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

Специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация (степень) выпускника

Техник-технолог

Киров 2022

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

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

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 формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта.

Практика реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ 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 пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях	ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях	осваивается
Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных	ПМ 04 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических	осваивается

технологических линиях	линиях	
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 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:

Всего 11 недель, 396 часов.

2. Результаты практики

Результатом производственной 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

3. 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, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2	ПМ.01 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	108, 3	2
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	36, 1	4
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
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, 2	5
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	36,1	5

	продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		
6ОК 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	72, 1	6
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	72,2	4

3.2 Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
ПМ 01. Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях **Виды работ:** 1.Подготовка хранилищ к приему нового урожая. 2.Приемка зерна. 3.Обработка зерновых масс. 4.Сушка зерновых масс. 5.Закладка фуражного зерна в полимерные рукава. 6. Подготовка сырья к производству комбикормов 7. Выполнение предварительной очистке зерна на ворохоочистителе. ОВС-25 8. Выполнение первичной очистки зерна на очистительной машине Алмаз, 9. Выполнение очистки семян на триерной установке. 10. Выполнение кондиционирования зерна при производстве муки. 11. Выполнение измельчение зерна при производстве комбикормов. 12. Выполнение дозирования компонентов при производстве комбикормов.		**108**
Тема 1 Характеристика зерна как объекта хранения	1 Состав зерновой массы и характеристика ее компонентов. Физические свойства зерновой массы. Физиологические процессы, происходящие в зерновых массах при хранении. Самосогревание зерновых масс	**12**
Тема 2 Режимы и способы хранения зерновых масс	1. Хранение зерна в сухом состоянии. Сушка зерна и семян в зерносушилках. Хранение зерна в сухом состоянии. Хранение зерна без доступа воздуха. Характеристика хранилищ	**10**
Тема 3 Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении	1.Очистка зерновых масс от примесей. Активное вентилирование зерновых насыпей. Химическое консервирование зерна. защита зерна от вредителей хлебных запасов. Размещение зерна в хранилищах и наблюдение за ним. Учет хранящихся фондов зерна	**12**
Тема 4 Производство комбикормовой продукции Технология производства комбикормов	1.Значение комбикормов. Характеристика продукции комбикормовой промышленности. Сырье для выработки комбикормов. Рецепты комбикормов	**10**
	1.Нормативная документация на технологический процесс. Структурная схема производства комбикормов. Приемка сырья. Хранения сырья. Подготовка сырья. 2.Дозирование компонентов комбикормов. Смешивание компонентов комбикормов.	**12**

	3.Прессование, гранулирование комбикормов. Брикетирование комбикормов. Хранение комбикормов Оценка качества сырья. Оценка качества комбикормов	
Тема 5. Вентиляционное оборудование	1.Перфорированные стальные покрытия для подпольной системы вентиляции зернохранилищ напольного хранения. Полукруглые вентиляционные каналы для напольного хранения зерна. Трубы телескопические для вентиляции зерновой массы в зерноскладах напольного хранения. Вентиляционные копья для вентиляции зерна. Вентиляционные столбы AIR-Pillar для вентиляции зерна. Мобильные вентиляторы. Стационарные вентиляторы	**10**
Тема 6. Технологическое оборудование для очистки зерновых масс	1.Значение очистки зерновых масс. Оборудование для предварительной очистки зерновых масс. Оборудование для первичной очистки зерна. Оборудование для вторичной очистки зерна. 2. Характеристика зерноочистительного комплекса ЗАВ.	**10**
Тема 7. Технологическое оборудование для очистки зерна при переработке	**1.** Машины для выделения примесей, отличающихся от основной культуры аэродинамическими свойствами. Сепараторы воздушные и ситовые. Машины для выделения примесей, отличающихся от зерна основной культуры длиной. Машины для выделения металломагнитных примесей	**10**
Тема 8. Технологическое оборудование для измельчения зерна и промежуточных продуктов	1.Способы измельчения зерна. Характеристика жерновых поставов, центробежных измельчителей, молотковых дробилок. 2.Измельчение в вальцовых станках. Типы вальцов. Основные сборочные единицы вальцевых станков. Влияние факторов на процесс измельчения зерна в вальцевых станках.	**10**
Тема 9. Технологическое оборудование для шелушения зерна	1. Способы шелушения зерна. Вальцедековые станки различных модификаций. Шелушители с резиновыми валками и с наждачными поверхностями. 2. Шелушение зерна однократным ударом в центробежных шелушителях. 3. Шелушение многократным ударом на бичевых машинах. 4. Шелушение истиранием на шелушильно - шлифовальной машины	**12**
Тема 10. Технологическое оборудование для дозирования компонентов комбикормов	Виды и особенности работы оборудования для производства комбикорма. Весовые дозаторы непрерывного и дискретного действия. Дозирование жидкого сырья. Шнековые питатели для дозирования сырья в пресс-грануляторы	**10**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2 семестр**
ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		**36**

Виды работ: 1. Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; 2. Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; 3. Обеспечение технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями; 4. Обеспечение технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями		
Тема 1. Виды автоматизированных технологических линий для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	1.Автоматизированные технологические линии для производства хлеба. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения. 2. Автоматизированные технологические линии для производства хлебобулочных изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения 3. Автоматизированные технологические линии для производства макаронных изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения 4. Автоматизированные технологические линии для производства кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения.	**12**
Тема 2. Организация работы предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	1. Требования к размещению предприятия и его территории. 2. Требования к водоснабжению и канализации. 3. Требования к естественному и искусственному освещению. 4. Требования к отоплению и вентиляции. 5. Требования к производственным и вспомогательным помещениям и их содержанию 6. Контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и технологических параметров процесса	**12**
Тема 3. Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	1. Метрологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях 2. Экологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях 3. Санитарно-гигиенический режим работы предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	**12**

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**4 семестр**
ПМ 03. Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях **Виды работ:** 1. Подготовка тары 2.Проведение подготовительных технологических процессов консервирования. 3.Проведение фасование консервов. 4.Проведение приготовления заливочных жидкостей для консервов. 5.Проведение укупоривания консервов в стеклянной таре. 6.Укладка консервов в металлические сетки для стерилизации консервов 7.Работа на линии производства яблочного сока. 8.Работа на линии производства варенья. 9. Работа на линии повидла. 10. Работа на линии производства кабачковой икры. 11. Работа на линии производства салатов 12. Работа на линии производства маринованных овощей		**180**
Тема 1. Консервная тара	1. Основные виды герметической тары в консервной промышленности, характеристика металлической тары. Характеристика стеклянной тары. 2. Полимерная и комбинированная тара. Характеристика негерметической тары. Подготовка тыры к фасованию	**5**
Тема 2. Маринование овощей, плодов и ягод	1. Принципы, положенные в основу производства маринованной продукции. Виды маринованной продукции. Требования, предъявляемые к качеству овощных и плодовых маринадов. Технологическая схема процесса производства маринадов. 2. Требования, предъявляемые к готовой продукции	**5**
Тема 3. Оборудование для доставки и транспортировки сырья и готовой продукции	1. Классификация транспортных устройств консервных заводов. Транспортные устройства для перемещения сырья и готовой продукции. Гидравлические транспортеры и насосы 2. Укладочные транспортеры. Наклонные транспортеры, электротали. Транспортные устройства для перемещения консервной тары	**5**
Тема 4. Оборудование для инспектирования, сортирования и калибрования плодов и овощей	1 Инспекционные и сортировочные конвейеры. Калибровочные машины. Схемы калибрующих устройств. 2 Тросовые, валико-ленточные, шнековые, барабанные машины	**5**
Тема 5. Аппараты для стерилизации и	1. Способы стерилизации и классификация стерилизационных аппаратов. Закрытые	**5**

пастеризации	стерилизаторы периодического действия 2. Стерилизаторы непрерывного действия. Роторный стерилизатор непрерывного действия. Автоматические гидростатические стерилизаторы	
Тема 6. Сушильные установки	1. Ленточные сушилки. Распылительные сушилки. Сушка методом сублимации. 2. Изучение устройства и принципа действия ленточной конвейерной сушилки.	**6**
Тема 7. Оборудование для быстрозамороженных плодов и овощей	1. Виды морозильных аппаратов. Туннельные морозильные аппараты. 2. Флюидизационные установки. Криогенные аппараты. 3. Изучение устройства и принципа действия флюидизационной установки	**5**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**4 семестр**
ПМ 04 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях **Виды работ:** 1. Сбор урожая, транспортировка, сдача сырья на производство 2. Прием сырья для производства растительного масла, жиров, жирозаменителей 3. Начальные стадии производства растительного масла, жиров, жирозаменителей 4. Основные стадии производства растительного масла, жиров, жирозаменителей 5. Заключительные стадии производства растительного масла, жиров, жирозаменителей 6. Хранение готовой продукции, отгрузка товара покупателям 7. Заполнение документации по технике безопасности на производстве 8. Изучение оборудования, используемого при приемке партии сырья для производства 9. Изучение оборудования, используемого для основных этапов производства 10. Изучение оборудования, используемого для заключительных этапов производства 11. Изучение работы оборудования склада готовой продукции 12. Изучение работы транспорта для перевозок готовой продукции		**36**
Тема 1. Масличное сырье для производства растительных масел	1. Классификация масличного сырья для производства растительных масел. Изучение процессов приёма и хранения масличного сырья	**6**
Тема 2. Технология производства модифицированных жиров	1. Сырье для производства модифицированных жиров	**6**
Тема 3. Технология производства жирозаменителей	1. Основные технологии производства жирозаменителей	**6**
Тема 4. Оборудование для подготовительных и начальных стадий производства растительных масел, жиров, жирозаменителей	1. Оборудование для сбора, транспортировки, приемки масличных культур 2. Сепараторы, измельчители, рушально-веечные машины - принцип действия, правила безопасного обслуживания	**6**

Тема 5. Оборудование для основных стадий производства растительных масел, жиров, жирозаменителей	1. Вальцевые станки, жаровни, прессы, автоклавы - принцип действия, правила безопасного обслуживания 2. Смесители, эмульгаторы, гомогенизаторы, гидрогенезированные колонны - принцип действия, правила безопасного обслуживания 3. Технологические линии, мини-цеха по переработке	**6**
Тема 6. Оборудование для заключительных стадий производства растительных масел, жиров, жирозаменителей	1. Оборудование для окончательного обезжиривания, рафинации, дезодорации 2. Оборудование для розлива, упаковки и маркировки готовой продукции 3. Оборудование для хранения, транспортировки готовой продукции	
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 1. Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества 2. Подготовка расходных материалов 3. Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья 4. Осуществление безопасного хранения, применение и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии нормативно – технической документации 5. Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов 6. Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 7. Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		**36**
Тема 1. Лабораторная посуда. Растворы, пробы анализов.	1.Приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований. 2.Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований 3.Приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований 4.Отбор проб для проведения лабораторных исследований 5.Питательные среды 6.Полярографических, спектральных и пробирных анализов 7.Функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий	**18**
Тема 2. Охрана труда	1. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации	**18**

	2. Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**5 семестр**
ПМ.06 Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья **Виды работ:** 1. Расчёт основных производственных показателей, характеризующих эффективность выполняемых работ. 2. Выполнение расчетов по ценообразованию на продукцию, расчета себестоимости продукции. 3. Расчет доходов, прибыли, рентабельности работы предприятия. 4. Расчёт сырьевой базы. Определение затрат на продукцию 5. Расчет уровня использования трудовых ресурсов, натуральных и стоимостных показателей производительности труда. 6. Расчет эффективности производства и реализации продукции. Выполнение анализа финансового состояния предприятия		
Тема 1. Организация, планирование и контроль работы структурного подразделения	1. Организация рабочих мест, расстановка кадров, обеспечениеи рабочих мест предметами и средствами труда. Инструктаж на рабочем месте	**18**
Тема 2. Основы руководства работой структурного подразделения	1. Особенности менеджмента,психологии и конфликтологии в профессиональной деятельности. Этика делового общения в коллективе, корпоративная культура 2. Компетенции, профессиональные навыки, знания, умения,личные качества работника на производстве как элементы выстраивания эффективной кадровой модели	**18**
Тема 3. Организация производственного и технологического процесса	1. Принципы, формы и методы организации производственного и технологического процесса на производстве 2. Техническая документация. Стандарты системы качества для перерабатывающих предприятий и сертификация продуктов переработки	**18**
Тема 4. Основные показатели деятельности перерабатывающих предприятий	1. Производственные показатели: понятие, характеристика, виды и примеры 2. Классификация затрат на производстве, себестоимость продукции, амортизация. Доходы, прибыль, рентабельность работы предприятия	**18**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**6 семестр**
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 1. Изучение устройства, оборудования, организации работы, санитарноэпидемиологического режима структурных подразделений микробиологической лаборатории 2. Изучение систематики и морфологии микроорганизмов 3. Изучение физиологии и условий культивирования микроорганизмов 4. Изучение методов выделения и идентификаци и чистых культур микроорганизмов		**72**
Тема 1. Выбор приборов и оборудования для проведения анализов	1. Требования ГОСТ к подготовке химической посуды. Правила подготовки посуды, сборки приборов и оборудования для проведения всех видов химического анализа 2. Правила выбора приборов и оборудования для проведения анализов	**12**

	3. Выбор весов для проведения анализов 4. Выбор нагревательных приборов для проведения анализов	
Тема 2. Лабораторное оборудование	1. Требования, предъявляемые к химической и технологической лабораториям 2. Ассортимент химико-лабораторной посуды и ее назначение	**12**
Тема 3. Нагревательные приборы. Прокаливание. Выпаривание. Высушивание	1. Типы нагревательных приборов 2. Электрические нагревательные приборы, электроплитки. 3. Сушильные шкафы различных типов	**12**
Тема 4. Основные принципы количественного анализа	1. Задачи и методы количественного анализа: гравиметрический и титриметрический 2. Классификация титриметрических методов по видам реакций; по применяемым растворам	**12**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**4 семестр**
	Итого :	**396**

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.

4. 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. 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

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.

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 профессиональногомодуля, 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

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по производственной 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 по практике «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	требования выполнены с незначительными	требования выполнены с незначительным	требования выполнены полностью,

	стилистические, орфографические, пунктуационные и грамматические ошибки	замечаниями, имеются небольшие стилистические, орфографические, пунктуационные и грамматические ошибки	и замечаниями, имеются небольшие стилистические, орфографические, пунктуационные и грамматические ошибки	отсутствуют 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

4.1 Типовые вопросы для защиты отчета по практике:

1. Принципы, формы и методы организации производственного и технологического процесса на производстве

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

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

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

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

6. Правила выбора приборов и оборудования для проведения анализов

7. Выбор весов для проведения анализов

8. Выбор нагревательных приборов для проведения анализов

9. Требования, предъявляемые к химической и технологической лабораториям

10. Ассортимент химико-лабораторной посуды и ее назначение

11. Типы нагревательных приборов

12. Электрические нагревательные приборы, электроплитки.

13. Сушильные шкафы различных типов

14. Задачи и методы количественного анализа: гравиметрический и титриметрический

15. Классификация титриметрических методов по видам реакций; по применяемым растворам

Приложение 2

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

Задание на производственную 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.	21	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	-Подготовка хранилищ к приему нового урожая. -Приемка зерна. -Обработка зерновых масс. -Сушка зерновых масс. -Закладка фуражного зерна в полимерные рукава.	22	
3	-Выполнение предварительной очистке зерна на ворохоочистителе. ОВС-25 - Выполнение первичной очистки зерна на очистительной машине Алмаз, - Выполнение очистки семян на триерной установке	22	
4	- Выполнение кондиционирования зерна при производстве муки. - Выполнение измельчение зерна при производстве комбикормов. - Выполнение дозирования компонентов при производстве комбикормов	22	
5	оформление отчета	21	
	Общее количество часов	108	

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 производственную 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.	12	ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 8, ОК 9, 2.1, ПК 2.2
2	Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;	12	
3	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;	12	
4	Обеспечение технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями;	12	
5	Обеспечение технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями	12	
6	оформление отчета	12	
	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 производственную 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	- Подготовка тары - Проведение подготовительных технологических процессов консервирования. - Проведение фасование консервов. - Проведение приготовления заливочных жидкостей для консервов	8	
3	- Проведение укупоривания консервов в стеклянной таре. - Укладка консервов в металлические сетки для стерилизации консервов	8	
4	- Работа на линии производства яблочного сока. - Работа на линии производства варенья. - Работа на линии повидла. - Работа на линии производства кабачковой икры. - Работа на линии производства салатов - Работа на линии производства маринованных овощей	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 производственную практикуПМ.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	- Сбор урожая, транспортировка, сдача сырья на производство - Прием сырья для производства растительного масла, жиров, жирозаменителей - Начальные стадии производства растительного масла, жиров, жирозаменителей - Основные стадии производства растительного масла, жиров, жирозаменителей - Заключительные стадии производства растительного масла, жиров, жирозаменителей	6	
4	- Хранение готовой продукции, отгрузка товара покупателям - Заполнение документации по технике безопасности на производстве	6	
5	- -Изучение оборудования, используемого при приемке партии сырья для производства Изучение оборудования, используемого для основных этапов производства - -Изучение оборудования, используемого для заключительных этапов производства Изучение работы оборудования склада готовой продукции - Изучение работы транспорта для перевозок готовой 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 производственную практикуПМ05

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	- Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества - Подготовка расходных материалов	8	
3	- Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья - Осуществление безопасного хранения, применение и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии нормативно – технической документации - Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов - Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	8	
4	Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	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 производственную практикумПМ.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.	14	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	- Расчёт основных производственных показателей, характеризующих эффективность выполняемых работ. - Выполнение расчетов по ценообразованию на продукцию, расчета себестоимости продукции.	14	
3	- Расчет доходов, прибыли, рентабельности работы предприятия. - Расчёт сырьевой базы. Определение затрат на продукцию - Расчет уровня использования трудовых ресурсов, натуральных и стоимостных показателей производительности труда.	16	
4	- Расчет эффективности производства и реализации продукции. - Выполнение анализа финансового состояния предприятия	14	
5	оформление отчета	14	
	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 производственную практикумПМ.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.	12	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	- Изучение устройства, оборудования, организации работы, санитарноэпидемиологического режима структурных подразделений микробиологической лаборатории	12	
3	- Изучение систематики и морфологии микроорганизмов	12	
4	- Изучение физиологии и условий культивирования микроорганизмов	12	
5	- Изучение методов выделения и идентификаци и чистых культур микроорганизмов	12	
6	оформление отчета	12	
6	**Общее количество часов**	72	

Руководитель практики от университета _____ (_____)
(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 (ПМ.01)

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	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
Производственная 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
Производственная апрактика (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
Производственная 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
Производственная 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.)