**Приложение 3**

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

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением СПО
_____ Е.А. Федосимова
«07» сентября 2022 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация (степень) выпускника

Техник-технолог

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 26ADAA3CADCD154164284BE8B6E56076
Владелец: Симбирских Елена Сергеевна
Действителен: с 06.07.2022 до 29.09.2023

Киров 2022

Программу разработал _____ руководитель отделением среднего профессионального образования Е.А. Федосимова 07.09.2022 г.

Рецензент внутренний _____ и.о. заведующего кафедрой общего земледелия и растениеводства, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Коробицын С.Л. 07.09.2022

Рецензент внутренний _____ и.о. заведующего кафедрой биологии растений, селекции и семеноводства, микробиологии, кандидат биологических наук, доцент Трефилова Л.В. 07.09.2022

Рецензент внутренний _____ и.о. заведующего кафедрой экономики и менеджмента, кандидат биологических наук, доцент Лежнина О.В. 07.09.2022

Рецензент внешний _____ ИП Зайцев А.В. «Полезные продукты» 07.09.2022

Рецензент внешний _____ Директор ООО «Топтыгин» Харькин А.Н. 07.09.2022

Программа одобрена методической комиссией экономического факультета (протокол №8 от «07» сентября 2022 г.

Председатель методической комиссии агрономического факультета, _____ кандидат сельскохозяйственных наук, доцент А. В. Тюлькин 07.09.2022 г.

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ***

**содержание программ учебных и производственных практик по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья.**

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)

| | |
|---|---|
| Программа учебной и производственной практики разработана, рассмотрена и утверждена в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ<br><br>И.о. проректора по учебно-методической работе ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ<br><br>_____ Гущин С.Н.<br><br>«___»_____ 202__г.<br><br>МП | СОГЛАСОВАНО<br><br>_____<br>Должность руководителя и наименование предприятия<br><br>_____ _____<br>Подпись И.О. Фамилия руководителя<br><br>«07»сентября 2022г.<br><br>МП |
| Программа учебной и производственной практики разработана, рассмотрена и утверждена в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ<br><br>И.о. проректора по учебно-методической работе ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ<br><br>_____ Гущин С.Н.<br><br>«___»_____ 202__г.<br><br>МП | СОГЛАСОВАНО<br><br>_____<br>Должность руководителя и наименование предприятия<br><br>_____ _____<br>Подпись И.О. Фамилия руководителя<br><br>«07»сентября 2022г.<br><br>МП |
| Программа учебной и производственной практики разработана, рассмотрена и утверждена в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ<br><br>И.о. проректора по учебно-методической работе ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ<br><br>_____ Гущин С.Н.<br><br>«___»_____ 202__г.<br><br>МП | СОГЛАСОВАНО<br><br>_____<br>Должность руководителя и наименование предприятия<br><br>_____ _____<br>Подпись И.О. Фамилия руководителя<br><br>«___»_____ 202__г.<br><br>МП |
| Программа учебной и производственной практики разработана, рассмотрена и утверждена в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ<br><br>И.о. проректора по учебно-методической работе ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ<br><br>_____ Гущин С.Н.<br><br>«___»_____ 202__г.<br><br>МП | СОГЛАСОВАНО<br><br>_____<br>Должность руководителя и наименование предприятия<br><br>_____ _____<br>Подпись И.О. Фамилия руководителя<br><br>«___»_____ 202__г.<br><br>МП |

* Лист согласования является приложением к программам учебной практика, производственной практики (по профилю специальности),производственной практики (преддипломной) и подтверждает согласование сторонами содержания и планируемых результатов данных видов практик.

## 1. Паспорт рабочей программы производственной практики

### 1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

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.

### 1.2 Цели и задачи производственной практики

Рабочая программа практики разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвящения России от 18.05.2022 №341. Приказа Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке», Положения по практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ и предназначена для реализации ППССЗ по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм

Производственная практика (преддипломная) направлена на обобщение и систематизацию знаний и навыков работы по дисциплинам учебных циклов, а также профессиональных модулей.

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. Основными задачами производственной практики (преддипломной)

являются закрепление, углубление и расширение знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения.

Кроме того, задачи производственной практики могут быть следующими:

- подготовка специалистов к осознанному и углубленному изучению общих и профессиональных дисциплин, привитие профессиональных умений и навыков по специальности;
- овладение основами профессиональной деятельности, развитие профессионального мышления;
- закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении дисциплин, определяющих профиль специальности.

Поставленные цели достигаются путем знакомства обучающихся со

коммерческими и бюджетными организациями России, независимо от форм собственности, на основании договора и распорядительного документа академии об организации практики.

В ходе производственной практики (преддипломной) обучающийся должен овладеть минимальными требованиями к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья, определенные ФГОС СПО по данной специальности:

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 технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья;

методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций;

виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала;

правила первичного документооборота, учета и отчетности;

требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;

виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 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 технохимического 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 пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

проверки исправности, очистки от загрязнений;

смазки и санитарной обработка 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, пищеконцентратов;

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 пищеконцентратов 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, пищеконцентратов, упаковки и маркировки готовой продукции;

настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов;

**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 пищеконцентратов.

**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 технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья;

методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций;

виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала;

правила первичного документооборота, учета и отчетности;

требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;

виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

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 технохимического 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;

подготовка 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 производственную практику:**

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Общий объем времени на проведение производственной практики определяется ФГОС СПО и учебным планом образовательной организации.

Производственная практика (преддипломная) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно.

Производственная практика (преддипломная) реализуется в объеме 4 недели (144 часа), реализуется после окончания обучающимисятеоретического обучения и освоения программ учебной и производственной практики по профилю специальности.

**2. Результаты практики**

Результатом производственной практики(производственной) 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 |

## Структура и содержание практики

| №п/п | Разделы (этапы) практики |
|---|---|
| 1. | Организационная работа (участие в собраниях и консультациях по практике, согласование с руководителем практики от профильной организации задания, содержания и планируемых результатов практики; проведение инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка; знакомство с местом прохождения практики) |
| 2. | Теоретическая работа (ознакомление с нормативными документами, научной литературой, периодическими изданиями по теме выпускной квалификационной работы с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановке целей и задач работы, формулирования гипотез, разработки плана сбора необходимого фактического материала) |
| 3. | Практическая работа (сбор фактических данных о деятельности изучаемого объекта практики в соответствии с выбранной темой выпускной квалификационной работы, работа с эмпирической базой исследования, анализ данных бухгалтерской отчетности, экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующего субъекта) |
| 4. | Обобщение полученных результатов (сбор и систематизация накопленной информации, оформление отчета о прохождении практики) |

Содержание производственной практики (преддипломной) определяется прежде всего темой выпускной квалификационной работы. Обучающийся выполняет представленные разделы практики в рамках задания, разработанным руководителем практики. Руководитель практики от профильной организации согласовывает задания, содержание и планируемые результаты практики (Приложение 2).

Руководитель практики от образовательной организации осуществляет текущий контроль хода прохождения практики.

При прохождении практики в профильной организации текущийконтроль хода прохождения практики осуществляет руководитель от профильной организации и делает соответствующие отметки в дневнике практики.

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, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным решением Ученого совета университета.

Форма оценочных материалов представлена в приложении 3,4.

## 4. Условия проведения 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 (преддипломной);

- 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 (преддипломной) практики**

**а) основная литература*:***

**б) дополнительная литература:**

**в) учебно-методическая литература**

**4.5. Требования к студентам при прохождении практики**

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

- выполнять задания, предусмотренные программами практики;

- соблюдатьдействующие 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.

**5. 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 производственной (преддипломной) практики в соответствии с Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ устанавливается письменный отчет.

Отчет о прохождении производственной (преддипломной) 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 производственной (преддипломной) практике проводится в форме дифференцированного зачета –за освоение каждого профессионального модуля, по которым предусмотрено прохождение производственной (преддипломной) 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 производственной (преддипломной) 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 производственной (преддипломной) практики;
- защита отчета по практике.

Обучающийся выполняет представленные разделы производственной 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 советауниверситета. Форма оценочных материалов представлена в приложении 3.

**Условия проведения производственной практики**

**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. Рензяева, 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. Вологдина. — 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. Голденшлач. — 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

копичев, В. Г. Физиология животных: продуктивность : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09970-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/471840

**Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся**

Содержание фонда оценочных средств представлено в приложении 1.

**5. 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 производственной практики в соответствии с Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ устанавливается письменный отчет.

Отчет о прохождении производственной практики должен иметь следующуюструктуру:

- 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 производственной практике проводится в форме дифференцированного зачета –за освоение каждого профессионального модуля, по которым предусмотрено прохождение производственной 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 производственной практике осуществляется путем подготовки обучающимся отчета по производственной 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 производственную практику;
- подготовка отчета по практике в соответствии с требованиями рабочей программы производственной практики;
- защита отчета по производственной практике. Приложение 1

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по производственной(преддипломной) 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 производственной 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 Минпросвящения 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 попрактике «Производственной практике» применяется аналитическая шкала оценивания

| | Шкала оценивания | | | |
|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично |
| | показатели | | | |
| Соответствие содержания теме работы и полнота ее раскрытия | содержание работы не соответствует теме | содержание работы соответствует не в полной мере теме, тема не 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 не соответствует | требования выполнены со значительными замечаниями | несоответствия носят незначительный характер | полностью соответствует требованиям |
| Требования к оформлению работы | требования не выполнены; имеются грубые стилистические, | требования выполнены с незначительными замечаниями, | требования выполнены с незначительным и замечаниями, | требования выполнены полностью, отсутствуют |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | орфографические, пунктуационные и 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 в полной мере владеет материалом, показывает удовлетворительные знания, умения и навыки по применению показателей, методик; на большинство вопросов 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; правильно отвечает 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. Организация рабочих мест, расстановка кадров, обеспечение рабочих мест предметами и средствами труда. Инструктаж на рабочем месте
2. Особенности менеджмента, психологии и конфликтологии в профессиональной деятельности. Этика делового общения в коллективе, корпоративная культура
3. Компетенции, профессиональные навыки, знания, умения, личные качества работника на производстве как элементы выстраивания эффективной кадровой модели
4. Принципы, формы и методы организации производственного и

технологического процесса на производстве

5. Техническая документация. Стандарты системы качества для перерабатывающих предприятий и сертификация продуктов переработки

6. Производственные показатели: понятие, характеристика, виды и примеры

7. Классификация затрат на производстве, себестоимость продукции, амортизация. Доходы, прибыль, рентабельность работы предприятия

8. Требования ГОСТ к подготовке химической посуды. Правила подготовки посуды, сборки приборов и оборудования для проведения всех видов химического анализа

9. Правила выбора приборов и оборудования для проведения анализов

10. Выбор весов для проведения анализов

11. Определение качества зерна

12. Изучение режимов сушки зерна

13. Составление плана размещения семян зерновых культур в хранилищах

14. Изучение вентиляционного оборудования

15. Изучение зерносушилок

16. Изучение оборудования для очистки зерновых масс

17. Организация работы структурного подразделения

18. Руководство работой структурного подразделения

19. Анализ процесса и результатов работы подразделения

20. Оценки экономической эффективности

21. Определение содержание крахмала картофеля

22. Оборудование для мойки плодов и овощей

23. Оборудование для мойки стеклянной тары

24. Оборудование для производства соков

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

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

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

28. Ознакомление с технологическими картами на производстве

29. Организация сервисного обслуживания оборудования на производстве

30. Организация хранения готовой продукции на производстве

31. Рассмотрение нормативно-правовой документации по организации, планированию и контролю на предприятиях. Ознакомление с нормативной и технической документацией структурного

подразделения. Изучение должностных

32. Рассмотрение показателей наличия примененных ресурсов, наличие основных и оборотных производственных фондов, показатели движения примененных и потребленных ресурсов
33. Рассмотрение доходов, прибыли, рентабельности перерабатывающего предприятия.
34. Рассмотрение особенностей развития материально-технической базы предприятия, ознакомление с принципами экономической оценки бизнес плана. Основные производственные показатели, характеризующие эффективность предприятия
35. Производить расчеты по формулам нормативных документов; применение специального программного обеспечения
36. Стерилизация посуды и вспомогательных материалов

**5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.**

Процедура оценивания знаний, умений и навыков при проведении промежуточной аттестации по производственной (преддипломной) практике проводится в формедифференцированного зачета.

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 знаний, умений и навыков при проведении промежуточной аттестации по производственной (преддипломной) 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 практику;
- подготовка отчета по практике в соответствии с требованиями рабочей программы производственной (преддипломной) практики;
- защита отчета по практике.

По результатам проверки и защиты отчета по практике выставляется отметка в соответствии со шкалой оценивания.

Приложение 2

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

**Задание на производственную практику(преддипломную)**

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 |
|---|---|---|
| 1 | Согласование с руководителем практики от профильной организации индивидуального задания, содержания и планируемых результатов практики; проведение инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка; знакомство с местом прохождения практики | 12 |
| 2 | Теоретическая работа (ознакомление с нормативными документами, научной литературой, периодическими изданиями по теме выпускной квалификационной работы с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практическогоинструментария исследования, постановке целей и задач работы, формулирования гипотез, разработки плана сбора необходимого фактического материала) | 50 |
| 3 | Сбор фактических данных о деятельности изучаемого объекта практики в соответствии с выбранной темой дипломной работы; работа с эмпирической базой исследования; анализ данных, характеризующих деятельность хозяйствующего субъекта<br>Практическая работа на предприятии, в соответствии с выбранной тематикой ВКР | 50 |
| 4 | Обобщение полученных результатов (сбор и систематизация накопленной информации, оформление отчета о прохождении практики) | 32 |
| | **Общее количество часов** | **144** |

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

Задание, содержание и планируемые результаты практики согласованы
Руководитель практики от организации _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Приложение 3

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

**Аттестационный лист на практику**

Производственная практика (Преддипломная)

Вид деятельности:
Ф.И.О. обучающегося _
Специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья
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 | ПК 2.1 | Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. | | | | |
| 2 | ПК 2.2 | Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей. | | | | |
| 3 | 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. | | | | |
| 4 | ПК 3.2 | Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. | | | | |
| 5 | ПК 4.1 | Планировать основные показатели производственного процесса. | | | | |
| 6 | ПК 4.2 | Планировать выполнение работ исполнителями. | | | | |
| 7 | ПК 4.3 | Организовывать работу трудового коллектива | | | | |
| 8 | ПК 4.4 | Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива | | | | |
| 9 | ПК 4.5 | Вести учетно-отчетную документацию | | | | |
| 10 | ДПК-1 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями. | | | | |

Мнение об уровне подготовленности обучающегося к решениюпрофессиональных 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 университета _____(подпись) (Ф.И.О.)

Приложение 4

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

**Характеристика на обучающегося**

по освоению общих компетенций в период прохождения практики
В ходе прохождения производственной практики (преддипломной)
специальности: 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

_____
Ф,И.О обучающегося

комплексно освоил общие компетенции, определенные федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности.

**Уровень освоения обучающимся общих компетенций**

| № 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. | | | | |

Обучающийся приобрел необходимые умения и опыт практической работы по специальности код наименование специальности

_____

Заключение об уровне сформированности общих компетенций:
уровень теоретических знаний, совокупность продемонстрированных умений и навыков_____
позволяет сделать вывод о сформированности / несформированности (оставить нужное) общих компетенций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности

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

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