

**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.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 учебной 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



Председатель ПЦК

(подпись)

Ф.А.Ашурбекова

(инициалы, фамилия)

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А



## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** (базовой подготовки), входящую в укрупненную группу специальностей в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 учебной 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 учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

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

в рамках ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях – 108 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной 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	108
Всего:			108

### 3.2. Содержание учебной 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				
Раздел 1. Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	Содержание			
	1	Ознакомление с элеваторно-складским хозяйством хлебопекарного пункта.	12	2
	2	Ознакомление с зерноочистительно-сушильным комплексом.	12	
	3	Изучение устройства и принцип работы транспортного оборудования.	6	
	4	Изучение устройства и принцип работы вентиляционного оборудования.	6	
	5	Изучение устройства и принцип работы зерносушилок.	6	
	6	Изучение устройства и принцип работы оборудования для очистки зерновых масс.	6	
	7	Изучение оборудования для подготовки к помолу и формированию помольных партий зерна.	6	
	8	Изучение оборудования для обработки поверхности зерна и гидротермической обработки.	6	
	9	Изучение оборудования для измельчения зерна.	6	
	10	Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования.	6	
Раздел 2. Технология хранения и переработки зерна и семян	Содержание			2
	1	Выбор способов и методов хранения зерновых масс и плодоовощной продукции.	6	
	2	Составление плана размещения зерна и семян в хранилище.	12	
	3	Выполнение расчетов площади размещения растениеводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ.	12	
	4	Составление плана послеуборочной обработки зерна на току.	12	
	5	Выполнение расчетов убыли массы зерна и плодоовощной продукции при хранении.	12	
	6	Проведение подготовки продукции растениеводства к реализации и ее транспортировке.	12	
	7	Организация и осуществление технологического процесса послеуборочной обработки зерна на току.	12	

	8	Организация и осуществление технологического процесса обработки зерна и семян.	12	
	9	Осуществление процесса обработки зерна и семян.	12	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (защита дневника-отчета)				
<b>Всего</b>			<b>108</b>	

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 УЧЕБНОЙ 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](http://www.audit-it.ru).
3. Библиофонд (библиотека научной и студенческой информации) [www.bibliofond.ru](http://www.bibliofond.ru).
4. Каталог программ [www.refu.ru](http://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.

#### **Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, имеющие опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

**Мастера:** наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях. Опыт работы в профессиональной сфере является обязательным.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

В результате освоения учебной 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><b>На оценку «отлично»</b> 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><b>На оценку «хорошо»</b> 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><b>На оценку «удовлетворительно»</b> 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><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией;</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>

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





