

**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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение
производства хранения и переработки зерна и семян на
автоматизированных технологических линиях
МДК 02.03 «Технология производства зерна и семян»
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 учебной практики ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях МДК 02.03 «Технология производства зерна и семян» 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. Джамбулатова» 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



Председатель ПЦК

(подпись)

Ф.А.Ашурбекова

(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО:

Директор АЭТ

подпись



Магомедов Д.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.02**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ПРАКТИКИ ПМ.02**
- 4. . УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ПРАКТИКИ ПМ.02**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях» МДК 02.03 «Технология производства зерна и семян»

Рабочая программа учебной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с (ФГОС № 343 от 18.05.2022) по специальности среднего профессионального образования **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** (базовый уровень подготовки)

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

Иметь практический опыт и 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 технохимического 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 технохимического 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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ. 02

Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

Результатом освоения программы учебной практики ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях МДК 02.03 «Технология производства зерна и семян» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Технология производства продукции из растительного сырья, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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.

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих 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 деятельности
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.

Формируемые личностные результаты:

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР4	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
ЛР5	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.
ЛР7	Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.
ЛР9	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
ЛР10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.
ЛР13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях - 108 часов.

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 МДК 02.03 «Технология производства зерна и семян»	2.1 – 2.2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности <p>Всего:</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 МДК 02.03 «Технология производства зерна и семян»			
Тема 1. Участие в планировании структурного подразделения	Содержание 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
Тема 2.	Содержание	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		
Тема 3. Руководство работой структурного подразделения	Содержание	26	1-2
	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.		
Тема 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения	Содержание	16	1-2
	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.		
Тема 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности	Содержание	12	1-2
	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.		

Итого		108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения:

Учебная лаборатория «Хранение и переработка растениеводческой продукции» оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс;
- ПК с телевизором SONY для демонстрации учебных фото и видеоматериалов;
- лабораторное оборудование (электронные весы, влагомер зерна, набор лабораторных сит для определения засоренности и зараженности зерна, литровая пурка, анализатор зерна Спектран, автоматический анализатор для определения засоренности зерна Лоза, отмыватель клейковины, лабораторная мельница, тестомесилка, прибор для формирования клейковины, прибор ИДК- 3 для определения качества клейковины, лабораторный рассев одногнездовой, разборные доски, шпатели, лупы).
- муляж зерновки пшеницы;
- электронный стенд «Технологическая схема переработки зерна».

Оснащенные базы практики в соответствии с образовательной программы по специальности.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Основные источники:

1.Глобин, А. Н. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / А. Н. Глобин, А. И. Удовкин. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 214 с

Дополнительные источники:

1. Ю.Г. Скрипников, Э.С. Гореньков Оборудование предприятий по хранению и переработке плодов и овощей: учебник для СПО.-М.: Колос, 1993.-336 с.
2. Баздырев И.А. Агробιοлогические основы производства хранения и переработки продукции растениеводства , М.: Инфра-М, 2014.-725 с.

Интернет ресурсы:

<https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>
<http://www.openet.edu.ru/>
<http://www.edu.ru/>
<http://www.college.ru/>
<http://eup.ru>
<http://www.5ballov.ru>

Электронные учебники:

ЭУ1. Владимиров, Н. П. Процессный подход в обеспечении качества продукции мукомольного производства : учебное пособие для СПО / Н. П. Владимиров, С. С. Тарасенко. — Саратов : Профобразование, 2020. — 118 с. — ISBN 978-5-4488-0556-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92151> (дата обращения: 30.08.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

ЭУ2. Тарасенко, С. С. Процессный подход в обеспечении качества продукции крупяного производства. В 2 частях. Часть 1. Теоретические основы качества крупы : учебное пособие для СПО / С. С. Тарасенко, Н. П. Владимиров. — Саратов : Профобразование, 2020. — 105 с. — ISBN 978-5-4488-0554-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92152> (дата обращения: 30.08.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

ЭУ3. Ваншин, В. В. Хранение зерна и пищевых продуктов. Характеристика зерновой массы, микрофлоры зерна и вредителей хлебных запасов : учебное пособие для СПО / В. В. Ваншин. — Саратов : Профобразование, 2020. — 202 с. — ISBN 978-5-4488-0568-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92200> (дата обращения: 30.08.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

ЭУ4. Тарасенко, С. С. Современная технология мукомольного производства. Теоретические основы технологии муки : учебное пособие для СПО / С. С. Тарасенко, Н. П. Владимиров. — Саратов : Профобразование, 2020. — 173 с. — ISBN 978-5-4488-0558-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92165> (дата обращения: 30.08.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

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"> - рассчитывать сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг. - разрабатывать производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов. - организовывать выполнение технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями 	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"> - определять технологические параметры, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, - обеспечивать безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян 	

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"> - определение актуальности нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применение современную научную профессиональную терминологию; - определение и выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; - выявление достоинства и недостатки коммерческой идеи 	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> - умение организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	
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"> - правильно оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе 	
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"> - правильно описывать значимость своей специальности, применять стандарты антикоррупционного поведения 	
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"> - соблюдение норм экологической безопасности; - определение направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. 	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для	<ul style="list-style-type: none"> - использование физкультурно-оздоровительную деятельности 	

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"> - понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). - понимание текстов на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; 	

