тыс. руб.	уд. вес, %	тыс. руб. (+;-) (гр.4-гр.2)	% (+;-) (гр.4/гр.2 * 100)
1	2	3	4	5	6	7
1. Здания						
2. Сооружения и передаточные устройств						
3. Машины и оборудование						
4. Транспортные средства						
5. Производственный и хозяйственный инвентарь						
Итого						
В том числе активной части						

*Пример вывода по таблицы 9.*

Для более полной характеристики использования основных средств необходимо проследить движения основных средств в течении года.

Таблица 10 - Расчёт показателей движения основных средств хозяйства

Наименование групп основных средств	Наличие на начало отчетного года, тыс. руб.	Поступило, в отчётном году тыс. руб.	Выбыло, в отчётном году тыс. руб.	Наличие на конец года, тыс. руб.	Изменение к началу года, %
1	2	3	4	5 (гр.2+гр.3-гр.4)	6 (гр.5/гр.2)*100%
1. Здания					

2. Сооружения и передаточные устройства					
3. Машины и оборудование					
4. Транспортные средства					
5. Производственный и хозяйственный инвентарь					
Итого					
в том числе активная часть					

*Пример вывода по данным таблицы 10*

Для обобщающей экономической характеристики эффективности и интенсивности использования основных производственных средств используются следующие показатели: фондоотдача; фондорентабельность; фондоёмкость, фондоотдача активной части основных средств.

Расчёт показателей экономической эффективности использования основных средств хозяйства, представлен в таблице 11.

Таблица 11 – Расчёт показателей, эффективности использования основных средств хозяйства.

Показатель	20 г.	20 г.	Отклонение (+;-)
1	2	3	4 (гр.2-гр.3)
1. Выручка от продажи продукции, тыс. руб.			
2. Стоимость основных средств, тыс. руб.			
3. Стоимость активной части осн. средств, тыс. руб.			
4. Прибыль до налогообложения, тыс. руб.			
5. Фондоотдача основных средств, руб./руб. (стр. 1/стр. 2)			
6. Фондорентабельность, % (стр. 4/стр. 2)*100%			
7. Фондоёмкость основных средств руб./руб. (стр. 2 /стр. 1)			
8. Фондоотдача активной части основных средств, руб./руб. (стр. 1/стр. 3)			

*Вывод.*

---



---



---



---

### Контрольные вопросы

1. Какие показатели характеризуют состав и структуру основных средств предприятия?
2. Какие показатели отражают экономическую эффективность использования основных средств хозяйства?

## Занятие №5. Анализ показателей использования машинно-тракторного парка предприятия

**Цель работы:** проанализировать показатели использования тракторного парка предприятия.

### Содержание занятия:

Исходные данные выдаются по заданию преподавателя.

1. Проанализируйте показатели использования тракторного парка в хозяйстве (отделении, бригаде) за истекший год, сравните их с показателями лучших хозяйств и средними показателями по краю или району. Сделайте выводы.

2. Заполните таблицу 12..(выбрать одну из двух таблиц в зависимости от типа предприятия).

Таблица 12- Анализ использования машинно-тракторного парка

Наименование показателя	20 год	20 год	Отклонение (+;-)
1. Среднегодовое число физических тракторов			
2. Среднегодовое число эталонных тракторов			
3. Выполнено работ всего, у.эт.га			
4. Отработано машино- дней всего			
5. Отработано машино- дней в расчете на один трактор			
6. Отработано машино- смен всего			
7. Отработано машино- смен в расчете на один трактор			
8. Коэффициент сменности			
9. Годовая выработка на 1 трактор, условные эталонные га			
10. Расход горючего на один условные эталонные га			
11. Себестоимость одного условные эталонные га			
12. Коэффициент использования годового фонда времени (гр. 5/год) Фонд времени (240 дн.)			

Выводы:

---



---



---

Таблица 12 - Показатели использования грузового транспорта

Показатель	20 г.	20 г.	Отклонение (+;-)
1. Среднегодовое количество машин, ед.			
2. Общий тоннаж, т			
3. Средняя грузоподъемность машин, т			
4. Автомобиле-дни, всего, тыс. дней			
в т.ч. а) в работе,			
б) в ремонте и его ожидании			
5. Общий пробег автомобилей, тыс.км.			
в т.ч. с грузом			
6. Время пребывания в наряде, тыс.ч			
в т.ч. в движении, тыс.ч.			
7. Объем перевезенных грузов, тыс. т.			
8. Объем грузооборота, тыс. ткм.			



9. Средняя загруженность машины, т			
10. Общие затраты по эксплуатации парка, тыс.руб.			
11. Коэффициент технической готовности			
12. Коэффициент использования автопарка			
13. Коэффициент использования пробега			
14. Средняя техническая скорость, км/ч			
15. Средняя эксплуатационная скорость, км/ч			
16. Выработка на 1 автомобиле-тонно-дней нахождения в хозяйстве, ткм			
17. Себестоимость 1 т-км, руб.			

Вывод:

---



---



---

### Контрольные вопросы

1. Какие показатели необходимы для анализа использования машинно-тракторного парка?
2. Какие показатели необходимы для анализа использования грузового транспорта?

### Занятие №6. Основные экономические показатели работы предприятия

**Цель работы:** изучить и рассчитать основные экономические показатели предприятия.

#### Содержание занятия:

Исходные данные выдаются по заданию преподавателя.

- Ознакомьтесь с показателями, влияющими на финансовый результат предприятия.
- Рассчитайте основные экономические показатели предприятия.
- Рассчитайте выработку на одного работника, уровень рентабельности, сделайте выводы.
- Экономические показатели, характеризующие финансовые результаты деятельности хозяйства, укажите в таблице 13. Используйте сведения бухгалтерской отчетности, «Отчет о финансовых результатах».

Анализ экономических показателей характеризующих деятельность предприятия представлены в таблице 13.

Таблица 13 - Основные экономические показатели работы хозяйства

Показатели	20 год	20 год	Изменения (+; -)	
			в тыс. руб.	%
1	2	3	4(гр3-гр2)	5(гр3:гр2x100%)
1. Выручка от продажи продукции, тыс.руб.				
2. Себестоимость проданной продукции, тыс.руб.				
3. Стоимость основных средств,				

тыс.руб.				
4. Фонд оплаты труда работников, тыс.руб.				
5. Среднесписочная численность работников, чел.				
6. Выработка на одного работника, тыс.руб.(стр.1:стр.5)				
7. Среднегодовая заработная плата одного работника, тыс.руб.(стр.4:стр.5)				
8. Фондоотдача, тыс.руб.(стр1 /стр3)				
9.Фондоёмкость , тыс.руб. (стр3 / стр 1)				
10. Прибыль от продаж, тыс.руб. (стр.1 - стр.2)				
11. Прибыль до налогообложения, тыс.руб.				
12. Чистая прибыль, тыс.руб.				
13.Рентабельность продаж, %.(стр.10:стр.1)				
14.Фондорентабельность, % (стр.11:стр.3)				

ПРИМЕЧАНИЕ: Показатели в строках 1 - 5 заполняются на основании данных бухгалтерской отчетности: отчет о финансовых результатах и приложения к балансу.

Выводы:

---



---



---



---

### Контрольные вопросы

1. Какие показатели являются основными экономическими показателями работы хозяйства?
2. Что отражают основные экономические показатели работы хозяйства?

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В заключение необходимо отразить цели и задачи учебной практики и дать краткую характеристику деятельности предприятия.

## 4. ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Учебная практика по профилю специальности является этапом освоения профессионального модуля 04 «Управление работами машинно-тракторного парка сельскохозяйственного предприятия» по виду профессиональной деятельности «Управление структурным подразделением организации».

В период прохождения практики студентами ведется дневник практики (приложение 4). Запись в дневнике ведется студентами ежедневно с первого до последнего дня практики

по форме (приложение) 4. В графе 1 дневника указываем дату выполнения работы, графа 2 таблицы следует писать, какую работу выполнял в течение дня, и в каком структурном подразделении, как осуществлялось руководство ими и помощь в работе. После того как ваша выполненная работа принята руководителем практики от организации в 3 графе ставится подпись за каждый день работы.

По результатам практики студентами составляется отчет, который утверждается руководителем. Формой отчетности студента по практике является письменный отчет, свидетельствующий о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Письменный отчет о выполнении работ имеет следующую структуру:

- титульный лист (приложение 1)
- дневник студента для регистрации выполняемых на практике работ (приложение 4);
- аттестационный лист прохождения практики (приложение 2);
- характеристика учебной и профессиональной деятельности студента (приложение 3);
- практическая часть;
- приложения к отчету.

Практическая часть отчета по практике включает главы и параграфы в соответствии с заданием практики. Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - Times New Roman, размер шрифта – 12 - 14 кегль. Содержание, заголовки разделов, таблиц, схем и т.п. оформляются в соответствии с требованиями ЕСКД. Текстовая часть на листе располагается следующим образом: расстояние от текста до верхнего края — 2,0 см, от нижнего - 2,0 см, от левого - 3,0 см, от правого - 1,0 см. Таблицы и схемы располагаются по тексту и нумеруются по разделам (Например: в 1 разделе - таблица 1.1, 1.2; во 2 разделе - таблица 2.1, 2.2 и т.д.).

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами.

По результатам практики руководителем практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики в рамках профессионального модуля «Управление работами машинно - тракторного парка сельскохозяйственного предприятия».

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от университета об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием практики. Студенты, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к сдаче экзамена по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

### Основная литература:

**Жирков Е.А.** Управление структурным подразделением организации [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО /Жирков Е.А. .-Рязань: РГАТУ, 2025. - ЭК «РГАТУ»

### Дополнительная литература:

**Коноваленко, В. А.** Управленческая психология : учебник для СПО— М. : Издательство Юрайт, 2017. — 368 с. — ЭБС Юрайт

### Учебно-методические издания:

**Жирков Е.А.** Управление структурным подразделением организации [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для СПО /Жирков Е.А. .-Рязань: РГАТУ, 2025. - ЭК «РГАТУ»

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов при изучении ПМ 04 [Электронный ресурс]: //Жирков Е.А. .-Рязань: РГАТУ, 2017. - ЭК «РГАТУ»

**Жирков Е.А.** Управление структурным подразделением организации [Электронный ресурс]: методические указания для занятий на учебной практике/Жирков Е.А. .-Рязань: РГАТУ, 2025. - ЭК «РГАТУ»»

Министерство сельского хозяйства РФ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Рязанский государственный агротехнологический университет  
имени П.А. Костычева»

Факультет среднего профессионального и дополнительного  
общеразвивающего образования

**ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ  
по профессиональному модулю**

**ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения**

МДК. \_\_\_\_\_

студента \_ курса, обучающегося по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья \_\_\_\_\_  
Ф. И. О. студента

Место практики: ФГБОУ ВО РГАТУ

Руководитель практики:

Рязань, 20\_\_

# **АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

\_\_\_\_\_,  
**ФИО**

обучающегося на \_\_\_\_\_ курсе специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья успешно прошел учебную практику по профессиональному модулю ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

(МДК \_\_\_\_\_)

в объеме \_\_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практики: в *ФГБОУ ВО РГАТУ*

## **Виды и качество выполнения работ**

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии требованиями	
	соответствует	не соответствует

**ХАРАКТЕРИСТИКА**  
**учебной и профессиональной деятельности обучающегося**  
**во время учебной практики**

Наименование элемента умения	оценка «отлично»	оценка «хорошо»	оценка «удовлетворительно»

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
ФИО/ должность

**ДНЕВНИК**  
прохождения учебной практики

Дата	Содержание работ	Количество часов	Подпись руководителя

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /