

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.

Методические указания по учебной практике УП.03.00
для студентов специальности СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Махачкала 2024

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы, в соответствии с ФГОС СПО предусматриваются следующие виды практик:

-учебная;

-производственная практика (по профилю специальности)

-производственная (преддипломная)

Методические указания к практическим занятиям 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. Джембулатова»

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.

Методические рекомендации по прохождению учебной практики

Цели и задачи учебной практики

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ПССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья является формированием у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта.

Практика реализуется в рамках профессиональных модулей ПССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Специалист готовится к следующим видам деятельности:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация Техник
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	осваивается
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	осваивается
Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях	ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях	осваивается
Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях	ПМ 04 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях	осваивается
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ 05 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Осваивается
Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ 06 Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья	Осваивается

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Осваивается
--	--	-------------

С целью овладения указанными в ФГОС СПО видами деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен овладеть минимальными требованиями в части знаний, умений и практического опыта, определенными ФГОС СПО по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья:

ПМ.01 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт:

расчета сменных показателей производства продуктов питания из
растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка
продукции и услуг;

разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков
технологических процессов;

инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению
производственных заданий;

организация выполнения технологических операций в соответствии с
технологическими инструкциями;

организации работ по устранению неисправностей в работе
технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию
технологического оборудования;

проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья,
полуфабрикатов и готовой продукции;

ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания
из растительного сырья;

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 производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства;

проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;

осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья;

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 теххимического 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 производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья;

способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

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.

ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт:

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 сырья и расходных материалов;

мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов;

регулирования параметров и режимов технологических операций производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, пищевых концентратов;

регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции;

проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов

производства;

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;
рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов;
эксплуатировать оборудование для производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, крахмала, пищевых концентратов, упаковки и маркировки готовой продукции;
настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов;

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;
нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала;
методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса;
правила маркировки готовой продукции;
основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования;
назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования;
порядок регулирования параметров работы технологического оборудования;
документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве консервов и пищевых концентратов.

ПМ 04 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг;
разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков

технологических процессов;

инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;

организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями;

организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования;

эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования;

проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья;

обеспечения смены сырьем и расходными материалами;

определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию;

обеспечения технологических режимов производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств;

оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции;

обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей;

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;
рассчитывать производственные рецептуры производства растительных масел, жиров и жирозаменителей;
контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей по всем этапам производства;
проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях;
использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях;
подбирать оборудование и системы автоматизации;
производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
использовать в процессе производства продукции 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 теххимического 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;

основные технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, причины;

методы выявления и способы устранения брака в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей;

методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья;

способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей;

принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях;

порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды растительных масел, жиров и жирозаменителей, производимых 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.

ПМ 05 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт:

подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;

подготовки расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;

осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ;

проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты;

отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов,

оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации;

уметь:

пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой;

осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды;

готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава;

отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;

отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;

настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды;

соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием;

подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования;

составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы;

вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов;

осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации;

готовить индикаторные среды;

проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами;

подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование;

представлять данные проведенных лабораторных исследований;

анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований;

культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований;

утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований;

проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы;

осуществлять химический и физико-химический анализ;

производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов;

применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты;

вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в

процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

знать:

- требования к рабочему месту по проведению исследований;
- правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования;
- правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием;
- правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами;
- способы мытья и дезинфекции химической посуды;
- виды, назначение и устройство лабораторного оборудования;
- способы приготовления растворов и методы их расчетов;
- способы определения концентрации растворов;
- правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований;
- методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;
- требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация;
- регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- документооборот при проведении лабораторных исследований;
- способы приготовления калибровочных растворов;
- назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды;
- виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок;
- свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения;
- методики приготовления растворов различных концентраций;
- назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора;
- технологический процесс приготовления питательных сред;
- методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов;
- назначение, классификация химико-аналитических лабораторий;
- требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами;
- методы расчета результатов проведения лабораторного анализа;
- правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа;

требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПМ 06 Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт:

- планирования основных показателей производственного процесса;
 - оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса;
 - планирования работ структурного подразделения;
 - оценка эффективности деятельности структурного подразделения;
 - принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями;
 - контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;
 - расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
 - инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;
 - обеспечения безопасных условий труда на производстве;
 - разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
 - участия в планировании основных показателей производства;
 - группировки и анализа информации;
 - расчета показателей производительности труда;
 - расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда;
 - расчета суммы прибыли, процента рентабельности;
 - расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств;
 - ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
 - проверка товарного оформления и хранения продукции;
 - оформление документов на отпущенную продукцию;
 - составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
 - учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
- уметь:**
- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;
 - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения;
 - планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;
 - оформлять и проверять планы работ по установленной форме;
 - применять методики контроля качества сырья, вспомогательных,

упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;

рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;

проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;

организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;

обеспечивать безопасные условия труда на производстве;

использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;

осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;

принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива;

оформлять учетно-отчетную документацию;

проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;

проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;

составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;

вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;

определять потребности в рабочей силе;

вести учет рабочего времени

знать:

принципы и формы организации производственного процесса;

методики расчета выхода готовой продукции;

структура издержек производства и пути снижения затрат;

методики расчета экономических показателей;

принципы планирования работ исполнителям;

основные приемы организации работ исполнителей;

способы и показатели оценки качества работ, выполняемых

исполнителями;

принципы планирования работы трудового коллектива;

основные приемы организации работы трудового коллектива;

правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива;

учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья;

основы производственного учета;

материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;

нормы времени и выработки по технологическим операциям

ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

выполнять работы с приборами и оборудованием для проведения анализов.

выполнять простейшие манипуляции с химической посудой
соблюдение правил техники безопасности и выполнение приёмов техники безопасности при выполнении лабораторных анализов;

Уметь:

подготавливать лабораторное оборудование к проведению анализов;
пользоваться лабораторными приборами и оборудованием
пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа;
готовить растворы для химической очистки посуды
выбирать приборы и оборудование для проведения анализов;
пользоваться лабораторными приборами и оборудованием;
владеть приемами техники безопасности при проведении химических анализов

Знать:

правила сборки лабораторных установок для анализов и синтезов;
правила подготовки к работе основного и вспомогательного оборудования;
свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам;
правила обращения, хранения, сушки химической посуды;
правила мытья химической посуды;
назначение и классификацию химической посуды;
правила сборки лабораторных установок для анализов и синтезов;
правила подготовки к работе основного и вспомогательного оборудования;
свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам;
приемы техники безопасности при проведении химических анализов

1.3 Количество часов на учебную практику:

Всего 11 недель, 396 часов.

1. Результаты практики

Результатом учебной практики является освоение

2.1 общих (ОК) компетенций:

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке

	Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	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 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

2.2 профессиональных (ПК) компетенций:

ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.
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.
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5	Вести учетно-отчетную документацию

2.3 Дополнительных профессиональных компетенций (ДПК):

ДПК 1	Проводить микробиологический анализ
-------	-------------------------------------

2. Структура и содержание практики

3.1 Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5,	ПМ.01	144, 4	2 семестр

ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях		
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2	ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	72, 2	4 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2	ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях	36, 1	4 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2	ПМ 04 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях	36, 1	5 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1, ПК 3.2	ПМ 05 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	36, 1	5 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	ПМ 06 Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья	36, 1	6 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1, ПК 3.2, ДПК 1	ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	36, 1	4 семестр

3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
ПМ 01. Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях		
Тема 1. Определение качества зерна	Содержание: Проведение анализов. Базисные и ограничительные кондиции. Мукомольная и хлебопекарная оценка зерна пшеницы и ржи	12
Тема 2 Изучение режимов сушки зерна	Содержание: Сушка зерна и семян в зерносушилках.	12
Тема 3 Составление плана размещения семян зерновых культур в хранилищах	Содержание: Размещение зерна в хранилищах и наблюдение за ним. Учет хранящихся фондов зерна	12
Тема 4 Изучение вредителей хлебных запасов	Поддувка сжатым воздухом. Извлечение внутренних органов из туш. Контроль внутренних органов	12
Тема 5 Количественно-качественный учет зерна	Защита зерна от вредителей хлебных запасов	12
Тема 6 Определение качества сырья при производстве комбикормов	Характеристика продукции комбикормовой промышленности. Сырье для выработки комбикормов. Рецепты комбикормов	12
Тема 7 Изучение транспортного оборудования зерна.	Характеристика норий зерновых. Характеристика конвейера винтового передвижного. Характеристика самоподавателя шнекового передвижного	12
Тема 8 Изучение вентиляционного оборудования.	Вентиляционные копы для вентиляции зерна. Вентиляционные столбы AIR-Pillar для вентиляции зерна. Мобильные вентиляторы. Стационарные вентиляторы.	12
Тема 9 Изучение зерносушилок.	Устройство и принцип работы зерносушилок	12
Тема 10 Изучение оборудования для очистки зерновых масс.	Оборудование для предварительной очистки зерновых масс. Оборудование для первичной очистки зерна. Оборудование для вторичной очистке зерна.	12
Тема 11 Изучение оборудования для обработки поверхности зерна и гидротермической обработки.	Изучение устройства и принципа работы обоечной машины ЗНМ-5. Изучение устройства и принципа работы щеточной машины А1-БЦМ	12
Тема 12 Изучение оборудования для измельчения зерна	Изучение устройства и принципа работы молотковой дробилки Изучение устройства и принципа работы вальцового станка А1-БЗН.	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2 семестр
ПМ 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		
Тема 1 Участие в планировании структурного подразделения производственной деятельности	Анализ структуры производственного процесса. Расчёт длительности производственного цикла	14
Тема 2 Организация работы структурного подразделения	Основные понятия и характеристики поточного производства. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства. Организация управлением предприятия	15
Тема 3 Руководство работой структурного подразделения	Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда. Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад	15
Тема 4 Анализ процесса и результатов работы подразделения	Производство и реализация продукции. Определение заработной платы	14

Тема 5 Оценки экономической эффективности	Расчёт экономической эффективности мероприятий	14
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	4 семестр
ПМ 03. Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях		
Тема 1 Приготовление рассола для соления овощей.	Определение концентрации рассола	3
Тема 2. Определение дефектов соленых овощей.	Определение дефектов соленых овощей	3
Тема 3. Консервирование сахаром.	Способы варки варенья. Приготовление сиропа. Варка варенья. Приготовление желирующего сока. Варка джема. Технология производства повидла	3
Тема 4. Приготовление соков	Технология производства соков без мякоти. Технология производства концентрированных соков. Технология производства томатного сока. Технология производства свекольного и морковного сока. Сок из квашенной капусты	3
Тема 5. Изучение видов брака консервов.	Факторы, влияющие на смертельное время. Химический состав консервов. Виды микроорганизмов и их количество Изучение видов брака консервов.	3
Тема 6. Определение содержание крахмала картофеля	Требования, предъявляемые к картофелю как сырью для переработки. Особенности технологии производства разных видов сухого картофельного пюре. Технология производства картофельного крахмала	3
Тема 7 Оборудование для мойки плодов и овощей.	Изучение устройства и принципа действия щеточной моечной машины. Машины для мойки растительного сырья	3
Тема 8. Оборудование для мойки стеклянной тары.	Изучение устройства и принципа действия банкомоечной машины	3
Тема 9. Оборудование для производства соков.	Изучение устройства и принципа действия шнекового стекателя. Изучение устройства и принципа действия фильтрпресса	3
Тема 10. Оборудование для измельчения овощей.	Изучение устройства и принципа действия протирачной машины. Изучение устройства и принципа действия машины для очистки корнеплодов от кожицы.	3
Тема 11. Оборудование для фасовки пюреобразных продуктов.	Изучение устройства и принципа действия	3
Тема 12. Оборудование для укупорки стеклянной тары.	Оборудование для укупорки стеклянной тары.	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		4 семестр
ПМ 04 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях		3
Тема 1. Составление классификатора сырья для производства растительного масла, жиров, жирозаменителей	Составление классификатора сырья для производства растительного масла, жиров, жирозаменителей	3
Тема 2. Составление логических схем процессов первичной переработки сырья для производства растительного масла, жиров, жирозаменителей	Составление логических схем процессов первичной переработки сырья для производства растительного масла, жиров, жирозаменителей	4

Тема 3. Составление логических схем процессов основного этапа переработки при производстве растительного масла, жиров, жирозаменителей	Составление логических схем процессов основного этапа переработки при производстве растительного масла, жиров, жирозаменителей	3
Тема 4. Составление логических схем процессов заключительного этапа переработки при производстве растительного масла, жиров, жирозаменителей	Составление логических схем процессов заключительного этапа переработки при производстве растительного масла, жиров, жирозаменителей	4
Тема 5. Применение в пищевой промышленности растительного масла, жиров, жирозаменителей	Применение в пищевой промышленности растительного масла, жиров, жирозаменителей	3
Тема 6. Отходы при производстве растительного масла, жиров, жирозаменителей, их дальнейшее применение	Отходы при производстве растительного масла, жиров, жирозаменителей, их дальнейшее применение	3
Тема 7. Изучение нормативно-правовой базы по технике безопасности для перерабатывающего производства	Техника безопасности, санитарные требования и нормы на пищевом производстве. Распространенные причины поломок, аварий, несчастных случаев. Ответственность работодателя и работника	4
Тема 8. Ознакомление с технологическими картами на производстве	Ознакомление с технологическими картами на производстве	3
Тема 9. Организация сервисного обслуживания оборудования на производстве	Организация сервисного обслуживания оборудования на производстве	3
Тема 10. Организация хранения готовой продукции на производстве	Расчет выхода готовой продукции	3
Тема 11. Изучение товарно-транспортных документов, используемых при транспортировке продукции	Изучение товарно-транспортных документов, используемых при транспортировке продукции	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		5 семестр
ПМ 5 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		
Тема 1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья	Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли. Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов. Методы контроля качества	12
Тема 2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов	Методы контроля качества. Идентификация и фальсификация сырья и продукции. Контроль качества полуфабрикатов	12
Тема 3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий	Идентификация и фальсификация сырья и продукции. Оценка качества готовых изделий	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		5 семестр

ПМ.06 Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья		
Тема 1. Рассмотрение нормативно-правовой документации по организации, планированию и контролю на предприятиях. Ознакомление с нормативной и технической документацией структурного подразделения. Изучение должностных обязанностей работников в сфере переработки.	Мероприятия по предотвращению производственного травматизма, профессиональных заболеваний и опасных факторов на производстве	3
Тема 2. Рассмотрение показателей наличия примененных ресурсов, наличие основных и оборотных производственных фондов, показатели движения примененных и потребленных ресурсов.	Разработка мероприятий контроля качества выполняемых работ с применением современных информационных технологий	3
Тема 3. Изучение объема продукции и спроса. Рассмотрение затрат на производство, их виды и классификация.	Изучение объема продукции и спроса. Рассмотрение затрат на производство, их виды и классификация	3
Тема 4. Изучение себестоимости продукции и ее экономическая сущность. Ознакомление с процессом ценообразования на продукцию.	Изучение себестоимости продукции и ее экономическая сущность. Ознакомление с процессом ценообразования на продукцию	3
Тема 5. Рассмотрение доходов, прибыли, рентабельности перерабатывающего предприятия.	Рассмотрение доходов, прибыли, рентабельности перерабатывающего предприятия	3
Тема 6. Рассмотрение особенностей развития материально-технической базы предприятия, ознакомление с принципами экономической оценки бизнес плана. Основные производственные показатели, характеризующие эффективность предприятия	Основные производственные показатели, характеризующие эффективность предприятия	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6 семестр
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
Тема 1. Обработка специальными методами посуды и вспомогательных материалов; приготовление и стерилизация питательных сред.	Правила обращения и хранения лабораторной посуды в химической лаборатории Правила обращения и хранения реактивов в химической лаборатории. Ведение учёта реактивов	3
Тема 2. Контроль основных технологических параметров микробиологического и химико-бактериологического анализа	Осуществление микроскопических методов исследования; выполнение микробиологических или химико-бактериологических анализов согласно требованиям	3

Тема 3. Производить расчеты по формулам нормативных документов; применение специального программного обеспечения	Оформление рабочей документации; проведение документирования результатов анализа; фиксирование записей в лабораторных журналах.	3
Тема 4. Стерилизация посуды и вспомогательных материалов.	Химические методы очистки посуды. Контроль качества стерилизации и дезинфекции; контроль качества питательных сред	3
Тема 5. Определение pH, стерильности, активности по йодометрии биологическим и другими методами.	Определение pH, стерильности, активности по йодометрии биологическим и другими методами	3
Тема 6. Проведение количественного учета клеток дрожжей и плесневых грибов и других микроорганизмов.	Проведение количественного учета клеток дрожжей и плесневых грибов и других микроорганизмов	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		4 семестр
Итого:		396

Обучающийся выполняет представленные разделы учебной практики в рамках задания на практику, разработанным руководителем практики (Приложение 2).

Руководитель практики осуществляет текущий контроль хода прохождения практики и делает соответствующие отметки.

Вопросы организации практик, обязанности руководителя практики и обучающегося, особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья, подведение итогов практики, материальное обеспечение практики осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, утвержденным решением Ученого совета университета. Форма оценочных материалов представлена в приложении 3.

3. Условия проведения производственной практики

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики

- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке»;
- рабочая программа производственной практики;
- распорядительный документ о распределении обучающихся по программам СПО по местам прохождения практики;
- график учебного процесса.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению

При выборе организации в качестве базы практики следует учитывать:

- имеется ли возможность реализовать программу практики;
- наличие квалифицированного персонала, необходимого для руководства практикой и проведения контроля;
- близкое, по возможности, территориальное расположения организации для прохождения практики

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

а) основная литература:

1. Веселовский, С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487526>

1. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10672-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475888>

2. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 335 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469820>

3. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 131 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/13020>

4. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07499-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474244>

5. Рачков, М. Ю. Автоматизация производства : учебник для среднего профессионального образования / М. Ю. Рачков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12973-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448680>

6. Рылко, В. А. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / В. А. Рылко, Н. В. Винникова. - Минск : РИПО, 2020. - 183 с. - ISBN 978-985-7234-57-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1853721>

7. Шишмарёв, В. Ю. Организация и планирование автоматизированных производств : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Шишмарёв. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 318 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14143-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467876>

8. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензеева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631>

б) дополнительная литература:

1. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495743>

2. Мальцев, В. Н. Основы микробиологии и иммунологии : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Н. Мальцев, Е. П. Пашков, Л. И. Хаустова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 319 с. — (Профессиональное образование). —

ISBN 978-5-534-11566-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475968>

3. Налоги и налогообложение : учебник для среднего профессионального образования / Л. Я. Маршавина [и др.] ; под редакцией Л. Я. Маршавиной, Л. А. Чайковской. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 510 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13743-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470004>

4. 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, 2020. — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456863>

5. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общей редакцией А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 446 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491954>

6. Основы права : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Вологдин [и др.] ; под общей редакцией А. А. Вологодина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 372 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10491-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469560>

в) учебно-методическая литература

1. Жидков, С. А. Основы коммерческой деятельности : учебно-методическое пособие / С. А. Жидков. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2008. — 77 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/47220>

2. Микробиология. Основы микробиологии : учебно-методическое пособие / составители Л. А. Очирова, Э. Б. Бадлуев. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2019. — 47 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/226037>

3. Оборудование для производства молочных консервов: методические указания : методические указания / составитель О. Н. Голденшлях. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2020. — 25 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159438>

4. Руднева, Н. И. Экономическая безопасность : учебно-методическое пособие / Н. И. Руднева, С. В. Белякова, А. С. Колотова. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2018. — 343 с. — ISBN 978-5-94664-384-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157819>

5. Тупольских, Т. И. Технология послеуборочной обработки и хранение зерна : учебно-методическое пособие / Т. И. Тупольских, Н. Н. Шумская, Н. В. Гучева. — Ростов-на-Дону : Донской ГТУ, 2021. — 59 с. — ISBN 978-5-7890-1965-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/237932>

4.4. Требования к руководителям практики

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля и специальности.

Требования к руководителям практики от организации: наличие профессионального образования и опыта работы, соответствующего профилю профессионального модуля и специальности.

Руководитель практики от образовательного учреждения:

1. согласовывает программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику с руководителями практики от организации;
2. проводит инструктивно-методическое занятие по прохождению практики;
3. осуществляет контроль за соблюдением сроков практики и ее содержанием;
4. оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими заданий, сборе материалов к отчету, в оформлении отчета по практике;
6. оценивает результаты выполнения практикантами программы практики;
7. контролирует сдачу студентами отчетов по практике и участвует в проведении аттестации по итогам практики;

Руководитель практики от организации совместно с руководителем практики от образовательной организации выполняет следующие обязанности:

1. согласовывает программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику с руководителями практики от колледжа;
2. контролирует организацию практики студентов в соответствии с программой практики и утвержденным графиком прохождения практики;
3. обеспечивает проведение инструктажей студентов по охране труда и технике безопасности в организации;
4. контролирует соблюдение студентами трудовой дисциплины в организации и сообщает о случаях нарушения студентами правил внутреннего трудового распорядка и прохождения практики;
5. знакомит студентов с организацией работ на конкретном рабочем месте;
6. организует перемещение студентов по рабочим местам;
7. осуществляет учет работы студентов - практикантов;

4.5. Требования к студентам при прохождении практики

Обучающиеся, осваивающие ППССЗ в период прохождения практики в организациях обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего

- трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
 - в период прохождения практики вести дневник практики;
 - по результатам практики составить отчет, который утверждается организацией.

4.6 Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся

Содержание фонда оценочных средств представлено в приложении 1.

4. Контроль и оценка результатов практики

Подведение итогов практики осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ.

В качестве формы отчетности по итогам учебной практики в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ устанавливается письменный отчет.

Отчет о прохождении учебной практики должен иметь следующую структуру:

- Титульный лист;
- Задание на практику;
- Оглавление;
- Основная часть;
- Библиографический список;
- Приложения.

Требования к оформлению отчета о практике изложены в Правилах оформления курсовых и выпускных квалификационных работ, отчетов о практике: методические указания для обучающихся экономического факультета/ под редакцией О.В. Костенко.- Изд. 2-е., доп. - Киров: ФГБОУ ВО Вятская ГСХА, 2015. - 27 с.

Процедура оценивания умений и практического опыта при проведении промежуточной аттестации по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета –за освоение каждого профессионального модуля, по которым предусмотрено прохождение учебной практики.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи зачета, сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся; Положением о практической подготовке обучающихся. Процедура оценивания умений и практического опыта при проведении промежуточной аттестации по учебной практике осуществляется путем подготовки обучающимся отчета по практике с его последующей защитой.

Процесс подготовки и защиты отчета состоит из ряда

последовательных этапов:

- Получения задания на практику;
- выполнение работ в соответствии с заданием на учебную;
- подготовка отчета по практике в соответствии с требованиями рабочей программы учебной практики;
- защита отчета по практике. Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по учебной практике

Специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация (степень) выпускника

Техник-технолог

1. Описание назначения фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав программы учебной практики и предназначен для оценки планируемых результатов обучения умений, практического опыта, характеризующих формирование компетенций в процессе прохождения практики.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

ФОС разработан на основании:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 №341

Учебного плана по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного 07.09.2022 г. (протокол №8);

- Программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

2. Перечень компетенций в процессе освоения образовательной программы СПО

2.1 общих (ОК) компетенций:

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	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 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

2.2 профессиональных (ПК) компетенций:

ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.
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.
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5	Вести учетно-отчетную документацию

2.3 дополнительных профессиональных компетенций (ДПК):

ДПК 1	Проводить микробиологический анализ
-------	-------------------------------------

3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Для оценивания сформированности соответствующих компетенций по практике «Учебной практике» применяется аналитическая шкала оценивания

	Шкала оценивания			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	показатели			
Соответствие содержания темы работы и полнота ее раскрытия	содержание работы не соответствует теме	содержание работы соответствует в полной мере теме, тема полностью раскрыта	содержание соответствует теме работы, тема раскрыта не в полном объеме	содержание соответствует теме работы, тема раскрыта в полном объеме
Соответствие содержания требованиям методических указаний	полностью соответствует	не соответствуют требованиям значительными замечаниями	несоответствия носят незначительный характер	полностью соответствует требованиям
Требования к оформлению работы	требования выполнены; имеются грубые стилистические,	не выполнены незначительными замечаниями,	требования выполнены незначительными замечаниями,	требования выполнены полностью, отсутствуют

	орфографические, пунктуационные грамматические ошибки	имеются небольшие стилистические, орфографические, пунктуационные и грамматические ошибки	имеются небольшие стилистические, орфографические, пунктуационные и грамматические ошибки	стилистические, орфографические, пунктуационные и грамматические ошибки
Качество выполнения работы	имеются значительные логические нарушения в изложении материала; выводы не соответствуют фактическому материалу, либо носят необоснованный характер	имеются незначительные логические нарушения в изложении материала; выводы не в полной мере соответствуют фактическому материалу	материал изложен логично; сделаны самостоятельные выводы, отвечающие фактическому материалу	материал изложен логично и доказательно; выводы самостоятельные, полные, соответствуют фактическому материалу
Качество защиты	обучающийся не владеет материалом, показывает неудовлетворительные знания, умения и навыки по применению показателей, методик; на поставленные вопросы дает неправильные ответы	обучающийся не владеет материалом, показывает неудовлетворительные знания, умения и навыки по применению показателей, методик; на поставленные вопросы большинство дает неправильные ответы	обучающийся владеет материалом, показывает хорошие знания, умения и навыки по применению показателей, методик; на большинство вопросов дает правильные ответы,	обучающийся свободно владеет материалом, показывает отличные знания, умения и навыки по применению показателей, методик; на вопросы по теме работы

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки умений и (или) практического опыта в процессе освоения образовательной программы

1. Определение качества зерна
2. Изучение режимов сушки зерна
3. Составление плана размещения семян зерновых культур в хранилищах
4. Изучение вентиляционного оборудования
5. Изучение зерносушилок
6. Изучение оборудования для очистки зерновых масс
7. Организация работы структурного подразделения
8. Руководство работой структурного подразделения
9. Анализ процесса и результатов работы подразделения

10. Оценки экономической эффективности
11. Определение содержания крахмала картофеля
12. Оборудование для мойки плодов и овощей
13. Оборудование для мойки стеклянной тары
14. Оборудование для производства соков
15. Составление логических схем процессов первичной переработки сырья для производства растительного масла, жиров, жирозаменителей
16. Составление логических схем процессов основного этапа переработки при производстве растительного масла, жиров, жирозаменителей
17. Изучение нормативно-правовой базы по технике безопасности для перерабатывающего производства
18. Ознакомление с технологическими картами на производстве
19. Организация сервисного обслуживания оборудования на производстве
20. Организация хранения готовой продукции на производстве
21. Рассмотрение нормативно-правовой документации по организации, планированию и контролю на предприятиях. Ознакомление с нормативной и технической документацией структурного подразделения. Изучение должностных
22. Рассмотрение показателей наличия примененных ресурсов, наличие основных и оборотных производственных фондов, показатели движения примененных и потребленных ресурсов
23. Рассмотрение доходов, прибыли, рентабельности перерабатывающего предприятия.
24. Рассмотрение особенностей развития материально-технической базы предприятия, ознакомление с принципами экономической оценки бизнес плана. Основные производственные показатели, характеризующие эффективность предприятия
25. Производить расчеты по формулам нормативных документов; применение специального программного обеспечения
26. Стерилизация посуды и вспомогательных материалов

4.1 Типовые вопросы для защиты отчета по практике:

1. Изучение вредителей хлебных запасов
2. Количественно-качественный учет зерна
3. Определение качества сырья при производстве комбикормов
4. Изучение транспортного оборудования зерна
5. Изучение оборудования для обработки поверхности зерна и гидротермической обработки
6. Изучение оборудования для измельчения зерна
7. Участие в планировании структурного подразделения производственной деятельности
8. Приготовление рассола для соления овощей
9. Определение дефектов соленых овощей
10. Консервирование сахаром
11. Приготовление соков

12. Изучение видов брака консервов
13. Оборудование для измельчения овощей
14. Оборудование для фасовки пюреобразных продуктов
15. Оборудование для укупорки стеклянной тары
16. Составление классификатора сырья для производства растительного масла, жиров, жирозаменителей
17. Составление логических схем процессов заключительного этапа переработки при производстве растительного масла, жиров, жирозаменителей
18. Применение в пищевой промышленности растительного масла, жиров, жирозаменителей
19. Отходы при производстве растительного масла, жиров, жирозаменителей, их дальнейшее применение
20. Изучение товарно-транспортных документов, используемых при транспортировке продукции
21. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья
22. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов
23. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий
24. Изучение объема продукции и спроса. Рассмотрение затрат на производство, их виды и классификация
25. Изучение себестоимости продукции и ее экономическая сущность. Ознакомление с процессом
26. Обработка специальными методами посуды и вспомогательных материалов; приготовление и стерилизация питательных сред
27. Контроль основных технологических параметров микробиологического и химико-бактериологического анализа
28. Определение pH, стерильности, активности по йодометрии биологическим и другими методами.
29. Проведение количественного учета клеток дрожжей и плесневых грибов и других микроорганизмов

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

Задание на учебную практику
ПМ.01

Ф.И.О. обучающегося _

Специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

Сроки практики

Наименование организации

№ п/п	СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ	Кол- во часов	Код контролируемой компетенции
1	ознакомление обучающихся с правилами внутреннего распорядка и режимом работы; ознакомление обучающихся с программой практики; инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	28	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2
2	- Определение качества зерна - Изучение режимов сушки зерна - Изучение вредителей хлебных запасов - Количественно-качественный учет зерна - Определение качества сырья при производстве комбикормов	29	
3	- Составление плана размещения семян зерновых культур в хранилищах	29	
4	- Изучение оборудования для хранения и переработки зерна и семян	29	
5	оформление отчета	29	
	Общее количество часов	144	

Руководитель практики от университета _____
(подпись)

(_____)
(Ф.И.О.)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

Задание на учебную практику
ПМ.02

Ф.И.О. обучающегося _

Специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

Сроки практики

Наименование организации

№ п/п	Содержание практики	Кол- во часов	Код контролируемой компетенции (или ее части)
1	ознакомление обучающихся с правилами внутреннего распорядка и режимом работы; ознакомление обучающихся с программой практики; инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	15	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, 2.1, ПК 2.2
2	- участие в планировании структурного подразделения производственной деятельности; - организация работы структурного подразделения;	15	
3	- Руководство работой структурного подразделения;	14	
4	- Анализ процесса и результатов работы подразделения	15	
5	оформление отчета	15	
	Общее количество часов	72	

Руководитель практики от университета _____ (_____)
(подпись) (Ф.И.О.)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

**Задание на учебную практику
ПМ.03**

Ф.И.О. обучающегося _____

Специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

Сроки практики _____

Наименование организации _____

№ п/п	СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ	Кол- во часов	Код контролируемой компетенции
1	ознакомление обучающихся с правилами внутреннего распорядка и режимом работы; ознакомление обучающихся с программой практики; инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	5	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2
2	приготовление рассола для соления овощей Определение дефектов соленых овощей	8	
3	Консервирование сахаром Приготовление соков Изучение видов брака консервов Определение содержание крахмала картофеля	8	
4	Изучение устройства и принципа действия машин при консервировании	8	
5	оформление отчета	7	
	Общее количество часов	36	

Руководитель практики от университета _____
(подпись)

(_____)
(Ф.И.О.)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

Задание на учебную практику ПМ.04

Ф.И.О. обучающегося

Специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

Сроки практики

Наименование организации

№ п/п	Содержание практики	Кол-во часов	Код контролируемой
1	ознакомление обучающихся с правилами внутреннего распорядка и режимом работы; ознакомление обучающихся с программой практики; инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2,
3	Составление классификатора сырья для производства растительного масла, жиров, жирозаменителей Составление логических схем процессов первичной переработки сырья, основного и заключительного этапов переработки при производства растительного масла, жиров, жирозаменителей	6	
4	Изучение нормативно-правовой базы по технике безопасности для перерабатывающего производства Ознакомление с технологическими картами на производстве	6	
5	Изучение товарно-транспортных документов, используемых при транспортировке продукции	6	
6	оформление отчета	6	
Общее количество часов		36	

Руководитель практики от университета _____ (_____)
(подпись) (Ф.И.О.)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

Задание на учебную практику ПМ.05

Ф.И.О. обучающегося

Специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

Сроки практики

Наименование организации

№ п/п	Содержание практики	Кол-во часов	Код контролируемой
1	ознакомление обучающихся с правилами внутреннего распорядка и режимом работы; ознакомление обучающихся с программой практики; инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	5	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, 3.1, ПК 3.2
2	Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья.	8	
3	Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов.	8	
4	Осуществление процесса контроля качества готовых изделий.	8	
5	оформление отчета	7	
6	Общее количество часов	36	

Руководитель практики от университета _____ (_____)
(подпись) (Ф.И.О.)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

Задание на учебную практику ПМ.06

Ф.И.О. обучающегося

Специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

Сроки практики

Наименование организации

№ п/п	Содержание практики	Кол-во часов	Код контролируемой
1	ознакомление обучающихся с правилами внутреннего распорядка и режимом работы; ознакомление обучающихся с программой практики; инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	5	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
2	- Ознакомление нормативно-правовой документации по организации, планированию и контролю на предприятиях. Ознакомление с нормативной и технической документацией структурного подразделения. Изучение должностных обязанностей работников в сфере переработки - Рассмотрение показателей наличия примененных ресурсов, наличие основных и оборотных производственных фондов, показатели движения примененных и потребленных ресурсов	6	
3	- Изучение объема продукции и спроса. Рассмотрение затрат на производство, их виды и классификация - Изучение себестоимости продукции и ее экономическая сущность. Ознакомление с процессом ценообразования на продукцию	7	
4	- Рассмотрение доходов, прибыли, рентабельности перерабатывающего предприятия	6	
5	- Рассмотрение особенностей развития материально-технической базы предприятия, ознакомление с принципами экономической оценки бизнес плана. Основные производственные показатели, характеризующие эффективность предприятия	7	
6	оформление отчета	5	
6	Общее количество часов	36	

Руководитель практики от университета _____ (_____)
(подпись) (Ф.И.О.)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

Задание на учебную практику ПМ.07

Ф.И.О. обучающегося

Специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

Сроки практики

Наименование организации

№ п/п	Содержание практики	Кол-во часов	Код контролируемой
1	ознакомление обучающихся с правилами внутреннего распорядка и режимом работы; ознакомление обучающихся с программой практики; инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	5	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, 3.1, ПК 3.2, ПК, ДПК-1
2	- Обработка специальными методами посуды и вспомогательных материалов; приготовление и стерилизация питательных сред - Контроль основных технологических параметров микробиологического и химико-бактериологического анализа	6	
3	- Производить расчеты по формулам нормативных документов; применение специального программного обеспечения - Стерилизация посуды и вспомогательных материалов	7	
4	Определение pH, стерильности, активности по йодометрии биологическим и другими методами	6	
5	Проведение количественного учета клеток дрожжей и плесневых грибов и других микроорганизмов	7	
6	оформление отчета	5	
6	Общее количество часов	36	

Руководитель практики от университета _____ (_____)
(подпись) (Ф.И.О.)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

Аттестационный лист на практику
Учебная практика (ПМ.01)

Вид деятельности

Ф.И.О. обучающегося

Специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья продуктов

Место практики:

Сроки практики:

Уровень освоения компетенций обучающимся по результатам практики

№ п.п.	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Формулировка компетенции	Уровень освоения компетенции			
			высокий	средний	достаточный	низкий
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.				
2	ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.				
3	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.				
4	ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.				
5	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.				
6	ОК 6	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.				
7	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.				
8	ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной				

		деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.				
9	ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.				
10	ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.				
11	ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.				

Мнение об уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач (отметить нужное)

	высокий		достаточный
	средний		низкий

Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период практики:

Заключение об уровне сформированности профессиональных компетенций:

Оценка после защиты (с учетом характеристики с места практики):

Руководитель практики от _____ (_____)
(подпись) (Ф.И.О.)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

Аттестационный лист на практику

Учебная практика (ПМ.02)

Вид деятельности

Ф.И.О. обучающегося

Специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья продуктов

Место практики:

Сроки практики:

Уровень освоения компетенций обучающимся по результатам практики

№ п.п.	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Формулировка компетенции	Уровень освоения компетенции			
			высокий	средний	достаточный	низкий
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.				
2	ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.				
3	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.				
4	ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.				
5	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.				
6	ОК 6	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.				
7	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.				
8	ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.				
9	ОК 9	Пользоваться профессиональной				

		документацией на государственном и иностранном языках.				
10	ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.				
11	ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.				

Мнение об уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач (отметить нужное)

	высокий		достаточный
	средний		низкий

Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период практики:

Заключение об уровне сформированности профессиональных компетенций:

Оценка после защиты (с учетом характеристики с места практики):

Руководитель практики от _____ (_____)
(подпись) (Ф.И.О.)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

Аттестационный лист на практику

Учебная практика (ПМ.03)

Вид деятельности

Ф.И.О. обучающегося

Специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья продуктов

Место практики:

Сроки практики:

Уровень освоения компетенций обучающимся по результатам практики

№ п.п.	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Формулировка компетенции	Уровень освоения компетенции			
			высокий	средний	достаточный	низкий
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.				
2	ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.				
3	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.				
4	ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.				
5	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.				
6	ОК 6	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.				
7	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.				
8	ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.				
9	ОК 9	Пользоваться профессиональной				

		документацией на государственном и иностранном языках.				
10	ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.				
11	ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.				

Мнение об уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач (отметить нужное)

	высокий		достаточный
	средний		низкий

Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период практики:

Заключение об уровне сформированности профессиональных компетенций:

Оценка после защиты (с учетом характеристики с места практики):

Руководитель практики от _____ (_____) (подпись) (Ф.И.О.)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

Аттестационный лист на практику

Учебная практика (ПМ.04)

Вид деятельности

Ф.И.О. обучающегося

Специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья продуктов

Место практики:

Сроки практики:

Уровень освоения компетенций обучающимся по результатам практики

№ п.п.	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Формулировка компетенции	Уровень освоения компетенции			
			высокий	средний	достаточный	низкий
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.				
2	ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.				
3	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.				
4	ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.				
5	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.				
6	ОК 6	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.				
7	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.				
8	ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.				
9	ОК 9	Пользоваться профессиональной				

		документацией на государственном и иностранном языках.				
10	ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.				
11	ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.				

Мнение об уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач (отметить нужное)

	высокий		достаточный
	средний		низкий

Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период практики:

Заключение об уровне сформированности профессиональных компетенций:

Оценка после защиты (с учетом характеристики с места практики):

Руководитель практики от _____ (_____)
(подпись) (Ф.И.О.)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

Аттестационный лист на практику

Учебная практика (ПМ.05)

Вид деятельности

Ф.И.О. обучающегося

Специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья продуктов

Место практики:

Сроки практики:

Уровень освоения компетенций обучающимся по результатам практики

№ п.п.	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Формулировка компетенции	Уровень освоения компетенции			
			высокий	средний	достаточный	низкий
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.				
2	ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.				
3	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.				
4	ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.				
5	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.				
6	ОК 6	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.				
7	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.				
8	ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.				
9	ОК 9	Пользоваться профессиональной				

		документацией на государственном и иностранном языках.				
10	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.				
11	ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.				

Мнение об уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач (отметить нужное)

	высокий		достаточный
	средний		низкий

Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период практики:

Заключение об уровне сформированности профессиональных компетенций:

Оценка после защиты (с учетом характеристики с места практики):

Руководитель практики от

_____ (_____)
(подпись) (Ф.И.О.)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

Аттестационный лист на практику

Учебная практика (ПМ.06)

Вид деятельности

Ф.И.О. обучающегося

Специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья продуктов

Место практики:

Сроки практики:

Уровень освоения компетенций обучающимся по результатам практики

№ п.п.	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Формулировка компетенции	Уровень освоения компетенции			
			высокий	средний	достаточный	низкий
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.				
2	ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.				
3	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.				
4	ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.				
5	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.				
6	ОК 6	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.				
7	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.				
8	ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.				
9	ОК 9	Пользоваться профессиональной				

		документацией на государственном и иностранном языках.				
10	ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса.				
11	ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.				
12	ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива				
13	ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива				
14	ПК 4.5	Вести учетно-отчетную документацию				

Мнение об уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач (отметить нужное)

	высокий		достаточный
	средний		низкий

Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период практики:

Заключение об уровне сформированности профессиональных компетенций:

Оценка после защиты (с учетом характеристики с места практики):

Руководитель практики от _____ (_____)
(подпись) (Ф.И.О.)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

Аттестационный лист на практику

Учебная практика (ПМ.07)

Вид деятельности

Ф.И.О. обучающегося

Специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья продуктов

Место практики:

Сроки практики:

Уровень освоения компетенций обучающимся по результатам практики

№ п.п.	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Формулировка компетенции	Уровень освоения компетенции			
			высокий	средний	достаточный	низкий
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.				
2	ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.				
3	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.				
4	ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.				
5	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.				
6	ОК 6	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.				
7	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.				
8	ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.				
9	ОК 9	Пользоваться профессиональной				

		документацией на государственном и иностранном языках.				
10	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.				
11	ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.				
12	ДПК-1	Проводить микробиологический анализ				

Мнение об уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач (отметить нужное)

	высокий		достаточный
	средний		низкий

Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период практики:

Заключение об уровне сформированности профессиональных компетенций:

Оценка после защиты (с учетом характеристики с места практики):

Руководитель практики от _____ (_____)
(подпись) (Ф.И.О.)