

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Брянский государственный аграрный университет»
Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

_____ Н.Ю. Кожухова

«_____» _____ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по

ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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

Брянская область

2022

Рабочая программ учебной практики разработана на основе Федеральную государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (базовая подготовка), рабочей программы., приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся», Положения о практической подготовке обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Брянский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Брянский ГАУ), утвержденного Ученым Советом Брянского ГАУ 19 сентября 2020, протокол № 2

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Брянский ГАУ»

Разработчик: Каничева И.В., преподаватель факультета СПО

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии факультета
среднего профессионального образования

« ____ » _____ 2022 г. протокол № _____

председатель _____ А.В. Суделовская

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, а также для подготовки обучающихся к осознанному и углубленному изучению профессионального модуля ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций:

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и кон-

троля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения практики

В ходе освоения программы учебной практики обучающийся должен:
иметь практический опыт:

- определять и контролировать вес сырья и вырабатываемой продукции согласно существующих требований и нормативов.
- сортировать сельскохозяйственную продукцию и сырье в зависимости от качества и установленных требований.
- оформлять сопроводительную и другую документацию.

уметь:

- определять соответственно существующим требованиям и стандартам качества сырья и вырабатываемой растениеводческой и животноводческой продукции

- вести документацию с целью учета и составления отчетности по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной;
- готовить продукцию к реализации;
- пользоваться средствами контроля количества и качества выпускаемой продукции и используемого сырья.

знать:

- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья
- правила определения качества сдаваемой продукции
- государственные стандарты и технические условия
- правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья
- способы устранения дефектов и причины их возникновения
- правила хранения растениеводческой и животноводческой продукции и сырья
- правила оформления установленной документации, первичного документооборота, учета и отчетности.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение практики обучающимися в объеме 144 часа (4 недели).

Распределение разделов и тем по часам приведено в рабочем тематическом плане.

Базой практики является ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план и содержание учебной практики

№	Виды работ	Кол-во часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
			ОК	ПК	
1	Приёмка продукции растениеводства.	18	ОК-1-9	ПК 1.1 - 1.3 3.1 – 3.5 4.1 -4.5	Защита отчета по практике

2	Организация хранения продуктов растениеводства	18	ОК-1-9	ПК 1.1 - 1.3 3.1 – 3.5 4.1 -4.5	Защита отчета по практике
3	Оформление сопроводительных документов.	12	ОК-1-9	ПК 1.1 - 1.3 3.1 – 3.5 4.1 -4.5	Защита отчета по практике
4	Приемка и транспортировка сельскохозяйственных животных, птицы и получаемой продукции.	18	ОК-1-9	ПК 2.1 -2.3 3.1 – 3.5 4.1 -4.5	Защита отчета по практике
5	Определение упитанности сельскохозяйственных животных.	12	ОК-1-9	ПК 2.1 -2.3 3.1 – 3.5 4.1 -4.5	Защита отчета по практике
6	Определение качества сырья и продуктов животноводства органолептическим и физико-химическим методом. - Оценка качества молока - Контроль натуральности молока - Оценка качества мяса. - Фальсификация мяса животных различных видов	48	ОК-1-9	ПК 2.1 -2.3 3.1 – 3.5 4.1 -4.5	Защита отчета по практике
7	Оформление сопроводительных документов	12	ОК-1-9	ПК 2.1 -2.3 3.1 – 3.5 4.1 -4.5	Защита отчета по практике
8	Оформление отчета, дневника. Сдача зачета	6	ОК-1-9	ПК 1.1 -1.3 2.1 -2.3 3.1 – 3.5 4.1 -4.5	Защита отчета по практике
Всего		144			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения учебных занятий семинарского и лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации - 306 лаборатория по технологии производства продукции растениеводства

Специализированная мебель на 28 посадочных мест, доска настенная,

кафедра, рабочее место преподавателя.

Характеристика аудитории:

обучающие стенды, учебная экспозиция основных видов сельскохозяйственных культур, обучающий табличный материал, демонстрационный и обучающий гербарный материал, семена и плоды основных видов с.-х. культур, раздаточный материал соцветий злаковых культур, муляжи корнеплодов. Учебные плакаты по всем разделам дисциплины, учебно-методическая литература. Мультимедийное оборудование

Учебная аудитория для проведения учебных занятий семинарского и лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации - 307

Специализированная мебель на 24 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя.

Характеристика аудитории:

информационный стенд, учебные наглядные пособия: макет молекулы ДНК, учебная экспозиция гербария и снопового материала основных видов полевых культур, микроскопы МВ-30, лупы, микропрепараты и демонстрационный материал для просмотра срезов растений, тканей, цветков, плодов. Учебные плакаты по всем разделам дисциплины, учебно-методическая литература.

Учебная аудитория для проведения учебных занятий семинарского и лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации - 308

Специализированная мебель на 24 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя.

Характеристика аудитории:

информационные стенды и учебный табличный материал, обучающий стенд по определению семян многолетних трав, гербарный материал и коллекции кормовых растений, раздаточный материал коллекций однолетних и многолетних трав, соцветий и семян, наглядные пособия (учебные макеты по

технологиям за-готовки кормов), весы ВЛТК-500, бюксы, сушильный шкаф SPT-200, термостат ТС- 1/20СП. Учебные плакаты по всем разделам дисциплины, учебно-методическая литература.

Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации - 311

Специализированная мебель на 28 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя.

Характеристика аудитории:

12 рабочих мест с выходом в локальную сеть и Интернет, к электронным учебно-методическим материалам и электронной информационно-образовательной среде, короткофокусное мультимедийное оборудование.

ОС Windows XP. Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2010 (100) (Договор Договор 14-0512 от 25.05.2012 Сити-Комп Групп ООО) Срок действия лицензии – бессрочно.

Наш сад Кристалл (10), Битрикс (продл) Гос. контракт №ССГ_БР-542 от 04.10.2017

Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc), Open Office. Свободно распространяемое ПО.

Учебная аудитория для проведения практических занятий, занятий семинарского типа, проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации - 303 кабинет по технологии производства продуктов скотоводства

Специализированная мебель на 30 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя.

Муляжи животных разных пород и направлений продуктивности; стенды; альбомы; плакаты по технологии производства продуктов скотоводства; стенды и плакаты по породам крупного рогатого скота; ГПК, справочный материал.

Учебная аудитория для проведения учебных занятий семинарского и лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего

контроля и промежуточной аттестации - 306 лаборатория по технологии производства продукции растениеводства

Специализированная мебель на 28 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя.

Характеристика аудитории:

обучающие стенды, учебная экспозиция основных видов сельскохозяйственных культур, обучающий табличный материал, демонстрационный и обучающий гербарный материал, семена и плоды основных видов с.-х. культур, раздаточный материал соцветий злаковых культур, муляжи корнеплодов. Учебные плакаты по всем разделам дисциплины, учебно-методическая литература. Мультимедийное оборудование

Учебная аудитория для проведения учебных занятий семинарского и лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации - 307

Специализированная мебель на 24 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя.

Характеристика аудитории:

информационный стенд, учебные наглядные пособия: макет молекулы ДНК, учебная экспозиция гербария и снопового материала основных видов полевых культур, микроскопы МВ-30, лупы, микропрепараты и демонстрационный материал для просмотра срезов растений, тканей, цветков, плодов. Учебные плакаты по всем разделам дисциплины, учебно-методическая литература.

Учебная аудитория для проведения учебных занятий семинарского и лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации - 308

Специализированная мебель на 24 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя.

Характеристика аудитории:

информационные стенды и учебный табличный материал, обучающий

стенд по определению семян многолетних трав, гербарный материал и коллекции кормовых растений, раздаточный материал коллекций однолетних и многолетних трав, соцветий и семян, наглядные пособия (учебные макеты по технологиям за-готовки кормов), весы ВЛТК-500, бюксы, сушильный шкаф SPT-200, термостат ТС- 1/20СП. Учебные плакаты по всем разделам дисциплины, учебно-методическая литература.

Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации - 311

Специализированная мебель на 28 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя.

Характеристика аудитории:

12 рабочих мест с выходом в локальную сеть и Интернет, к электронным учебно-методическим материалам и электронной информационно-образовательной среде, короткофокусное мультимедийное оборудование.

ОС Windows XP. Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2010 (100) (Договор Договор 14-0512 от 25.05.2012 Сити-Комп Групп ООО) Срок действия лицензии – бессрочно.

Наш сад Кристалл (10), Битрикс (продл) Гос. контракт №ССГ_БР-542 от 04.10.2017

Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc), Open Office. Свободно распространяемое ПО.

Учебная аудитория для проведения практических занятий, занятий семинарского типа, проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации - 303 кабинет по технологии производства продуктов скотоводства

Специализированная мебель на 30 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя.

Муляжи животных разных пород и направлений продуктивности; стенды; альбомы; плакаты по технологии производства продуктов скотоводства; стенды и плакаты по породам крупного рогатого скота; ГПК, справочный ма-

териал.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Основная литература:

1. Жевнин, Д. И. Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья: учебное пособие для студентов ФДП и СПО : учебное пособие / Д. И. Жевнин. — Рязань : РГАТУ, 2019. — 137 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137464> (дата обращения: 25.08.2020).

2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учеб. пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова; под ред. В. М. Позняковского - СПб. :Лань, 2016. - 316 с.

Дополнительная литература:

1. Технология хранения и переработки плодов и овощей : учебно-метод. пособие / Сазонова И. Д., Сазонов Ф. Ф. Брянский ГАУ, ин-т экономики и агробизнеса, каф. агрономии, селекции и семеноводства - Брянск :БГАУ, 2017. - 64 с.

Нормативно-правовые акты:

1. ГОСТ Р 52554 - 2006. Пшеница. Технические условия.
2. ГОСТ Р 51808-2001. Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети.
3. ГОСТ Р 32285-2013 Свекла столовая.
4. ГОСТ Р 54697-2011 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. ТУ.
5. ГОСТ Р 52189-2003. Мука пшеничная. Технические условия.
6. ГОСТ 31449-2013. Молоко коровье сырое. ТУ.
7. ГОСТ Р ГОСТ 34120-2017 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия.
8. ГОСТ Р 31476-2012. Свины для убоя. Свинина в тушах и полу-

тушах. Технические условия.

9. ГОСТ Р 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для убоя». Технические условия.

10. ГОСТ 31777-2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

11. ГОСТ 7269-2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести (Издание с Поправкой)

12. ГОСТ Р 54644-2011. Мед натуральный. Технические условия

Электронные - ресурсы:

1. Свойства молочного сырья. [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.produkt.by/Notice/show/105>

2. Молоко - питьевое. Технические условия. [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.zakonprost.ru/content/base/107609>

3. Холодильная обработка мяса. [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.holods.ru/usefull/storage/food>

4. Субпродукты. [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.0zd.ru/kulinariya_i_produkty_pitaniya/subprodukty.html

5. Убой животных. Первичная переработка убойных животных. [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://med-books.info/veterinariya_727/uboy-jivotnyih.html

6. Правила приемки мяса. [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.pitportal.ru/samples_docs/production/5581.html

7. Мясо..[Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%9F%D0%A1%D0%9E>

8. Инструкция о порядке приема молока на предприятие. [Электронный ресурс] - Режим доступа: www.bestpravo.ru/sss/eh-akty/10k.htm

9. Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья по учету движения животных. [Электронный ресурс] - Режим доступа:

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляет преподаватель профессионального модуля.

Результатом освоения учебной практики является отчет о прохождении учебной практики.

Оценкой результатов освоения учебной практики является зачет.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
- определять и контролировать вес сырья и вырабатываемой продукции согласно существующих требований и нормативов.	Проверка выполненной работы. Оценка результатов выполнения практического задания
- сортировать сельскохозяйственную продукцию и сырье в зависимости от качества и установленных требований.	Проверка выполненной работы. Оценка выполнения практической работы
- оформлять сопроводительную и другую документацию.	Проверка выполненной работы. Оценка результатов выполнения практического задания

По итогам практики проводится защита отчета по практике. Дата и время защиты практики устанавливается ведущим преподавателем. Для допуска студента к зачету в установленные деканатом факультета и согласованные с деканатом дни студент представляет ведущему преподавателю следующие документы – дневник, аттестационный лист и отчет о практике, оформленные надлежащим образом.

Критериями оценки результатов практики студентом являются:

- степень выполнения программы практики;
- содержание и качество представленных студентом отчетных материалов;
- уровень знаний, показанный при защите отчета о прохождении практики.

Результатом прохождения учебной практики является аттестация в форме зачета. Выполнение и защита отчета о прохождении учебной практики квалифицируется оценками «зачтено», «незачтено»:

Зачтено. Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Отчет написан аккуратно, без исправлений. Индивидуальное задание и задание по практике (задачи) выполнены. Приложены соответствующие документы. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена.

Незачтено. Изложение материалов неполное, бессистемное. Существуют

ошибки, оформление не аккуратное. Приложения отсутствуют. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики не выполнена.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Ф.И.О. обучающегося	
Учебное заведение	ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
Группа	
Специальность	
Профессиональный модуль	
Место практики	_____
Сроки прохождения практики	с _____ по _____ 20__ г.

**ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
КОМПЕТЕНЦИЙ**

Наименование компетенции	
ПК 1.1.	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.
ПК 1.2.	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.
ПК 1.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.
ПК 2.1.	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.
ПК 2.2.	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.
ПК 2.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.
ПК 3.1.	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.
ПК 3.2.	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.
ПК 3.3.	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
ПК 3.4.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.
ПК 3.5.	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

	зайственной продукции.
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Руководитель практики
От ФГБОУ ВО Брянского ГАУ

подпись

Ф.И.О.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Факультет среднего профессионального образования

ОТЧЕТ

**о прохождении учебной практики по профессиональному модулю
ПМ.05. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРО-
ФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

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

Студент (ка):

Группа:

Руководитель практики:

Брянская область

20 ____