

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джамбулатова»
Аграрно-экономический техникум**



Утверждаю:
Первый проректор
М.Д. Мукайлов

26. 12. 2024г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и
семян на автоматизированных технологических линиях**

для специальности:

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация

Техник-технолог

Форма обучения - очная

Срок получения СПО по ОП - 2 г.10 м - очное обучение

Год начала подготовки по УП - 2024 год

Махачкала, 2024

Рабочая программа производственной практики **ПМ.01 «Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джембулатова» Аграрно-экономический техникум имени М.Ш. Абуева

Разработчик:

Преподаватель



(подпись)

Ф.А.Ашурбекова

(инициалы фамилия)

Одобрено на заседании ПЦК
специальных дисциплин
от 20 декабря 2024, протокол №4



(подпись)

Ф.А.Ашурбекова

(инициалы, фамилия)

Председатель ПЦК



СОГЛАСОВАНО:

Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих общих и профессиональных компетенций :

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
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;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	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.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продуктов питания из растительного сырья при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

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

владеть навыками:

- 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

уметь:

- 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.

знать:

- назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования;
- требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции,
- основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции,
- порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян,
- меры борьбы с вредителями хлебных запасов,
- технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей,
- принципы работы и устройство оборудования для сортировки, кондиционирования и измельчения зерна и семян,
- технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу,
- правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур,
- порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам,
- технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции,
- схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов, правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции,
- документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

в рамках ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях – 108 часа (4 семестр).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) – Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в том числе профессиональными (ПК), общими (ОК) компетенциями и личностными результатами (ЛР).

Код	Наименование результата обучения
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
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
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;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Наименование профессионального модуля	Коды ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов
ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1	Раздел 1. Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	
	ПК 1.2	Раздел 2. Технология хранения и переработки зерна и семян	
Всего:			108

3.2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессионального модуля, разделов и тем практики	Содержание практики		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях				2
Раздел 2. Технология хранения и переработки зерна и семян	Содержание		108	
	1	Организация и осуществление технологического процесса послеуборочной обработки зерна на току.		
	2	Организация и осуществление технологического процесса обработки зерна и семян.		
	3	Организация и осуществление процесса подготовки и дозирования сырья к переработке.		
	4	Осуществление процесса обработки зерна и семян.		
	5	Обслуживание зерноочистительного оборудования.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (защита дневника-отчета)				
Всего			108	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

2- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Хранение и переработка продукции растениеводства», учебные помещения отрасли растениеводства.

Оборудование учебного кабинета «Хранение и переработка продукции растениеводства»

- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- автоматизированные рабочие места студентов;
- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование;
- витрина с муляжами плодов, овощей и картофеля.

Технические средства обучения:

- компьютеры;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Манжесов В.И. и др. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства. - СПб.: Издательство «Лань», 2018
2. Личко Н.М. и др. Технология переработки растениеводческой продукции. - М.: КолосС, 2008
3. Манжесов В.И. и др. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции. - СПб.: Троицкий мост, 2012
4. Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 частях. Учебник и практикум для СПО. -М.: Издательство Юрайт, 2019
5. Зимняков В.М., Сергеев А.Ю. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции. - Пенза: РИО ПГСХА, 2015
6. Филатов В.И. Практикум по агробиологическим основам производства, хранения и переработки продукции растениеводства. - М.: КолосС, 2002

Дополнительные источники:

1. Манжесов В.И. и др. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции. - СПб.: Троицкий мост, 2010
2. Широков Е.П. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации. - М.: Колос, 2000
3. Шарафутдинов Г.С. и др. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: электронное учебное пособие. -СПб.: Издательство «Лань», 2016
4. Милюткин В.А. и др. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства: электронное учебное пособие. - Кинель: РИЦ СГСХА, 2016

5. Курчаева Е.Е. Технология хранения продукции животноводства: Учебное пособие. Ч. 1 Технология хранения молока и молочных продуктов. -Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2015.

Ресурсы сети Интернет:

1. СНиП «Здания и помещения для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» <http://snip.nftk.ru>.
2. Материалы по хранению сельскохозяйственной продукции www.audit-it.ru.
3. Библиофонд (библиотека научной и студенческой информации) www.bibliofond.ru.
4. Каталог программ www.refu.ru.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам). Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля **ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях**. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий.

В результате освоения производственной практики, в рамках профессионального модуля, обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета (защита дневника-отчета).

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет (защита дневника-отчета)</p>

	минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
--	---	--

