

Методические указания по прохождению производственной практики для студентов специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Практические занятия являются обязательной частью образовательной программы среднего профессионального образования, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и представляют собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

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

СОГЛАСОВАНО:



Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.

Одобрено на заседании ПЦК общепрофессиональных и специальных дисциплин №9 от 20.12.2024г.



Председатель ПЦК

Ашурбекова Ф.А.

1 Методические рекомендации

Производственная практика предусмотрена учебным планом специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и реализуется в рамках профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03 и ПМ.04 образовательной программы по основным видам деятельности для последующего освоения обучающимися общекультурных и профессиональных компетенций.

Рабочая программа производственной практики является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья по очной форме обучения на базе основного общего образования в части освоения следующих видов деятельности:

ВД 2. Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору).

ВД 3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ВД 5. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет по каждому разделу производственной практики.

1.1. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения практики

Основной целью производственной практики является закрепление теоретических знаний, практических умений и освоение навыков, полученных обучающимися при изучении междисциплинарных курсов соответствующих профессиональных модулей. В ходе прохождения производственной практики обучающийся должен иметь следующие результаты подготовки:

ВД 2. Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору).

иметь практический опыт:

организационно-технологического обеспечения производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях

уметь:

- определять виды процессов и способы их реализации; выполнять как отдельно, так и в установленной последовательности технологические операции в процессах производства продуктов из растительного сырья;

- составлять характеристику производства;

- составлять технологические схемы производства;

- устанавливать режимы хранения и сроки годности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- определять технологическую эффективность работы оборудования.

знать:

- сырьевую базу сырья для производства;

- нормативную и техническую документацию; разработки предложений по интенсификации процессов;
- расчет производственных мощностей и загрузки оборудования;
- технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания;
- принципы ведения технологических процессов производства продуктов из растительного сырья;
- принципы организации производства продукции из растительного сырья;
- сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья;
- требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья;

ВД 3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

По итогам прохождения производственной практики обучающийся должен иметь следующие результаты подготовки:

иметь практический опыт:

обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

уметь:

- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов;
- организовывать производственный контроль полуфабрикатов;
- организовывать контроль производства и продукции в типовых технологических процессах;
- проводить лабораторные исследования показателей качества и безопасности сырья, продуктов и полуфабрикатов;
- разрабатывать схемы технологического контроля;
- использовать нормативные документы в области лабораторного, технологического и производственного контроля.

знать:

- основные принципы контроля качества сырья, вспомогательных материалов, параметров технологических процессов;
- основные принципы ХАССП;
- организацию технологического контроля на предприятиях пищевой промышленности;
- организацию входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
- организацию производственного контроля полуфабрикатов;
- методы лабораторного контроля показателей качества и безопасности сырья, продуктов и полуфабрикатов;
- параметры технологических процессов и мероприятия контроля качества готовой продукции.

ВД 5. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

По итогам прохождения производственной практики обучающийся должен иметь следующие результаты подготовки:

иметь практический опыт:

выполнения рабочих функций по профессии рабочего «Оператор в линии производства пищевой продукции» (3-ий разряд)

уметь:

- контролировать качество сырья, полуфабрикатов, качество и выход готовой продукции в процессе производства консервов и пищекокцентратов по всем этапам производства;

- осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях;
 - использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях;
 - подбирать оборудование и системы автоматизации;
 - производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
 - использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии.
- знать:
- 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;
 - основные технологические процессы производства консервов и пищевых концентратов;
- причины,
- методы выявления и способы устранения брака в процессе производства консервов и пищевых концентратов;
 - способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов;
 - принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Запланированное количество часов на освоение программы производственной практики

Продолжительность производственной практики:

- ПП.02.01 Производственная практика по организационно-технологическому обеспечению производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях – 144 часа;
- ПП.03.01 Производственная практика по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья – 72 часа;
- ПП.05.01 Производственная практика по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих – 360 часов.

2 Результаты практики

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами деятельности:

ВД 2. Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору).

ВД 3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ВД 5. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

Результатом освоения программы производственной практики является освоение профессиональных компетенций:

ВД	Код	Наименование результата обучения
Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищекокнцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищекокнцентратов
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПК 5.1	Определять качество сырья и материалов для производства различных видов пищевой продукции
	ПК 5.2	Подготавливать сырьё к дальнейшей обработке вручную и на машинах различными способами
	ПК 5.3	Осуществлять установку и контроль режимов работы технологического оборудования для производства различных видов пищевой продукции
	ПК 5.4	Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству различных видов пищевой продукции
	ПК 5.5	Организовывать хранение различных видов пищевой продукции

3 Структура и содержание программы практики

3.1. Тематический план

В процессе прохождения производственной практики студент должен выполнить индивидуальное задание, предусмотренное программой практики.

Тематический план для обучающихся:

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объём времени, отведенного на практику	Сроки проведения
ВД 1. Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищекокнцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)			

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объём времени, отведенного на практику	Сроки проведения
ВД 3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья			
ПК 2.1, ПК 2.2	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищекокнцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	4 недели, 144 часа	7-й семестр
ПК 3.1, ПК 3.2	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	2 недели, 72 часа	7-й семестр
ПК 5.1 – 5.5	ПМ.04 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	10 недель, 360 часов	7-й семестр

3.2. Содержание производственной практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, МДК обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов
1	2	3	4	5
Ведение технологического процесса производства консервов и пищекокнцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Освоение применимости требований к состоянию сырья на практике. Приемка сырья и материалов по количеству и качеству. Учет сырья и материалов. Документационное обеспечение приемки и движения сырья и материалов на производстве. Освоение технологии первичной переработки сырья.	Правила приемки сырья различных видов. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья. Решение задач по выполнению приемки сырья и определения его доброкачественности. Расчет выборки, определение пробы. Порядок пробоотбора. Требования к качеству различных видов сырья. Порядок оценки качества сырья. Приемка по количеству. Оформление приемочной документации. Размещение сырья на хранение. Передача сырья в производство. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов. Правила первичной переработки сырья. Технологические инструкции по первичной переработке. Технологические операции, выполняемые при первичной переработке сырья. Учет и выход сырья. Инструменты и оборудование, используемое при первичной обработке сырья. Нормативное обеспечение первичной обработки. Упаковка и хранение продукции.	МДК.02.01 Организация процессов производства консервов и пищекокнцентратов	144
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Изучение вопросов организации работы производственной лаборатории как структурного подразделения предприятия. Изучение Положения о производственной лаборатории, должностных инструкций работников лаборатории. Изучение материально-технического оснащения, систематизация информации. Изучение порядка пробоотбора, выполнение работ по пробоотбору и подготовке проб к анализу.	Организация работы производственной лаборатории: цель деятельности, функции, обязанности, место в структуре предприятия. Материально-техническое оснащение. Функционал работников лаборатории. Организация входного контроля сырья, контроля полуфабрикатов, контроля готовой продукции. Нормативная документация, используемая в работе. Графики контроля. Используемые методы и методики. Наличие аттестации, документационное обеспечение работы лаборатории. Организация и проведение дегустационного анализа на производстве.	МДК.03.01 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	72

1	2	3	4	5
	Изучение вопросов организации входного контроля сырья, контроля полуфабрикатов, контроля готовой продукции. Изучение нормативной документации, используемой в работе лаборатории. Освоение на практике используемых методов и методик анализа. Выполнение лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Заполнение бланков результатов анализа. Составление графиков контроля. Заполнение лабораторных журналов.			
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Освоение профессии рабочего Оператор в линии производства пищевой продукции	Получение практического опыта деятельности в качестве оператора в линии производства пищевой продукции.	МДК 05.01 Выполнение работ по профессии оператор линии в производстве пищевой продукции	360
ВСЕГО				576

4 Условия реализации программы практики

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики

- приказ об производственной практике;
- задание на практику;
- отчет по практике;
- аттестационный лист по практике;
- дневник практики.
- отзыв руководителя практики.

Структура отчёта:

- титульный лист;
- задание;
- введение;
- основная часть (согласно заданию и методическим указаниям);
- заключение;
- список использованных источников.

К отчету в обязательном порядке прикладываются: аттестационный лист, характеристика, дневник практики.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики

1. Мамонтова С. Н., Ибрагимова И. Е. Производственная практика. Методические указания для студентов очной формы обучения специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья [Электронный ресурс]. – Рыбное, 2022. – Режим доступа: <http://www.портал.дрти.рф>

4.3 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>

2. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519979>

3. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518097>

4. Шишмарёв, В. Ю. Организация и планирование автоматизированных производств : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Шишмарёв. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 318 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14143-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517985>

5. Экономика организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Колышкин [и др.] ; под редакцией А. В. Колышкина, С. А. Смирнова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 498 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-

06278-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516314>

Дополнительная литература

1. Организация производства : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.]. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16518-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531216>

2. Организация производства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. С. Леонтьева [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17052-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532285>

3. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ / Б. М. Гайдукова. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-507-45939-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/292025>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518248>

5. Елисеева, Л. И. Практикум по производственному контролю и учету на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / Л. И. Елисеева. — Якутск : АГАТУ, 2022. — 59 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. Режим доступа — URL: <https://e.lanbook.com/book/284498> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Основы экономики организации. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. А. Чалдаева [и др.] ; под редакцией Л. А. Чалдаевой, А. В. Шарковой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9279-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513193>

7. Мокий, М. С. Экономика организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский ; под редакцией М. С. Мокия. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13970-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511566>

Официальные, справочно-библиографические и периодические издания:

а) официальные издания:

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ (с изменениями на 23 апреля 2018 года) — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901751351>

2. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12. 2011 года N 880. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

б) справочно-библиографические издания:

1. Справочник технолога колбасного производства / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Б. Е. Гутник и др. — М.: Колос, 1993. — 431 с.: ил. ISBN 5—10—001912—3.

в) журналы

1. Журнал «Мясные технологии» Режим доступа <https://www.meatbranch.com>

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем

Перечень информационных технологий, используемых в учебном процессе

Наименование программного обеспечения	Назначение
Образовательный портал Moodle	Образовательный портал ДРТИ построен на обучающей виртуальной среде Moodle и доступен по адресу https://www.портал.дрти.рф из любой точки, имеющей подключение к сети Интернет, в том числе из локальной сети ДРТИ. Образовательный портал ДРТИ подходит как для организации online-классов, так и для традиционного обучения. Портал разделен на «открытую» (общедоступную) и «закрытую» части. Доступ к закрытой части осуществляется после предъявления персональной пары «логин-пароль» преподавателем или студентом.
Электронно-библиотечная система ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»	Обеспечивает доступ к электронно-библиотечным системам издательств, доступ к электронному каталогу книг, трудам преподавателей, учебно-методическим разработкам ДРТИ, периодическим изданиям.

Возможность доступа к электронно-библиотечным системам

Наименование электронного ресурса, адрес сайта	Назначение
ЭБС Юрайт www.urait.ru	ЭБС Юрайт - ресурс, включающий электронные версии книг издательства "Юрайт". Издательство специализируется на издании производственной литературы для высших и средних специальных учебных заведений по новым образовательным стандартам. Включает в себя каталог грифованных учебников по социально-экономическому, гуманитарному и юридическому, естественнонаучному и техническому направлениям. Авторами учебников являются преподаватели ведущих вузов России. В ЭБС представлены учебники и учебные пособия для всех уровней профессионального образования от ведущих научных школ с соблюдением действующих требований ФГОС. В ЭБС присутствует возможность: индивидуального неограниченного доступа пользователей к содержанию из любой точки, в которой имеется подключение к сети Интернет; одновременного индивидуального доступа пользователей к содержанию; полнотекстового поиска по содержанию, формирования статистических отчетов по пользователям. Издания в ЭБС представлены с сохранением вида страниц (оригинальной верстки).
ЭБС издательства «Лань» https://e.lanbook.com	ЭБС включает в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств производственной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. Предоставляет возможность круглосуточного дистанционного индивидуального пользования, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, с возможностью просмотра и скачивания на сайте в он-лайн режиме. Предоставляет право доступа

Наименование электронного ресурса, адрес сайта	Назначение
	к отдельным коллекциям, в частности таким, как «Инженерно-технические науки – Издательство Лань», «Информатика – Издательство Лань», «Химия – Издательство Лань», «Теоретическая механика – Издательство Лань».
ЭБС Рыбохозяйственное образование http://lib.klgtu.ru/jirbis2	Информационный ресурс ФГБОУ ВО "КГТУ" состоит исключительно из учебных изданий рекомендованных Федеральными учебно-методическими объединениями в системе высшего образования и среднего профессионального образования. Издания в ЭБС представлены с сохранением вида страниц (оригинальной верстки). Пользование ЭБС не требует никакого дополнительного программного обеспечения или аппаратных устройств, достаточно иметь подключение к Интернету. Чтение электронной версии книг доступно в постраничном режиме, а при необходимости возможно цитирование. Удобный и современный контекстный поиск по всему хранилищу книг позволяет быстро найти нужную книгу. Доступ осуществляется по логину и паролю, логин и пароль доступа находятся на общем абонементе.
ЭБС IPRbooks www.iprbookshop.ru	Важнейший ресурс для получения качественного образования, предоставляющий доступ к учебным и научным изданиям, необходимым для обучения и организации учебного процесса. Использование ЭБС IPR BOOKS позволяет обучающемуся подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить необходимые работы и проекты. Преподавателям ресурс будет полезен при составлении учебных планов и РПД, подготовке и проведении занятий, получении информации о новых публикациях коллег. Ресурс ЭБС IPRbooks объединяет новейшие информационные технологии и производственную лицензионную литературу, предназначенную для разных направлений обучения, с помощью которого можно получить необходимые знания, подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить необходимые работы и проекты. Контент ЭБС IPRbooks представлен изданиями федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, Лекционное занятие которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего, среднего профессионального, дополнительного профессионального образования, и ежедневно пополняется новыми актуальными изданиями. ЭБС IPRbooks содержит множество эксклюзивных изданий, которые не представлены в других ресурсах, в том числе издательств группы компаний IPRmedia: Вузовское образование, Профобразование, Ай Пи Эр Медиа. Удаленный доступ посредством сети Интернет возможен с любого ПК. Работать с ЭБС IPR BOOKS можно так же с мобильных устройств в круглосуточном режиме удаленно (скачайте приложение IPRbooks Mobile Reader на App Store или Play Market, приложение для слабовидящих IPRbooks WV-Reader на App Store или Play Market).

Наименование программного обеспечения	Назначение
1С:Предприятие 8.0.	Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition	Система оптического распознавания текста
STDU Viewer	Программа для просмотра электронных документов
Google Chrome, Opera	Браузер
Windows NT	Графические, интерактивные, многозадачные оперативные системы корпорации Microsoft
Dr.Web	Антивирусные программные продукты
Microsoft Office	Приложения – офисные редакторы для работы с текстовыми документами, электронными таблицами, электронными сообщениями, базами данных, изображениями и т.д.
Moodle	Образовательный портал ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»
7-zip	Архиватор

Перечень информационных справочных систем

Наименование ИСС	Назначение
Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Содержит российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила.

Сведения об обновлении информационного обеспечения обучения представлены в локальной сети ДРТИ по адресу: [\Base\192.168.10.10\для обмена по дфагту\ИТ в обучении](#)

4.4 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программ производственных практик ПП.02.01, ПП.03.01, ПП.05.01 осуществляется в производственных помещениях предприятий, специализирующихся на производстве пищевой продукции.

4.5. Общие требования к организации практики

Производственная практика проводится в сроки, установленные графиком учебного процесса в образовательной организации на текущий учебный год на основе договоров между образовательной организацией и предприятиями, др. организациями, компаниями и фирмами, в соответствии с которыми обучающимся предоставляются места для прохождения практики.

Допускается самостоятельный выбор места прохождения практики обучающимся, при условии, что условия и характер деятельности выбранной базы позволяет реализовать программу практики. При наличии вакантных штатных должностей на предприятии обучающиеся могут приниматься на работу на период практики и зачисляться в штат при условии, что выполняемая ими работа соответствует требованиям программы практики.

По результатам практики руководителем практики от ДРТИ формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики. В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимися составляется отчет, который утверждается в месте прохождения практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом или на основании результатов её прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

4.6 Кадровое обеспечение производственной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: инженерно-педагогический состав, осуществляющий руководство производственной практикой, должен иметь, как правило, высшее образование по специальности, опыт практической работы по специальности и опыт работы с обучающимися в условиях практик, соответствующие тематике практик. Руководителем практики от ДРТИ является мастер производственного обучения или преподаватель дисциплин и (или) профессиональных модулей профессионального цикла по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

5 Контроль и оценка результатов практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ВД 2. Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пище-концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	правильность выполнения технического обслуживания технологического оборудования	Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов. Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения производственной практики. Написание отчета по производственной практике Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет по производственной практике
	правильность работы с документацией	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов	правильность выполнения технологических операций по производству консервов в соответствии с технологическими инструкциями	Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов.
	правильность выполнения технологических операций по производству пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения производственной практики.
	правильность соблюдения техники безопасности в процессе производства	Написание отчета по производственной практике Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет по производственной практике
ВД3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		
ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	организовывать входной контроль качества и количества сырья и вспомогательных материалов использовать нормативные документы в области технологического и производственного контроля	Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов. Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения производственной практики. Написание отчета по производственной практике Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет по производственной практике

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	правильность организации процесса отбора, сохранения и транспортировки проб	<p>Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов.</p> <p>Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения производственной практики.</p> <p>Написание отчета по производственной практике</p> <p>Формы промежуточной аттестации:</p> <p>дифференцированный зачет по производственной практике</p>
	правильность процесса подготовки проб к анализу	
	знание методик и умение их использовать для выполнения анализов	
	правильность действий при проведении анализов	
	правильное оформление документации при выполнении анализов	
ВД 5 Обеспечение деятельности структурного подразделения		
ПК 5.1 Определять качество сырья и материалов для производства различных видов пищевой продукции	Правильное использование нормативной документации для определения требований к качеству пищевого сырья и материалов, правил приёмки и методов контроля, условий и сроков хранения сырья	<p>Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов.</p> <p>Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения производственной практики.</p> <p>Написание отчета по производственной практике</p> <p>Формы промежуточной аттестации:</p> <p>дифференцированный зачет по производственной практике.</p>
	Правильное проведение приемки сырья и соблюдение документационного обеспечения приемки	
	Правильное определение режимов, способов и условий хранения пищевого сырья и материалов.	
ПК 5.2 Подготавливать сырьё к дальнейшей обработке вручную и на машинах различными способами	Участие в ведении технологического процесса подготовки пищевого сырья к производству	<p>Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов.</p> <p>Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения производственной практики.</p> <p>Написание отчета по производственной практике</p> <p>Формы промежуточной аттестации:</p> <p>дифференцированный зачет по производственной практике.</p>
	Участие в работах по техническому обслуживанию оборудования для подготовки пищевого сырья к производству	
	Соблюдение техники безопасности при эксплуатации оборудования для подготовки пищевого сырья к производству	
	Демонстрация опыта выявления и устранения неисправностей оборудования	
ПК 5.3 Осуществлять установку и контроль режимов работы технологического оборудования для производства различных видов пищевой продукции	Участие в работах по установке режимов проведения технологических операций и процессов производства пищевой продукции	<p>Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов.</p> <p>Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения производственной практики.</p> <p>Написание отчета по производственной практике</p> <p>Формы промежуточной аттестации:</p> <p>дифференцированный зачет по производственной практике.</p>
	Определение объектов (точек) контроля	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 5.4 Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству различных видов пищевой продукции	Правильное использование знаний о порядке выполнения различных основных и вспомогательных технологических операций согласно ЕТКС для оператора линии в производстве пищевой продукции 3-его разряда	<p>Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов.</p> <p>Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения производственной практики.</p> <p>Написание отчета по производственной практике</p> <p>Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет по производственной практике.</p>
	Участие в работах по выполнению различных основных и вспомогательных технологических операций согласно ЕТКС для оператора линии в производстве пищевой продукции 3-его разряда	
	Правильное использование знаний о способах фасовки и затаривания готовой продукции	
ПК 5.5 Организовывать хранение различных видов пищевой продукции	Правильное использование знаний о требованиях к показателям качества готовой продукции, к условиям их хранения	
	Правильное определение условий и режимов хранения готовой продукции.	
	Участие в осуществлении санитарного контроля тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов	

6 Рекомендации по реализации производственной практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

6.1 Наличие соответствующих условий реализации производственной практики

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления производственная практика реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит производственная практика, другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине.

5.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации программы производственной практики на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение практики для студентов-инвалидов и из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие по месту практики ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

5.3 Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме

Все локальные нормативные акты ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ» или головного вуза по вопросам реализации дисциплины по данной программе доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

5.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена и (или) зачета, проводимого в письменной форме, увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене и (или) зачете / дифференцированном зачете, проводимых в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа.