

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



Аннотации к рабочим программам практик

Специальность: 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация: Техник-технолог

Киров 2022

Аннотация к рабочей программе учебной практики

1 Целями 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.

2 Место дисциплины в структуре ПССЗ:

Программа учебной практики является частью ПССЗ по специальности СПО 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основных видов профессиональной деятельности.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения практики направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2.; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ДПК 1

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость практики «Учебная практика» составляет 396 часа. Форма аттестации – дифференцированный зачет.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

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

Тема 1. Определение качества зерна

Тема 2 Изучение режимов сушки зерна

Тема 3 Составление плана размещения семян зерновых культур в хранилищах

Тема 4 Изучение вредителей хлебных запасов

Тема 5 Количественно-качественный учет зерна

Тема 6 Определение качества сырья при производстве комбикормов

Тема 7 Изучение транспортного оборудования зерна.

Тема 8 Изучение вентиляционного оборудования.

Тема 9 Изучение зерносушилок.

Тема 10 Изучение оборудования для очистки зерновых масс.

Тема 11 Изучение оборудования для обработки поверхности зерна и гидротермической обработки.

Тема 12 Изучение оборудования для измельчения зерна

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

Тема 2 Организация работы структурного подразделения

Тема 3 Руководство работой структурного подразделения

Тема 4 Анализ процесса и результатов работы подразделения

Тема 5 Оценки экономической эффективности

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

Тема 1 Приготовление рассола для соления овощей.

Тема 2. Определение дефектов соленых овощей.

Тема 3. Консервирование сахаром.

Тема 4. Приготовление соков

Тема 5. Изучение видов брака консервов.

Тема 6. Определение содержания крахмала картофеля

Тема 7 Оборудование для мойки плодов и овощей.

Тема 8. Оборудование для мойки стеклянной тары.

Тема 9. Оборудование для производства соков.

Тема 10. Оборудование для измельчения овощей.

Тема 11. Оборудование для фасовки пюреобразных продуктов.

Тема 12. Оборудование для укупорки стеклянной тары.

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

Тема 1. Составление классификатора сырья для производства растительного масла, жиров, жирозаменителей

Тема 2. Составление логических схем процессов первичной переработки сырья для производства растительного масла, жиров, жирозаменителей

Тема 3. Составление логических схем процессов основного этапа переработки при производстве растительного масла, жиров, жирозаменителей

Тема 4. Составление логических схем процессов заключительного этапа переработки при производстве растительного масла, жиров, жирозаменителей

Тема 5. Применение в пищевой промышленности растительного масла, жиров, жирозаменителей

Тема 6. Отходы при производстве растительного масла, жиров, жирозаменителей, их дальнейшее применение

Тема 7. Изучение нормативно-правовой базы по технике безопасности для перерабатывающего производства

Тема 8. Ознакомление с технологическими картами на производстве

Тема 9. Организация сервисного обслуживания оборудования на производстве

Тема 10. Организация хранения готовой продукции на производстве

Тема 11. Изучение товарно-транспортных документов, используемых при транспортировке продукции

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

Тема 2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов

Тема 3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий

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.

Тема 2. Рассмотрение показателей наличия примененных ресурсов, наличие основных и оборотных производственных фондов, показатели движения примененных и потребленных ресурсов.

Тема 3. Изучение объема продукции и спроса. Рассмотрение затрат на производство, их виды и классификация

Тема 4. Изучение себестоимости продукции и ее экономическая сущность. Ознакомление с процессом ценообразования на продукцию.

Тема 5. Рассмотрение доходов, прибыли, рентабельности перерабатывающего предприятия.

Тема 6. Рассмотрение особенностей развития материально-технической базы предприятия, ознакомление с принципами экономической оценки бизнес плана. Основные производственные показатели, характеризующие эффективность предприятия

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.

Тема 2. Контроль основных технологических параметров микробиологического и химико-бактериологического анализа

Тема 3. Производить расчеты по формулам нормативных документов; применение специального программного обеспечения

Тема 4. Стерилизация посуды и вспомогательных материалов

Тема 5. Определение рН, стерильности, активности по йодометрии биологическим и другими методами

Тема 6. Проведение количественного учета клеток дрожжей и плесневых грибов и других микроорганизмов

Аннотация к рабочей программе производственной практики

1. Целями производственной практики – Производственная 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.

2 Место дисциплины в структуре ПССЗ:

Программа производственной практики является частью ПССЗ по специальности СПО 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основных видов профессиональной деятельности

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения практики направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2.; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ДПК 1

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость практики «Производственная практика» составляет 396 часа. Форма аттестации – дифференцированный зачет.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

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

Тема 1 Характеристика зерна как объекта хранения

Тема 2 Режимы и способы хранения зерновых масс

Тема 3 Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении

Тема 4 Производство комбикормовой продукции Технология производства комбикормов

Тема 5. Вентиляционное оборудование

Тема 6. Технологическое оборудование для очистки зерновых масс

Тема 7. Технологическое оборудование для очистки зерна при переработке

Тема 8. Технологическое оборудование для измельчения зерна и промежуточных продуктов

Тема 9. Технологическое оборудование для шелушения зерна

Тема 10. Технологическое оборудование для дозирования компонентов комбикормов

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

Тема 1. Виды автоматизированных технологических линий для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Тема 2. Организация работы предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Тема 3. Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

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

Тема 1. Консервная тара

Тема 2. Маринование овощей, плодов и ягод

Тема 3. Оборудование для доставки и транспортировки сырья и готовой продукции

Тема 4. Оборудование для инспектирования, сортирования и калибрования плодов и овощей

Тема 5. Аппараты для стерилизации и пастеризации

Тема 6. Сушительные установки

Тема 7. Оборудование для быстрозамороженных плодов и овощей

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

Тема 1. Масличное сырье для производства растительных масел

Тема 2. Технология производства модифицированных жиров

Тема 3. Технология производства жирозаменителей

Тема 4. Оборудование для подготовительных и начальных стадий производства растительных масел, жиров, жирозаменителей

Тема 5. Оборудование для основных стадий производства растительных масел, жиров, жирозаменителей

Тема 6. Оборудование для заключительных стадий производства растительных масел, жиров, жирозаменителей

ПМ 5 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Тема 1. Лабораторная посуда. Растворы, пробы анализов.

Тема 2. Охрана труда

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

Тема 1. Организация, планирование и контроль работы структурного подразделения

Тема 2. Основы руководства работой структурного подразделения

Тема 3. Организация производственного и технологического процесса

Тема 4. Основные показатели деятельности перерабатывающих предприятий

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

Тема 1. Выбор приборов и оборудования для проведения анализов

Тема 2. Лабораторное оборудование

Тема 3. Нагревательные приборы. Прокаливание. Выпаривание. Высушивание

Тема 4. Основные принципы количественного анализа

Аннотация к рабочей программе производственной практики (преддипломной)

1. Целями производственной практики (преддипломной) являются:

- развитие умений применять на практике знания, полученные при изучении дисциплин профессиональных модулей;
- комплексное освоение всех видов профессиональной деятельности;
- формирование общих и профессиональных компетенций;
- приобретение практического опыта по избранной специальности.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Программа производственной практики является частью ППССЗ по специальности СПО 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основных видов профессиональной деятельности.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения практики направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2.; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ДПК 1

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость практики «Производственная практика (преддипломная)» составляет 144 часа. Форма аттестации – дифференцированный зачет.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

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

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

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

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

ПМ 5 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

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

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