

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Анна Александровна
Должность: Директор
Дата подписания: 06.09.2023 11:42:35
Уникальный идентификатор документа: d9ba9a2cd16b0441042b478ab037f8b3050e51



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Астраханский государственный технический университет»
Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Астраханский государственный технический университет»
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована ООО «ДКС РУС» по международному стандарту ISO 9001:2015

ОТДЕЛЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

специальность

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Астраханский государственный технический университет» (ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»).

Разработчик:

Преподаватель высшей
квалификационной
категории



И. Е. Ибрагимова

Эксперт от работодателя:

Гл. технолог
ООО «Марон»



О. А. Байол

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии общепрофессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей, протокол №7 от 28 марта 2023 г.

Председатель цикловой
комиссии



И. Е. Ибрагимова

СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1 Паспорт рабочей программы учебной практики

1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы (подготовки специалистов среднего звена)

Учебная практика предусмотрена учебным планом специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и реализуется в рамках профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.03 и ПМ.04 образовательной программы по основным видам деятельности для последующего освоения обучающимися общекультурных и профессиональных компетенций.

Рабочая программа учебной практики является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья по очной форме обучения на базе основного общего образования в части освоения следующих видов деятельности:

ВД 1. Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору).

ВД 3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ВД 4. Обеспечение деятельности структурного подразделения.

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет по каждому разделу учебной практики.

1.2. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения практики

Основной целью учебной практики является закрепление теоретических знаний, практических умений и освоение навыков, полученных обучающимися при изучении междисциплинарных курсов соответствующих профессиональных модулей. В ходе прохождения учебной практики обучающийся должен иметь следующие результаты подготовки:

ВД 1. Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору).

уметь:

- организовывать входной контроль качества и количества сырья и вспомогательных материалов;

- устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов первичной переработки сырья;

- организовывать контроль параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции в типовых технологических процессах;

- использовать нормативные документы в области технологического и производственного контроля;

- выполнять конструктивные и технологические расчеты;

- определять и соблюдать условия и режим хранения готовой продукции;

знать:

- основные принципы контроля качества сырья, вспомогательных материалов, параметров технологических процессов;

- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;
- методику расчетов нагрузки на оборудования;
- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; выявлять и устранять неисправности оборудования.

- правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования первичной переработки сырья;
- виды и причины неисправностей технологического оборудования;
- санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля;
- учет сырья, условия хранения, требования к складам для хранения готовой продукции.

ВД 3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

По итогам прохождения учебной практики обучающийся должен иметь следующие результаты подготовки:

иметь практический опыт:

обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

уметь:

- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов;
- организовывать производственный контроль полуфабрикатов;
- организовывать контроль производства и продукции в типовых технологических процессах;
- проводить лабораторные исследования показателей качества и безопасности сырья, продуктов и полуфабрикатов;
- разрабатывать схемы технологического контроля;
- использовать нормативные документы в области лабораторного, технологического и производственного контроля.

знать:

- основные принципы контроля качества сырья, вспомогательных материалов, параметров технологических процессов;
- основные принципы ХАССП;
- организацию технологического контроля на предприятиях пищевой промышленности;
- организацию входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
- организацию производственного контроля полуфабрикатов;
- методы лабораторного контроля показателей качества и безопасности сырья, продуктов и полуфабрикатов;
- параметры технологических процессов и мероприятия контроля качества готовой продукции.

ВД 4. Обеспечение деятельности структурного подразделения

По итогам прохождения учебной практики обучающийся должен иметь следующие результаты подготовки:

иметь практический опыт:

- участия в планировании и анализе производственных показателей организации (предприятия) отрасли и структурного подразделения;
- участия в управлении первичным трудовым коллективом;
- ведения документации установленного образца.

уметь:

- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели производства продукции;
- планировать работу исполнителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качество выполняемых работ

знать:

- основы организации производства продукции;
- структуру организации (предприятия) и руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные производственные показатели работы организации (предприятия) отрасли и его структурных подразделений;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила учета первичного документооборота, учета и отчетности.

1.3. Запланированное количество часов на освоение программы производственной практики

Продолжительность учебной практики:

- УП.01.01 Учебная практика по ведению технологического процесса производства консервов на автоматизированных технологических линиях – 180 часов;
- УП.01.02 Учебная практика по ведению технологического процесса производства пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях – 180 часов;
- УП.03.01 Учебная практика по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья – 72 часа;
- УП.01.04 Учебная практика по обеспечению деятельности структурного подразделения – 144 часа.

2 Результаты практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами деятельности:

ВД 1. Ведение технологического процесса производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору).

ВД 3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ВД 4. Обеспечение деятельности структурного подразделения.

Результатом освоения программы учебной практики является освоение профессиональных компетенций:

ВД	Код	Наименование результата обучения
Ведение технологического процесса производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству консервов и пищекокцентратов в соответствии с технологическими инструкциями
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	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
Обеспечение деятельности структурного подразделения	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

3 Структура и содержание программы практики

3.1. Тематический план

В процессе прохождения учебной практики студент должен выполнить индивидуальное задание, предусмотренное программой практики.

Тематический план для обучающихся:

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенного на практику	Сроки проведения
ВД1. Ведение технологического процесса производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)			
ПК 1.1	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях	5 недель, 180 часов	4-ый семестр
ПК 1.1, ПК 1.2		5 недель, 180 часов	6-й семестр

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объём времени, отведенного на практику	Сроки проведения
ВД 3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья			
ПК 3.1, ПК 3.2	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	2 недели, 72 часа	5-й семестр
ВД 4. Обеспечение деятельности структурного подразделения			
ПК 4.1 – 4.5	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	4 недели, 144 часа	8-й семестр

3.2. Содержание учебной практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, МДК обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов
1	2	3	4	5
Ведение технологического процесса производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	<p>Освоение применимости требований к состоянию сырья на практике.</p> <p>Приемка сырья и материалов по количеству и качеству.</p> <p>Учет сырья и материалов.</p> <p>Документационное обеспечение приемки и движения сырья и материалов на производстве. Освоение технологии первичной переработки сырья.</p>	<p>Правила приемки сырья различных видов. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья. Решение задач по выполнению приемки сырья и определения его доброкачественности. Расчет выборки, определение пробы. Порядок пробоотбора. Требования к качеству различных видов сырья. Порядок оценки качества сырья. Приемка по количеству. Оформление приемочной документации. Размещение сырья на хранение. Передача сырья в производство. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов. Правила первичной переработки сырья. Технологические инструкции по первичной переработке. Технологические операции, выполняемые при первичной переработке сырья. Учет и выход сырья. Инструменты и оборудование, используемое при первичной обработке сырья. Нормативное обеспечение первичной обработки. Упаковка и хранение продукции.</p>	МДК.01.01 Технология консервов	180
	<p>Приемка сырья и материалов для производства пищекокцентратов по количеству и качеству. Учет сырья и материалов. Расчет потребности в сырье. Разработка рецептуры пищекокцентрата. Выполнение работ по производству пищекокцентрата. Оценка качества и организация хранения готовой продукции.</p>	<p>Правила приемки сырья различных видов. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья. Расчет потребности в сырье с учетом норм расхода. Порядок оценки качества сырья. Приемка по количеству. Размещение сырья на хранение. Передача сырья в производство. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов. Разработка рецептуры пищекокцентрата с учетом его пищевой ценности. Выполнение работ по производству пищекокцентрата. Оценка качества и организация хранения готовой продукции.</p>	МДК.01.02 Технология пищекокцентратов	180

1	2	3	4	5
<p>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Изучение вопросов организации работы производственной лаборатории как структурного подразделения предприятия. Изучение Положения о производственной лаборатории, должностных инструкций работников лаборатории. Изучение материально-технического оснащения, систематизация информации. Изучение порядка пробоотбора, выполнение работ по пробоотбору и подготовке проб к анализу.</p> <p>Изучение вопросов организации входного контроля сырья, контроля полуфабрикатов, контроля готовой продукции. Изучение нормативной документации, используемой в работе лаборатории. Освоение на практике используемых методов и методик анализа. Выполнение лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Заполнение бланков результатов анализа. Составление графиков контроля. Заполнение лабораторных журналов.</p>	<p>Организация работы производственной лаборатории: цель деятельности, функции, обязанности, место в структуре предприятия. Материально-техническое оснащение. Функционал работников лаборатории.</p> <p>Организация входного контроля сырья, контроля полуфабрикатов, контроля готовой продукции. Нормативная документация, используемая в работе. Графики контроля. Используемые методы и методики. Наличие аттестации, документационное обеспечение работы лаборатории.</p> <p>Организация и проведение дегустационного анализа на производстве.</p>	<p>МДК.03.01 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>72</p>
<p>Обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	<p>Организация и ее организационно-правовая форма. Оформление организационной и производственной структуры предприятия. Составление калькуляции, составление сметы затрат. Расчет показателей производительности труда, численности работающих. Расчет заработной платы различных категорий работников. Разработка стратегического плана функционирования организации. Составление вариантов схем организационной структуры управления организации. Средства реализации управленческого контроля в организации. Составление и оформление бланков, реквизитов документов. Составление организационно-распорядительной документации. Составление служебных, докладных и объяснительных записок, протокола, акта.</p>	<p>Производственная структура организации (предприятия). Содержание производственного процесса, принципы его организации. Производственный цикл, его длительность. Экономические ресурсы организации (предприятия). Основные средства. Производственная мощность организации (структурного подразделения), методика расчёта. Оборотные средства. Значение и пути снижения материалоемкости продукции. Классификация и характеристика основных показателей производительности труда. Методы измерения производительности труда, нормирование труда. Мотивация труда. Сущность заработной платы, принципы и методы её начисления и планирования. Понятие, состав издержек производства и реализации продукции. Классификация затрат по статьям и элементам. Отраслевые особенности структуры себестоимости. Смета затрат и методика её составления. Калькуляция себестоимости и её значение. Ценовая политика и стратегия организации. Сущность прибыли, её источники и виды. Факторы, влияющие на величину прибыли.</p>	<p>МДК 04.01 Планирование, организация и контроль работы структурного подразделения</p>	<p>144</p>

1	2	3	4	5
		<p>Рентабельность – показатель эффективности работы организаций. Показатели рентабельности. Финансы организации. Бизнес-план предприятия: понятие, структура, основные разделы и их содержание, этапы разработки. Документирование управленческой деятельности. Организация документов в делопроизводстве. Организация как объект менеджмента. Внешняя и внутренняя среда организации. Функции управления. Контроль, понятие и сущность. Понятие, сущность и классификация методов управления. Этапы принятия решений. Основные стадии планирования. Процесс стратегического планирования.</p>		
ВСЕГО				576

4 Условия реализации программы практики

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики

- приказ об учебной практике;
- задание на практику;
- отчет по практике;
- аттестационный лист по практике;
- дневник практики.
- отзыв руководителя практики.

Структура отчёта:

- титульный лист;
- задание;
- введение;
- основная часть (согласно заданию и методическим указаниям);
- заключение;
- список использованных источников.

К отчету в обязательном порядке прикладываются: аттестационный лист, характеристика, дневник практики.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики

1. Нефедова И. В. Учебная практика. Методические указания для студентов очной формы обучения специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья [Электронный ресурс]. – Рыбное, 2022. – Режим доступа: <http://www.портал.дрти.рф>

4.3 Информационное обеспечение обучения

Основная учебная литература

Основная литература:

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>

2. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519979>

3. 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, 2023. — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518097>

4. Шишмарёв, В. Ю. Организация и планирование автоматизированных производств : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Шишмарёв. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 318 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14143-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517985>

5. Экономика организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Колышкин [и др.] ; под редакцией А. В. Колышкина, С. А. Смирнова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 498 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-

06278-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516314>

3.2.2 Дополнительная учебная литература

1. Организация производства : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.]. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16518-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531216>

2. Организация производства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. С. Леонтьева [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17052-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532285>

3. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ / Б. М. Гайдукова. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-507-45939-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/292025>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518248>

5. Елисева, Л. И. Практикум по производственному контролю и учету на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / Л. И. Елисева. — Якутск : АГАТУ, 2022. — 59 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. Режим доступа — URL: <https://e.lanbook.com/book/284498> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Основы экономики организации. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. А. Чалдаева [и др.] ; под редакцией Л. А. Чалдаевой, А. В. Шарковой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9279-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513193>

7. Мокий, М. С. Экономика организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский ; под редакцией М. С. Мокия. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13970-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511566>

Официальные, справочно-библиографические и периодические издания:

а) официальные издания:

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ (с изменениями на 23 апреля 2018 года) — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901751351>

2. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12. 2011 года N 880. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

б) справочно-библиографические издания:

1. Справочник технолога колбасного производства / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Б. Е. Гутник и др. — М.: Колос, 1993. — 431 с.: ил. ISBN 5—10—001912—3.

в) журналы

1. Журнал «Мясные технологии» Режим доступа <https://www.meatbranch.com>

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем

Перечень информационных технологий, используемых в учебном процессе

Наименование программного обеспечения	Назначение
Образовательный портал Moodle	Образовательный портал ДРТИ построен на обучающей виртуальной среде Moodle и доступен по адресу https://www.портал.дрти.рф из любой точки, имеющей подключение к сети Интернет, в том числе из локальной сети ДРТИ. Образовательный портал ДРТИ подходит как для организации online-классов, так и для традиционного обучения. Портал разделен на «открытую» (общедоступную) и «закрытую» части. Доступ к закрытой части осуществляется после предъявления персональной пары «логин-пароль» преподавателем или студентом.
Электронно-библиотечная система ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»	Обеспечивает доступ к электронно-библиотечным системам издательств, доступ к электронному каталогу книг, трудам преподавателей, учебно-методическим разработкам ДРТИ, периодическим изданиям.

Возможность доступа к электронно-библиотечным системам

Наименование электронного ресурса, адрес сайта	Назначение
ЭБС Юрайт www.urait.ru	ЭБС Юрайт - ресурс, включающий электронные версии книг издательства "Юрайт". Издательство специализируется на издании учебной литературы для высших и средних специальных учебных заведений по новым образовательным стандартам. Включает в себя каталог грифованных учебников по социально-экономическому, гуманитарному и юридическому, естественнонаучному и техническому направлениям. Авторами учебников являются преподаватели ведущих вузов России. В ЭБС представлены учебники и учебные пособия для всех уровней профессионального образования от ведущих научных школ с соблюдением действующих требований ФГОС. В ЭБС присутствует возможность: индивидуального неограниченного доступа пользователей к содержимому из любой точки, в которой имеется подключение к сети Интернет; одновременного индивидуального доступа пользователей к содержимому; полнотекстового поиска по содержимому, формирования статистических отчетов по пользователям. Издания в ЭБС представлены с сохранением вида страниц (оригинальной верстки).
ЭБС издательства «Лань» https://e.lanbook.com	ЭБС включает в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. Предоставляет возможность круглосуточного дистанционного индивидуального пользования, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, с возможностью просмотра и скачивания на сайте в он-лайн режиме. Предоставляет право доступа

Наименование электронного ресурса, адрес сайта	Назначение
	к отдельным коллекциям, в частности таким, как «Инженерно-технические науки – Издательство Лань», «Информатика – Издательство Лань», «Химия – Издательство Лань», «Теоретическая механика – Издательство Лань».
<p>ЭБС Рыбхозхозяйственное образование http://lib.klgtu.ru/jirbis2</p>	<p>Информационный ресурс ФГБОУ ВО "КГТУ" состоит исключительно из учебных изданий рекомендованных Федеральными учебно-методическими объединениями в системе высшего образования и среднего профессионально образования. Издания в ЭБС представлены с сохранением вида страниц (оригинальной верстки). Пользование ЭБС не требует никакого дополнительного программного обеспечения или аппаратных устройств, достаточно иметь подключение к Интернету. Чтение электронной версии книг доступно в постраничном режиме, а при необходимости возможно цитирование. Удобный и современный контекстный поиск по всему хранилищу книг позволяет быстро найти нужную книгу. Доступ осуществляется по логину и паролю, логин и пароль доступа находятся на общем абонементе.</p>
<p>ЭБС IPRbooks www.iprbookshop.ru</p>	<p>Важнейший ресурс для получения качественного образования, предоставляющий доступ к учебным и научным изданиям, необходимым для обучения и организации учебного процесса. Использование ЭБС IPR BOOKS позволяет обучающемуся подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить необходимые работы и проекты. Преподавателям ресурс будет полезен при составлении учебных планов и РПД, подготовке и проведении занятий, получении информации о новых публикациях коллег.</p> <p>Ресурс ЭБС IPRbooks объединяет новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу, предназначенную для разных направлений обучения, с помощью которого можно получить необходимые знания, подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить необходимые работы и проекты. Контент ЭБС IPRbooks представлен изданиями федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, Лекционное занятие которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего, среднего профессионального, дополнительного профессионального образования, и ежедневно пополняется новыми актуальными изданиями. ЭБС IPRbooks содержит множество эксклюзивных изданий, которые не представлены в других ресурсах, в том числе издательств группы компаний IPRmedia: Вузовское образование, Профобразование, Ай Пи Эр Медиа.</p> <p>Удаленный доступ посредством сети Интернет возможен с любого ПК. Работать с ЭБС IPR BOOKS можно так же с мобильных устройств в круглосуточном режиме удаленно (скачайте приложение IPRbooks Mobile Reader на App Store или Play Market, приложение для слабовидящих IPRbooks WV-Reader на App Store или Play Market).</p>

Наименование программного обеспечения	Назначение
1С:Предприятие 8.0.	Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition	Система оптического распознавания текста
STDU Viewer	Программа для просмотра электронных документов
Google Chrome, Opera	Браузер
Windows NT	Графические, интерактивные, многозадачные оперативные системы корпорации Microsoft
Dr.Web	Антивирусные программные продукты
Microsoft Office	Приложения – офисные редакторы для работы с текстовыми документами, электронными таблицами, электронными сообщениями, базами данных, изображениями и т.д.
Moodle	Образовательный портал ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»
7-zip	Архиватор

Перечень информационных справочных систем

Наименование ИСС	Назначение
Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Содержит российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила.

Сведения об обновлении информационного обеспечения обучения представлены в локальной сети ДРТИ по адресу: <Base\\192.168.10.10> для обмена по дфагту ИТ в обучении

4.4 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебных практик УП.01.01 и УП.01.02 осуществляется в кабинете «Технологий переработки пищевого сырья», в лаборатории «Технологии продуктов из растительного сырья», в мастерской «Первичной обработки пищевого сырья».

Реализация программы учебной практики УП.03.01 осуществляется в кабинете «Переработки пищевого сырья, процессов и аппаратов» и в лабораториях «Технохимического контроля производства продукции» и «Контроля качества и безопасности сырья, продукции и производства», в мастерской «Дегустационной оценки продукции производства».

Реализация программы учебной практики УП.04.01 осуществляется в кабинете «Экономических дисциплин».

Основные характеристики и оснащённость отражены в паспортах кабинетов, оригиналы которых хранятся в учебно-методическом отделе ДРТИ.

Кабинет «Технологий переработки пищевого сырья»

Комплект учебной мебели на 32 чел.

Рабочее место преподавателя (стол, стул).

Технические средства обучения: мобильный проектор (переносной) - 1 шт., компьютер в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой и мышью - 1 шт.; ноутбук с доступом в интернет (переносной) – 1 шт., доска мультимедийная – 1 шт.

Объекты для проведения практических занятий: раздаточные материалы (схемы, таблицы, диаграммы, справочные таблицы), плакаты (технологические схемы производства различных видов мясной продукции).

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др.: шкаф (стеллаж) для хранения – 1 шт., тумбочка – 1 шт.

Аудиторная доска: доска магнитно-маркерная переносная – 1 шт.,

Наглядные материалы: стенды – 6 шт., плакаты – 1 шт.

Кабинет «Переработки пищевого сырья, процессов и аппаратов» (аудитория для проведения лекционных и практических занятий, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения консультаций):

Комплект учебной мебели на 18 чел.

Рабочее место преподавателя (стол, стул).

Технические средства обучения: компьютер в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой и мышью - 3 шт., доска интерактивная – 1 шт., стационарный проектор - 1 шт., ноутбук с доступом в интернет (переносной) – 1 шт.

Объекты для проведения практических и лабораторных занятий: раздаточные материалы (схемы, диаграммы, справочные таблицы), калькуляторы – 5 шт., CD-диски с комплектом виртуальных лабораторных работ – 20 шт.

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др.: шкаф (стеллаж) для хранения – 1 шт.

Аудиторная доска: доска магнитно-меловая – 1 шт.

Наглядные материалы: стенды – 5 шт.

Оборудование лаборатории «Технологии продуктов из растительного сырья»:

Оборудованные рабочие места на 7 чел. (столы производственные, комплекты инструментов).

Лабораторное оборудование: электроплита 4-х конф. с дух. шкафом – 1шт., универсальная термокамера с холодильным агрегатом и дымогенератором – 1 шт., куттер – 1 шт., электромясорубка – 1 шт., автоклав – 1 шт., электрогриль контактный – 1 шт., полуавтомат закаточный настольный – 1 шт., тестомес – 1 шт., ларь морозильный – 1 шт., пароконвектомат – 1 шт., фритюрница – 1 шт., укм (полный комплект) – 1 шт., настольный пельменный аппарат – 1 шт., слайсер – 1 шт., настольная вакуум-упаковочная машина – 1 шт., клипсатор – 1 шт., тендерайзер – 1 шт., морозильная камера – 1 шт., весы электронные – 1 шт., термометры электронные – 1 шт., рН метр – 1 шт., шкаф холодильный – 1 шт., микроволновая печь – 1 шт., кухонный комбайн – 1 шт., пароварка – 1 шт., формы ветчинные прямоугольные – 1 шт., шприц колбасный ручной – 1 шт.; посуда, столовые приборы и другие вспомогательные средства — в ассортименте.

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др.: стеллаж – 3 шт.

Наглядные материалы: плакаты – 1 шт.

Оборудование мастерской «Первичной обработки пищевого сырья»:

Оборудованные рабочие места на 7 чел. (столы производственные с набором инструментов).

Лабораторное оборудование: электроплитка 2-х конф. – 1 шт., универсальный измельчитель с комплектом сменных дисковых ножей – 1 шт., электромясорубка – 1 шт., камеры тепловые настольные – 2 шт., шкаф шоковой заморозки – 1 шт., ларь морозильный – 1 шт., морозильная камера – 1 шт., весы электронные – 2 шт., термометры электронные – 2 шт., холодильник – 1 шт., пароварка – 1 шт., доски разделочные, ножи, посуда, столовые приборы и другие вспомогательные средства — в ассортименте.

Мойки – 3 шт.

Стеллаж – 1 шт.

Наглядные материалы: плакаты – 2 шт.

Лаборатория «Технохимического контроля производства продукции» (аудитория для проведения лабораторных занятий, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения консультаций):

Комплект учебной лабораторной мебели на 8 чел. (столы лабораторные, табуреты).

Лабораторная мебель и оборудование: шкаф вытяжной - 2 шт., стол антивибрационный - 3 шт., стол титровальный - 1 шт., стол лабораторный для приборов - 3 шт., печь муфельная - 1 шт., шкаф сушильный стол - 1 шт., центрифуга лабораторная - 1 шт., баня водяная на 6 мест - 1 шт., баня водяная БКЛ - 1 шт., шейкер для колб - 1 шт., рефрактометр ИРФ - 3 шт., рН-метр Hanna - 2 шт., фотоколориметр КФК - 1 шт., экстрактор - 1 шт., устройство для отмывания клейковины мок - 1 шт., титраторы цифровые - 2 шт., вискозиметр ротационный - 1 шт., весы аналитические - 2 шт., весы платформенные - 1 шт.

Лабораторная посуда и принадлежности: колбы конические, мерные, круглые плоскодонные различной вместимости; стаканы мерные различной вместимости; цилиндры мерные различной вместимости; стекла часовые; стеклянные палочки; воронки различного диаметра стеклянные и полипропиленовые; фарфоровая посуда в ассортименте; пробирки, градуированные со шлифом; пробки стеклянные; пипетки различного объема; банки и бутылки стеклянные и полипропиленовые для хранения проб и растворов; реактивы в ассортименте.

Шкаф (стеллаж) для хранения посуды и реактивов: шкаф (стеллаж) для хранения – 3 шт.

Наглядные материалы: стенды – 1 шт.

Лаборатория «Контроль качества и безопасности сырья, продукции и производства» (аудитория для проведения лабораторных занятий, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения консультаций):

Комплект учебной лабораторной мебели на 12 чел. (столы лабораторные, табуреты).

Лабораторная мебель и оборудование: плитка электрическая – 1 шт., шкаф сушильно-стерилизационный - 1 шт., шкаф вытяжной - 1 шт., центрифуга лабораторная - 1 шт., центрифуга – 2 шт., фотоколориметр с набором кювет - 1 шт., холодильник - 1 шт., термостат суховоздушный - 1 шт., аквадистиллятор электрический – 1 шт., анализатор влажности – 1 шт., анализатор молока – 1 шт., анализатор нитратов и нитритов - 1 шт., баня лабораторная – 1 шт., весы лабораторные – 4 шт., весы лабораторные квадрантные – 1 шт., весы – 1 шт., весы технические лабораторные – 1 шт., печь муфельная – 1 шт., рефрактометр – 3 шт., рН-метр – 3 шт., спектрофотометр – 1 шт., стол для титров (керамика) – 1 шт., стол лабораторный с ящиками и розеткой – 2 шт., лабораторная посуда (в ассортименте), реактивы, раковина.

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др.: шкаф (стеллаж) для хранения – 1 шт., шкаф для хранения реактивов – 1 шт.

Наглядные материалы: плакаты – 1 шт.

Мастерская «Дегустационной оценки продукции производства» (аудитория для проведения лабораторных занятий, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения консультаций)

Оборудованные рабочие места на 10 чел. (столы и стулья).

Отделение для подготовки образцов: мойка двухсекционная, стол, полки для хранения, ножи, доски разделочные, электроплитка – 2 шт., посуда сервировочная для дегустаций весы электронные – 1 шт., термометры электронные – 2 шт., пароварка – 1 шт., столовые приборы в ассортименте.

Стойка для подачи образцов на дегустацию.

Наглядные материалы: плакаты – 2 шт.

Оборудование кабинета «Экономических дисциплин» (аудитория для проведения лекционных и практических занятий, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения консультаций)

Комплект учебной мебели на 36 чел.

Рабочее место преподавателя (стол, стул).

Технические средства обучения: проектор - 1 шт., компьютер в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой и мышью - 1 шт., аудиоколонки - 1 комплект, доска мультимедийная -1 шт., принтер - 1 шт.

Объекты для проведения практических занятий: раздаточные материалы (таблицы, диаграммы, схемы).

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др. – 9 шт., тумба – 2 шт.

Аудиторная доска: доска магнитно-маркерная - 1 шт.,

Наглядные материалы (стенды, плакаты и др.): стенды - 2 шт., плакаты - 3

4.5. Общие требования к организации практики

Учебная практика проводится в сроки, установленные графиком учебного процесса в образовательной организации на текущий учебный год.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных базах практики, учебных аудиториях и иных структурных подразделениях ДРТИ мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Учебная практика может проводиться в форме практических занятий или уроков производственного обучения.

По результатам практики руководителем практики от ДРТИ формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики. В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимися составляется отчет.

4.6 Кадровое обеспечение производственной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: инженерно-педагогический состав, осуществляющий руководство производственной практикой, должен иметь, как правило, высшее образование по специальности, опыт практической работы по специальности и опыт работы с обучающимися в

условиях практик, соответствующие тематике практик. Руководителем практики от ДРТИ является мастер производственного обучения или преподаватель дисциплин и (или) профессиональных модулей профессионального цикла по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

5 Контроль и оценка результатов практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ВД 1. Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	правильность выполнения технического обслуживания технологического оборудования	<p>Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов.</p> <p>Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения учебной практики.</p> <p>Написание отчета по учебной практике</p> <p>Формы промежуточной аттестации:</p> <p>дифференцированный зачет по учебной практике</p>
	правильность работы с документацией	
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями	правильность выполнения технологических операций по производству консервов в соответствии с технологическими инструкциями	<p>Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов.</p> <p>Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения учебной практики.</p> <p>Написание отчета по учебной практике</p> <p>Формы промежуточной аттестации:</p> <p>дифференцированный зачет по учебной практике</p>
	правильность выполнения технологических операций по производству пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями	
	правильность соблюдения техники безопасности в процессе производства	
ВД3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		
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	организовывать входной контроль качества и количества сырья и вспомогательных материалов	<p>Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов.</p> <p>Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения учебной практики.</p> <p>Написание отчета по учебной практике</p> <p>Формы промежуточной аттестации:</p> <p>дифференцированный зачет по учебной практике</p>
	использовать нормативные документы в области технологического и производственного контроля	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	правильность организации процесса отбора, сохранения и транспортировки проб	Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов. Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения учебной практики. Написание отчета по учебной практике Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет по учебной практике
	правильность процесса подготовки проб к анализу	
	знание методик и умение их использовать для выполнения анализов	
	правильность действий при проведении анализов	
	правильное оформление документации при выполнении анализов	
ВД4 Обеспечение деятельности структурного подразделения		
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Правильность выбора этапов процесса реализации поставленной задачи	Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов. Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения учебной практики. Написание отчета по учебной практике Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет по учебной практике.
	Обоснованность выбора методов планирования в процессе работы участка	
	Точность определения уровня заработной платы работников и производительности их труда	
	Вероятность и точность расчёта бюджета рабочего времени и численности работающих	
	Правильность составления калькуляции и сметы затрат	
	Правильность определения прибыли и рентабельности	
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Правильность применения практических методов подбора исполнителей для выполнения работ	Написание отчета по учебной практике Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет по учебной практике.
	Обоснованность выбора мероприятий по мотивации и стимулированию исполнителей	
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	Точность определения основных производственных показателей работы организации и её структурных подразделений	
	Правильность выбора приёмов делового и управленческого общения	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива исполнителями.	Полнота и доступность инструктажа исполнителей	Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов.
	Аргументированность использования различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.)	
ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.	Правильность сопоставления результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения учебной практики.
	Результативность анализа оценки работы исполнителей по результатам сопоставления	Написание отчета по учебной практике
	Точность определения показателей эффективности выполненных работ	Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет по учебной практике.
	Точность определения эффекта от выполненных работ для организации	

6 Рекомендации по реализации учебной практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

6.1 Наличие соответствующих условий реализации учебной практики

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления учебная практика реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебная практика, другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине.

5.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации программы учебной практики на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение практики для студентов-инвалидов и из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие по месту практики ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

5.3 Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме

Все локальные нормативные акты ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ» или головного вуза по вопросам реализации дисциплины по данной программе доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

5.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена и (или) зачета, проводимого в письменной форме, увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене и (или) зачете / дифференцированном зачете, проводимых в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа.