МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Калужской области

«Губернаторский аграрный колледж»

УТВЕРЖДЕНО
научно-методическим советом
Протокол №1 от 31 августа 2023 г.
Председатель _____ Е.Г. Уфимцева

Методические рекомендации

по оформлению дневника-отчета о прохождении производственной практики по профилю специальности
по профессиональному модулю ПМ.05

«Выполнение работ по рабочей профессии «Приемщик с/х продуктов и сырья»

специальность 35.02.06«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Детчино, 2023

РАССМОТРЕНА
предметной (цикловой)
комиссией агрономических и
зоотехнических дисциплин
Протокол № 1 от «30» августа 2023 г.
Председатель ПЦК

_____ /Пулина Г.Н./
(подпись) (Ф.И.О.)

Разработчик: Прибылова О.В. преподаватель ГБПОУ КО «Губернаторский аграрный колледж»

Методические рекомендации для составления дневника-отчета по ПМ05. «Выполнение работ по рабочей профессии «Приемщик с/х продуктов и сырья» разработаны в соответствии с ФГОС СПО и рабочей программой практики.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ, СТРУКТУРА ОТЧЕТА И ПРАВИЛА ЕГО ОФОРМЛЕНИЯ	7
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
РЕГИСТРАЦИЯ ВЫПОЛНЕННЫХ ПРОГРАММНЫХ РАБОТ	17
ЛИЧНАЯ ОЦЕНКА ПРАКТИКИ СТУДЕНТОМ	18
ОТЗЫВ	19
ВОПРОСЫ ДЛЯ ДИФФЕРИНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА	20
ПРИЛОЖЕНИЯ	21

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Производственная практика по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» проводится в ходе изучения профессионального модуля ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Содержание производственной практики определено рабочей программой профессионального модуля.

Студенты проходят стажировку, в процессе которой выполняют функции приемщика с/х продуктов и сырья, и выполняют работу, предусмотренную программой практики.

Основными задачами практики являются:

– привитие студентам навыков самостоятельной работы по избранной профессии;

– приобретение профессиональных умений и навыков в соответствии с профилем специальности;

– выполнение функциональных обязанностей приемщика с/х продуктов и сырья (в качестве временно исполняющего обязанностей дублера).

Студент должен последовательно пройти весь цикл работ, предусмотренных программой работ и **иметь практический опыт:**

- оценки качества сельскохозяйственной продукции;
- товароведения сельскохозяйственной продукции.

уметь:

- проводить заготовку, первичную обработку и переработку мяса домашних животных;
- проводить заготовку, первичную обработку и переработку дикорастущей продукции и лекарственно-технического сырья, продукции пчеловодства;
- хранить сельскохозяйственную продукцию;
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- мыть и чистить оборудование и инвентарь;
- устранять мелкие неполадки в работе оборудования;
- применять передовые приемы работы и методы рациональной организации рабочего места, обеспечивающие высокую производительность труда;
- экономно и рационально использовать сырьевые, топливно-энергетические и материальные ресурсы;

- соблюдать требования безопасности труда, электробезопасности, пожарной безопасности, правила внутреннего распорядка, производственной санитарии и личной гигиены;

знать:

- требования, предъявляемые действующими стандартами на продукцию сельского хозяйства;

- приемы первичной обработки и переработки различных видов продукции сельского хозяйства;

- способы хранения продукции;

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

- состав, физико-химические, органолептические и технологические свойства молока;

- требования безопасности труда, электробезопасности, пожарной безопасности, правила производственной санитарии и личной гигиены;

- требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ;

- виды брака, причины его порождающие, способы предупреждения и устранения.

Форма отчетности по производственной практике – отчет, который должен состоять из:

– организационно — хозяйственной характеристики организации-базы практики;

– дневника работ;

– приложений.

Производственная практика по ПМ.05 «Выполнение работ по рабочей профессии «Приемщик с/х продуктов и сырья»» предусматривает период проведения:

4 курс 8 семестр – 36 часов (5 дней).

С момента зачисления студентов в период практики в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие на предприятии, в организации.

Во время прохождения групповой учебной практики студент последовательно выполняет наблюдения, анализы и учеты согласно программе практики, а результаты заносит в дневник. Дневник следует заполнять ежедневно по окончании рабочего дня. В дневнике отражаются все работы, в которых студент принимал участие. При описании выполненных работ указывают цель и характеристику работы, способы и методы ее выполнения, приводятся результаты и дается их оценка. При этом студент должен выполнить ряд специальных заданий, указанных в разделах этого дневника-отчета,

ответить на поставленные вопросы, заполнить предложенные таблицы. Необходимо помнить, что дневник является основным документом, характеризующим работу студента. Записи в дневнике должны быть четкими и аккуратными. В конце практики дневник проверяет преподаватель, ответственный за практику, делает устные и письменные замечания по ведению дневника, пишет рецензию и выставляет оценку.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ, СТРУКТУРА ОТЧЕТА И ПРАВИЛА ЕГО ОФОРМЛЕНИЯ

Общие требования к отчету: – четкость и логическая последовательность изложения материала; – убедительность аргументации; – краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования; – конкретность изложения результатов работы. Отчет составляется на основании фактического материала, собранного в период прохождения практики. Отчет должен соответствовать предъявляемым требованиям. Текстовая часть отчета располагается на одной стороне стандартного листа бумаги формата А4 (210х297) с соблюдением следующих размеров полей: – левое – 30 мм; – правое – 15 мм; – верхнее и нижнее по 20 мм. Отчет представляется в машинописном виде. Интервал 1,5, Шрифт Times New Roman, кегль 14. Титульный лист оформляется по форме, представленной в приложении 1. Текст разделов отчета должен подразделяться на подразделы и пункты. Разделы нумеруются арабскими цифрами в пределах всего отчета. После номера ставится точка. Подразделы также нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела должен состоять из номера раздела, подраздела и находиться в начале заголовка. Разделы и подразделы должны иметь содержательные заголовки. Заголовки разделов пишутся прописными буквами, подразделов – строчными (кроме первой прописной). В конце заголовка точку не ставят. Подчеркивать заголовки и переносить слова в заголовках не рекомендуется. Заголовки и текст каждого последующего раздела отчета следует начинать с новой строки, а подразделов – с любой части страницы.

Нумерация страниц должна быть сквозной. Первой страницей является титульный лист, а второй – содержание и т.д., включая приложения. Номер страницы ставится цифрами в середине нижнего поля страницы. На первой странице (титульном листе) номер страницы не ставится. Цифровой материал отчета рекомендуется представлять в виде таблиц. Таблица должна иметь содержательный, краткий заголовок. Слово «Таблица» и заголовок начинают с прописной буквы. Заголовок таблицы помещается за словом «Таблица». После заголовка таблицы точка не ставится. Таблица помещается после второго упоминания о ней в тексте на оставшейся части страницы или в начале следующей. Переносить таблицу на другую страницу разрешается только в том случае, если она по объему занимает более одного листа. Таблицы должны нумероваться арабскими цифрами. Нумерация должна быть сквозной. После номера таблицы точка не ставится. В таблицах не допускается произвольное сокращение (КРС – вместо крупный рогатый скот и т.д.), разрешаются только принятые ГОСТом сокращения (кг, см, мм и

т.д.). Все иллюстрации (графики, фотографии, диаграммы и т.п.) именуются рисунками, которые нумеруются последовательно в пределах отчета арабскими цифрами. Каждый рисунок сопровождается содержательной подписью. Подпись делается под рисунком. Общий объем отчета не должен превышать 20-25 страниц компьютерного текста. Дневник-отчет должен быть сдан на проверку руководителю практики. После проверки отчета руководителем, он поступает на защиту.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по рабочей профессии «Приемщик с/х продуктов и сырья»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт мяса домашних животных.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт продукции пчеловодства.
ПК 5.3.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке творога.
ПК 5.4.	Контролировать качество сельскохозяйственной продукции.
ПК 5.5.	Контролировать соблюдение требований к сырью.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Цели и задачи практики – требования к результатам освоения производственной практики

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

иметь практический опыт:

подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;

выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;

реализации технологии переработки сельскохозяйственной продукции;

анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;

определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;

определения и подтверждения качества продукции растениеводства;

уметь:

определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;

рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;

составлять план размещения продукции;

обслуживать оборудование и средства автоматизации;

соблюдать сроки и режимы хранения;

выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;

определять качество сырья, подлежащего переработке;

производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;

вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т. ч. некондиционной;

готовить продукцию к реализации;

использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;

осуществлять технохимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных документов к основным видам продукции и процессов;

знать:

основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;

технологии ее хранения;

технологии переработки сельскохозяйственной продукции;

устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;

характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;

требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;

методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;

основы технохимического контроля;

методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;

условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;

нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;

порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;

требования к оформлению документов.

знать: устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения; требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; Общие сведения и понятия Сооружения и оборудования для хранения зерна. Механизированные и немеханизированные склады, элеваторы, хранилища для хранения корнеклубнеплодов и плодоовощной продукции.

Подготовка зерна к переработке в муку, крупу – очистка, гидротермическая обработка, измельчение и шелушение, применяемое оборудование.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики профессионального модуля: 36 часов.

Записи руководителей, инструктирующих и проверяющих прохождение студентом практики

№ п/п	Дата инструктажа или проверки	Замечания, предложения по работе практикант	Подпись, должность
		От колледжа	
		От хозяйства	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая продолжительность практики, как предусмотрено учебным планом, составляет 5 рабочих дней. В таблице дано примерное распределение времени практики.

№ п/п	Наименование работ	Продолжительность практики в днях
1.	Ознакомление с предприятием (хозяйством), инструктаж по технике безопасности	1
2.	Работа студентов в качестве приемщика с/х продуктов и сырья, дублера (помощника)	3
3.	Отчет	1
5	**Итого:**	**5**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Ознакомление с предприятием (организацией), инструктаж по технике безопасности.

Руководитель практики от предприятия знакомит студентов с хозяйством, его структурой, назначением отдельных подразделений в производственном процессе, с должностными обязанностями специалистов среднего звена, правилами внутреннего распорядка. Проводится вводный инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности на предприятии по выполнению программы практики.

Задание 1. Изучить расположение предприятия

Наименование предприятия, адрес_____

_____

_____

_____

Расположение относительно районного, областного центра

_____

_____

_____

Задание 2. Изучить должностную инструкцию рабочей профессии «Приемщик с/х продуктов и сырья. Записать основные положения(общие положения, характеристика работ, задачи и должностные обязанности, права и ответственность) ._____

_____

_____

_____

Задание 3. Ознакомьтесь с организацией управления производством на предприятии.

Состав производственных подразделений предприятия (отделения, бригады,) численность инженерно-технических работников по занимаемым должностям и т.д.

_____

_____

_____

Использование технических средств управления

_____

_____

_____

_____

По товарной продукции, занимающей на предприятии наибольший удельный вес, дайте определение специализации. Сделайте вывод, какое направление имеет предприятие. (Задание выполнить в виде таблицы).

_____

_____

_____

Задание 4. Опишите:

-Правила сдачи и приемки: молока и молочной продукции, мяса, яиц, муки , хлеба (в зависимости от типа предприятия и специализации)

_____

_____

- Требования к молоку по физика – химическим показателям

Таблица 1

Наименование показателя	Норма для молока сорта			
	высшего	первого	второго	несортового
Кислотность,^{o}Т				
Группа чистоты, не ниже				
Плотность, кг/м^3, не ниже				
Температура замерзания,^{0}С				
Может использоваться взамен определения плотности молока				

-Требования молока – сырья по органолептическим показателям (по ГОСТ) консистенция, вкус и запах, цвет. Результат оформите в виде таблицы.

Задание 5. Оценка качества принимаемой (закупаемой) продукции и сырья органолептическими методами (консистенция, вкус и запах, цвет). Сравнение качества закупаемой продукции и сырья с ГОСТами .

Необходимо описать оценку качества принимаемой продукции (молока, мяса, яиц, овощей, плодов и т.д. в зависимости от типа предприятия). Сравнить качество принимаемой (закупаемой) продукции с соответствиями ГОСТ._____

_____

_____

_____

Задание 6. Проведите взвешивание продукции и сырья с использованием различных марок весового оборудования. Ответьте на вопросы:

1. Для чего предназначено весоизмерительное оборудование?
2. Перечислите типы весов.
3. От чего зависит выбор типа весов и их грузоподъёмность для работы на заготовительном предприятии?
4. Какие весы наиболее удобны для работы на заготовительном предприятии и почему?
5. . Дайте оценку некоторым техническим и эксплуатационным характеристикам весов.

_____

_____

_____

_____

Задание 7. Изучите и определите вид и сорт закупаемых на предприятии продуктов и сырья. Ответьте на вопросы:

1. Что понимается под термином «мясо»?

2. Что положено в основу деления говядины, баранины и свинины на категории упитанности?

3. На какие категории по возрасту и упитанности подразделяют говядину, баранину и свинину?

4. Мясо какой категории упитанности не допускается в торговлю, а используется для промышленной переработки?

5. Какое мясо имеет дополнительную маркировку «Б»?

6. Свинина какой половозрастной группы не допускается в торговлю, и как она маркируется?

_____

_____

_____

Для выполнения задания необходимо использовать:

- ГОСТ Р 55445-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия.

- ГОСТ 31778-2012. Межгосударственный стандарт. Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия.

При определении категории упитанности свинины высоту шпика измеряют линейкой над остистыми позвонками на уровне 6-го и 7-го ребер без толщины шкуры. Высота шпика у мороженных туш свинины уменьшается на 0,5 см.

1. Пользуясь стандартами на мясо, дайте характеристику говядины, баранины и свинины по категориям упитанности (по низшим пределам). Результаты запишите таблицу по следующей форме:

Таблица 2

Название мяса	Категория упитанности	Степень развития мышц	Степень выступания костей

Сделайте заключение о качестве мяса, если *поверхность туши влажная, цвет поверхности зеленоватый, а на разрезе – темный, при надавливании пальцем ямка не восполняется, жир серый с кислым запахом, бульон мутный.*_____

<u>Задание 8.</u> Оформление приемо-сдаточных документов. Ответьте на вопросы:

1.Каким документом оформляется приемка сельскохозяйственной продукции заготовительными организациями?

2. В скольких экземплярах составляется Приемная квитанция на закупку сельскохозяйственной продукции?

3. Как производятся расчеты за сданную сельскохозяйственную продукцию на заготовительные пункты?

4. Сколько экземпляров Акта закупки необходимо заполнить, при покупке продуктов у населения?

Заполните :Приемную квитанцию на закупку молока и молочных продуктов (форма № ПК-3). *Исходные данные:* 11.03. т.г. ОАО «И-Заборское» поставило на ЗАО «Молоко» сырое молоко в количестве 37 959 кг. с содержанием массовой доли жира 3,73% и массовой доли белка 3,1%. Молоко соответствовало высшему сорту. Закупочная цена за 1 кг. молока высшего сорта – 21 руб. Ставка НДС – 10%.(*Приложение 2)*

Заполните закупочный акт (форма № ОП-5) на закупку плодоовощной продукции у населения. (*Приложение 3*)

Исходные данные: 1.09. 2020.г. заготовитель ООО «Фрост» Пахомов Николай Александрович произвел закупку продоовощной продукции у Терехова Владимира Ивановича:

Наименование продукции	Ед. измерения	Количество	Цена (руб. коп)
Яблоки свежие	кг	30	41,00
Картофель	кг	50	9,00
	кг		

Сведения о продавце: - ИНН 134600880288;

- паспорт: серия 0402, номер 821437, дата выдачи 3 марта 2003 г., выдан ОВД района «Перово» г. Москвы;

- дата рождения 3 июня 1956 г.;

- место жительства: г. Семенов, ул. Рабочая, дом 5, кв. 10.

Адрес ООО «Фрост»: г. Н.Новгород, ул. Полярная, дом 8.

РЕГИСТРАЦИЯ ВЫПОЛНЕННЫХ ПРОГРАММНЫХ РАБОТ

Дата	Наименование работ	Кол-во часов работы	Оценка работы	Самооценка	Подпись руководителя практики
	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности на предприятии. Изучение должностной инструкции. Ознакомление с хозяйством.				
	Приёмка сельскохозяйственных продуктов и сырья				
	Определение качества сельскохозяйственной продукции; работа с нормативной документацией,				
	Сортировка, контроль качества сельскохозяйственной продукции				
	Учет продукции, хранение, правила хранения сельскохозяйственной				
	Учет и отчетность на предприятиях. Правильность ведения установленной документации Оформление				
	Оформление дневника отчета				

М.П.

Руководитель предприятия _____
подпись

Мастер производственного обучения _____
подпись

ЛИЧНАЯ ОЦЕНКА ПРАКТИКИ СТУДЕНТОМ

Дайте оценку своей практике, укажите, что может быть использовано вами из опыта данного хозяйства в своей производственной работе.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дневник по производственной

практике составил _____(Ф.И.О.)

Дата _____ **Подпись студента** _____

ОТЗЫВ

руководителя производственной практики

по ПМ.05 «Выполнение работ по рабочей профессии «Приемщик с/х продуктов и сырья»»

Студент 4 курса ГБПОУ КО «Губернаторский аграрный колледж»

_____

по специальности 35.02.06. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» ***проходил производственную практику в***

_____

_____

(наименование предприятия)

_____

_____

(район, область)

Виды работ, в которых принял участие практикант, степень проявленных знаний и умений, отношение к работе, дисциплина за время практики

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Заключение о выполнении программы практики, производственных, деловых, организаторских способностях студента

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Руководитель хозяйства (предприятия)

_____

МП

Дата _____ Подпись_____

Вопросы для дифферинцированного зачета по производственной практике (проверка знаний, умений, навыков и компетенций):

1. Проанализируйте структуру предприятия, его функциональное назначение, взаимосвязь данного предприятия с другими сопряженными предприятиями, организациями и хозяйствами.

2. Проанализируйте должностную инструкцию специалиста-технолога и инженера по ремонту машин и технического оборудования и условия работы данного предприятия.

3. Перечислите основные нормативно - технические документы и расскажите о требованиях к их содержанию.

4. Дайте оценку хранящемуся сырью на предприятии. Какие к нему предъявляются требования.

5. Дайте характеристику основным технологическим процессам и технологическим схемам производства на предприятии.

6. Дайте характеристику основному и вспомогательному технологическому оборудованию, техническим средствам обеспечивающие технологический процесс. 7. Назовите основные виды часто встречающихся поломок технологического оборудования и причины их устранения.

8. Какие применяются методы контроля качества на предприятии для закупаемого сырья, хранящейся и реализуемой продукции.

9. Охарактеризуйте ассортимент (производимой, хранимой и перерабатывающей) продукции.

10. Дайте оценку требованиям предъявляемых к технике безопасности при ведении технологических процессов на предприятии.

11. Какие требования предъявляются к экологической безопасности производства, возможным источникам выброса загрязняющих веществ. Основные мероприятия, направленные на охрану окружающей среды на предприятии.

Приложение 1

Министерство образования и науки Калужской области

Государственное бюджетное профессиональное учреждение Калужской области

«Губернаторский аграрный колледж»

ДНЕВНИК – ОТЧЕТ

производственной практики (по профилю специальности)

по профессиональному модулю ПМ.05

«**Выполнение работ по рабочей профессии «Приемщик с/х продуктов и сырья»**»

специальности

35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

студента IV курса группы 41Т

_____

(Ф.И.О. студента)

Место прохождения практики
(наименование и адрес хозяйства) _____

_____

_____

Сроки прохождения практики _____

Дневник-отчет проверен:

Преподаватель _____О. В. Прибылова

Оценка_____

Подпись_____

Дата_____

Детчино, 2022

Приложение 2

ПРИЕМНАЯ КВИТАНЦИЯ НА ЗАКУПКУ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ В СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ. ФОРМА N ПК-3 (МОЛОКО)

Утверждена
постановлением
Минсельхозпрода
от 01.04.2002 N 8

Специализированная форма ПК-3
(молоко)

		Отправитель	Получатель
1-й экземпляр - отправителю	Код		
2-й экземпляр - получателю	ОКЮЛП		
3-й экземпляр - госстатистике	(УНН)		

Принято в счет договора контрактации в ____ г.

_____ _____
предприятие (приемный пункт) сельскохозяйственное предприятие

_____ _____
район, область район

Серия _____

ПРИЕМНАЯ КВИТАНЦИЯ N ___
НА ЗАКУПКУ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ В
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ
"___" _____ ____ г.

Товарно-транспортная накладная (реестр) _____
номер, дата

Продукция	Принято (масса нетто), кг	Процент жира	Количество в пересчете на базисную жирность, кг	Цена, руб.	Сумма, руб.	Ставка НДС, %	Сумма НДС, руб.	Всего сумма с НДС, руб.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Молоко высшего сорта								
I сорта								
II сорта								
несортовое								
Всего								
Сливки - всего								
В пересчете на 10%		10%						
		ИТОГО		x		x		
Скидка								
Итого стоимость с учетом качества								

Оплата расходов по транспортировке, экспедированию, разгрузке				
Надбавка за сбор и доставку сырья				
Удержания: за полученный обрат, пахту, сыворотку				
ВСЕГО		x		

Всего сумма НДС _____ руб.
прописью

Всего к выплате с НДС _____ руб.
прописью

Отметка о перечислении _____

Руководитель _____ _____
подпись И.О.Фамилия

М.П.

Главный бухгалтер _____ _____
подпись И.О.Фамилия

Приложение 3

Унифицированная форма № ОП-5
утверждена постановлением Госкомстата России
от 25.12.98 № 132

	Код
Форма по ОКУД	
по ОКПО	
ИНН	
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

_____
организация, адрес

_____
структурное подразделение

УТВЕРЖДАЮ

_____
должность

_____ _____.
подпись расшифровка подписи

«____» _____ 20 ____г.

ЗАКУПОЧНЫЙ АКТ

Номер документа	Дата составления

_____
место закупки

Мною, _____ _____
должность фамилия, имя, отчество

куплено у _____
фамилия, имя, отчество

Сельскохозяйственные продукты		Единица измерения		Количество	Цена, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
наименование, характеристика	код	наименова-ние	код по ОКЕИ			
1	2	3	4	5	6	7
					Итого	

Приложение 4

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(производственной)

Студент(ка) _____

Обучающийся(аяся) на_____4____ курсе ГБПОУ КО «Губернаторский аграрный колледж» по специальности: 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, успешно прошла производственную практику по профессиональному модулю ПМ 05

с _____по года

Место прохождения практики: _____

Количество часов учебной практики – _____ часов

Виды и качество выполнения работ с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций

Виды работ	Освоенные компетенции	Оценка руководителя практики
Правила приёмки сельскохозяйственных дуктов	ОК1-9 ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3 ПК 5.4. ПК 5.5.	
Определение качества ьскохозяйственной продукции; Правила оты с нормативной документацией, ндартами, ГОСТами	ОК1-9 ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3 ПК 5.4. ПК 5.5.	
Правила сортировки, контроля качества ьскохозяйственной продукции	ОК1-9 ПК 5.1.	4

	ПК 5.2. ПК 5.3 ПК 5.4. ПК 5.5.	
Учет продукции, хранение, правила нения сельскохозяйственной продукции и ья	ОК1-9 ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3 ПК 5.4. ПК 5.5.	
Учет и отчетность на предприятиях. Правильность ведения установленной ументации	ОК1-9 ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3 ПК 5.4. ПК 5.5.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной/производственной практики:

Студентка показала себя с положительной стороны, пунктуальна, исполнительна. Стремится изучать новое в своей специальности. Трудолюбива, отзывчива, коммуникабельна.

Все основные компетенции, предусмотренные программой практики, **освоены**.

Общая оценка _____

Руководитель практики, преподаватель

ГБПОУ КО «Губернаторский аграрный колледж» _____ /Прибылова О. В./