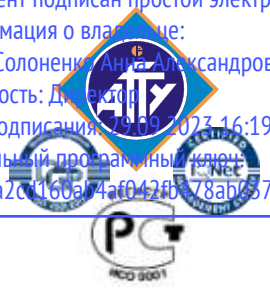


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Солоненко Анна Александровна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 2020-07-16:19:07  
Уникальный программный ключ:  
d9ba9a2cd16ba04af042fb178ab637f8b3050e51



Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал)  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования «Астраханский государственный  
технический университет»  
(ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»)  
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована DQS  
по международному стандарту ISO 9001:2015

## Отделение среднего профессионального образования

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

## Производственная практика (преддипломная)

для специальности среднего профессионального образования

### 19.02.06 Технология консервов и пищекокцентратов

(базовая подготовка)

п. Рыбное, Дмитровский р-н, Московская обл. - 2021 г.

Программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов (базовая подготовка).

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

**Разработчик:**

Преподаватель 1-й категории

  
(подпись)

И. Е. Ибрагимова

**Эксперт от работодателя:**

Зам. генерального директора  
по персоналу  
АО Агрофирма «Бунятино»

  
(подпись)

В. В. Галанцева

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии профилирующих технологических дисциплин и профессиональных модулей, протокол № 1 от 30 августа 2019 г.

Председатель цикловой комиссии

  
(подпись)

И. Е. Ибрагимова

**ЛИСТ  
обновления рабочей программы  
Производственная практика (преддипломная)**

**по направлению подготовки 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов  
(базовая подготовка)**

**для набора 2022 г.**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании цикловой комиссии общепрофессиональных технических дисциплин и профессиональных модулей, протокол №1 от 30.08.2022 г.

Председатель цикловой комиссии



И. Е. Ибрагимова

## 1. Паспорт рабочей программы практики

### 1.1. Место производственной практики (преддипломной) в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ)

Программа производственной практики (преддипломной) является частью ППССЗ по специальности 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов (базовой подготовки) в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД) на базе основного общего образования и на базе среднего общего образования по очной форме обучения:

1. Производство консервов.
2. Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.
3. Организация работы структурного подразделения.
4. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Форма контроля - дифференцированный зачет.

### 1.2. Требования к производственной практике (преддипломной)

**Вид профессиональной деятельности:** производство консервов.

В ходе прохождения учебной практики обучающийся должен иметь следующие результаты подготовки:

**Вид профессиональной деятельности:** производство консервов.

В ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен иметь следующие результаты подготовки:

**иметь практический опыт:**

- ведения технологического процесса производства консервов;
- технического обслуживания оборудования.

**уметь:**

- принимать сырье по количеству и качеству;
- определять режимы и условия хранения сырья;
- устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства консервов;
- определять объекты (точки) контроля;
- контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции;
- выявлять брак;
- определять и устранять причины его возникновения;
- осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов;
- определять и соблюдать условия и режим хранения готовой консервной продукции;
- выполнять конструктивные и технологические расчеты;
- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;
- выявлять и устранять неисправности оборудования.

**знать:**

- способы доставки и хранения сырья;
- критерии выбора способа доставки;
- правила приемки сырья;

- требования к качеству сырья;
- способы и условия хранения сырья;
- ассортимент продукции консервов;
- требования к качеству готовой консервной продукции;
- методы определения показателей качества консервов;
- виды брака готовой продукции;
- меры по предотвращению брака;
- рецептуры консервной продукции;
- методику выполнения технологических расчетов;
- требования к проведению технологических операций и процессов производства консервов;
- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;
- методику расчетов нагрузки на оборудование;
- правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования по производству консервов;
- виды и причины неисправностей технологического оборудования;
- способы фасовки и затаривания готовой продукции;
- санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля;
- учет консервной продукции;
- условия хранения консервов, требования к складам для хранения консервов.

**Вид профессиональной деятельности:** производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.

В ходе прохождения учебной практики обучающийся должен иметь следующие результаты подготовки:

**иметь практический опыт:**

- ведения процесса производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- технического обслуживания оборудования.

**уметь:**

- принимать сырье по количеству и качеству;
- определять режимы и условия хранения сырья;
- выполнять конструктивные и технологические расчеты;
- устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов;
- определять объекты (точки) контроля;
- контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции;
- выявлять брак;
- определять и устранять причины его возникновения;
- осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов;
- определять и соблюдать условия и режим хранения готовых продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования для производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- выявлять и устранять неисправности оборудования.

**знать:**

- способы доставки сырья;
- критерии выбора способа доставки;
- правила приемки сырья;
- требования к качеству сырья;
- способы и условия хранения сырья;
- ассортимент продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- требования к качеству готовой продукции;
- методы определения показателей качества продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- виды брака готовой продукции;
- меры по предотвращению брака;
- рецептуры продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- методику выполнения технологических расчетов;
- требования к проведению технологических операций и процессов по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;
- методику расчетов нагрузки на оборудование по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- правила установки, наладки и технического обслуживания;
- режимы работы технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- виды и причины неисправностей технологического оборудования;
- санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля;
- способы фасовки и затаривания готовой продукции;
- условия хранения продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- требования к складам для хранения продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.

**Вид профессиональной деятельности:** производство пищевых концентратов.

В ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен иметь следующие результаты подготовки:

**иметь практический опыт:**

- ведения технологических процессов производства пищевых концентратов;
- технического обслуживания оборудования;

**уметь:**

- принимать сырье по количеству и качеству;
- определять режим и условия хранения сырья;
- выполнять конструктивные и технологические расчеты;
- устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства пищевых концентратов;
- определять объекты (точки) контроля;
- контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции;
- выявлять брак;

- определять и устранять причины его возникновения;
- осуществлять контроль санитарного состояния тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов;
- определять и соблюдать условия и режим хранения готовой продукции пищевых концентратов
- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования по производству пищевых концентратов;
- выявлять и устранять неисправности оборудования.

**знать:**

- способы доставки сырья;
- критерии выбора способа доставки;
- правила приемки сырья;
- требования к качеству сырья;
- способы и условия хранения сырья;
- ассортимент продукции пищевых концентратов;
- требования к качеству готовой продукции;
- методы определения показателей качества пищевых концентратов;
- виды брака готовой продукции;
- меры по предотвращению брака;
- рецептуры пищевых концентратов;
- требования к проведению технологических операций и процессов производства пищевых концентратов;
- методику выполнения технологических расчетов;
- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;
- методику расчетов нагрузки на оборудование;
- правила установки, наладки и технического обслуживания;
- режимы работы технологического оборудования по производству пищевых концентратов;
- виды и причины неисправностей технологического оборудования;
- санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля;
- учет готовой продукции;
- способы фасовки и затаривания готовой продукции;
- условия хранения пищевых концентратов;
- требования к складам для хранения пищевых концентратов

**Вид профессиональной деятельности:** организация работы структурного подразделения.

В ходе прохождения учебной практики обучающийся должен иметь следующие результаты подготовки:

**иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

**уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;

- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**знать:**

- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения

**Вид профессиональной деятельности:** выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

В ходе прохождения учебной практики обучающийся должен иметь следующие результаты подготовки:

**иметь практический опыт:**

- ведения отдельных операций технологического процесса производства различных видов готовой пищевой продукции и изделий на поточно-механизированных линиях;
- участия в ремонте обслуживаемого оборудования.

**уметь:**

- определять качество сырья и материалов для производства пищевой продукции;
- выполнять операцию сортировки сырья для производства различных видов пищевой продукции;
- выполнять операцию мойки сырья для производства различных видов пищевой продукции;
- выполнять операцию розлива, расфасовки, оформления, комплектования различных видов пищевой продукции;
- выполнять операции хранения, приемки и упаковки различных видов готовой продукции и изделий на поточно-механизированных линиях;
- устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов;
- соблюдать условия и режим хранения различных видов пищевой продукции;
- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования для производства различных видов пищевой продукции;
- выявлять неисправности оборудования.

**знать:**

- виды пищевого сырья, физико-химические свойства полуфабрикатов и производимой пищевой продукции;
- правила ведения на поточно-механизированных линиях технологических процессов: приготовления суслу, нагрева, раздува, мойки, розлива, расфасовки, оформления, комплектования, хранения, приема и упаковки различных видов готовой пищевой продукции и изделий;
- назначение, устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов;
- виды и причины неисправностей технологического оборудования;
- способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;

- требования к укупорочно-упаковочным и вспомогательным материалам;
- правила, нормы и инструкции по охране труда и технике безопасности при работе на линии производства пищевой продукции.

### **1.3. Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики (преддипломной)**

Производственная практика (преддипломная) проводится после прохождения теоретической и практической подготовки и является завершающим этапом подготовки по специальности СПО 19.02.06 Технология производства консервов и пищевых концентратов (базовой подготовки) и составляет – 4 недели (144 часа).

## 2 Результаты практики

Результатом преддипломной практики является освоение общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Результатом преддипломной практики является освоение профессиональных компетенций:

ВПД	Код	Наименование результата обучения
Производство консервов	ПК 1.1	Принимать и хранить сырье для производства консервов
	ПК 1.2	Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования по производству консервов
	ПК 1.3	Контролировать режимы работы технологического оборудования по производству консервов
	ПК 1.4	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции консервов
	ПК 1.5	Организовывать хранение готовой продукции консервов
Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	ПК 2.1	Принимать и хранить сырье для производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса
	ПК 2.2	Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса
	ПК 2.3	Контролировать режимы работы технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса
	ПК 2.4	Контролировать качество готовой продукции продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса
	ПК 2.5	Организовывать хранение готовой продукции продуктов из карто-

		феля, сушеных плодов, овощей и мяса
<b>ВПД</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
Производство пищеконцентратов	ПК 3.1	Принимать и хранить сырье для производства пищевых концентратов
	ПК 3.2	Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования по производству пищевых концентратов
	ПК 3.3	Контролировать режимы работы технологического оборудования для производства пищевых концентратов
	ПК 3.4	Контролировать качество готовой продукции пищевых концентратов
	ПК 3.5	Организовывать хранение готовой продукции пищевых концентратов
Организация ра- боты структурно- го подразделения	ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
	ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
	ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
Выполнение работ по одной или не- скольким профес- сиям рабочих, должностям слу- жащих	ПК 5.1	Определять качество сырья и материалов для производства пищевой продукции
	ПК 5.2	Подготавливать сырьё к дальнейшей обработке вручную и на машинах различными способами
	ПК 5.3	Осуществлять установку и контроль режимов работы технологического оборудования для производства различных видов пищевой продукции
	ПК 5.4	Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству пищевой продукции
	ПК 5.5	Организовывать хранение различных видов пищевой продукции

### 3 Структура и содержание программы практики

#### 3.1. Тематический план

В процессе прохождения учебной практики (по профилю специальности) студент должен выполнить индивидуальное задание, предусмотренное программой практики.

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объём времени, отведенного на практику	Сроки проведения
ПК 1.1	ПМ.01 Производство консервов	4 недели/ 144 часа	8-й семестр
ПК 1.2			
ПК 1.3			
ПК 1.4			
ПК 1.5			
ПК 2.1	ПМ.02 Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса		
ПК 2.2			
ПК 2.3			
ПК 2.4			
ПК 2.5			
ПК 3.1	ПМ.03 Производство пищекокцентратов		
ПК 3.2			
ПК 3.3			
ПК 3.4			
ПК 3.5			
ПК 4.1	ПМ.04 Организация работы структурного подразделения		
ПК 4.2			
ПК 4.3			
ПК 4.4			
ПК 4.5			
ПК 5.1	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
ПК 5.2			
ПК 5.3			
ПК 5.4			
ПК 5.5			

### 3.2. Содержание производственной практики (преддипломной)

Виды профессиональной деятельности*	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимо-го для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, МДК обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов
1	2	3	4	5
Производство консервов	<p>Общая характеристика базы практики</p> <p>Организация работ на производственном участке (общие сведения о работе участка, план участка, организация труда технолога, используемая техническая и нормативная документация)</p> <p>Приемка и хранение сырья</p> <p>Выполнение работ по производству продукции (по индивидуальному заданию). Составление технологической схемы производства, выполнение технологических расчетов, изучение вопросов технической эксплуатации и контроля режимов работы оборудования.</p> <p>Вопросы безопасности и охрана труда на предприятии). Промышленная санитария и гигиена.</p> <p>Экономико-организационное обеспечение производства продукции.</p> <p>Контроль качества в производстве продукции.</p>	<p>Доставка, приемка и хранение сырья. Хранение сырья. Сырьевые площадки и стационарные хранилища. Требования к ним. Системы регулирования режима хранения. Приемка сырья по количеству и качеству. Дефекты сырья. Обработка сырья после хранения и подача в производство. Сортирование, калибрование, инспектирование, мойка и очистка. Консервная тара, ее виды и назначение. Режимы мойки тары. Режимы тепловых процессов. Фасование продуктов, подготовка крышек для стеклянной и металлической тары. Укупоривание. Брак и дефекты консервов, причины возникновения, меры по предотвращению. Маркировка, этикетировка, упаковка консервов. Хранение готовых консервов: режимы, сроки, условия. Выдержка консервов перед реализацией. Учет консервной продукции. Общие санитарно-гигиенические требования к производству консервов. Меры по поддержанию санитарно-гигиенического состояния производства. Контроль качества санитарной обработки. Личная и профессиональная гигиена. Характеристика различных видов консервов. Технологические схемы. Технологические линии. Выполнение технологических расчетов по производству различных видов консервов. График движения и баланс сырья. Характеристика различных видов оборудования для производства консервов. Выполнение технологических расчетов по производству различных видов консервов. Оборудование для транспортирования. Оборудование для первичной обработки сырья. Оборудование для тепловой и холодильной обработки. Оборудование для подготовки, наполнения, герметизации и оформления тары.</p>	МДК 01.01 Технология производства консервов	144

\*в зависимости от темы ВКР в преддипломной практике выполняются работы по одному из видов ВПД: производство консервов, производство пищекоцентра или производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса

1	2	3	4	5
		<p>Протоколы испытаний. Правила отбора проб. Хранение проб. Подготовка проб к анализу. Методы определения показателей качества сырья, продукта, полуфабриката в консервном производстве. Организация теххимического контроля на предприятии. Функционирование системы ХАССП как организационной структуры производства.</p>		
<p>Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса</p>		<p>Условия хранения картофеля, требования к хранилищам. Подготовка картофеля к производству. Требования к качеству сырья. Оборудование для подготовки картофеля к производству. Технологические линии по производству картофелепродуктов. Требования к качеству готовой продукции. Хранение готовой продукции. Оборудование для производства картофелепродуктов, режимы работы, неполадки и их устранение.</p> <p>Технологические требования к сырью, направляемому на сушку. Влияние технологических свойств и показателей качества сырья на выбор способа сушки. Правила приемки сырья. Размещение сырья на хранение. Подготовка сырья к сушке. Оборудование для подготовки сырья к сушке. Изменение показателей качества сырья в процессе сушки. Общие требования к качеству готовой продукции. Хранение продукции. Физико-химические изменения при хранении. Дефекты продукции. Контроль качества сушеной продукции.</p>	<p>МДК 02.01 Технология производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса</p>	
<p>Организация работы структурного подразделения</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.</p>	<p>МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации</p>	

1	2	3	4	5
		<p>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. Показатели рентабельности. Финансы организации. Бизнес-план предприятия. 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>		
<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>		<p>Требования к качеству пищевого сырья. Общие требования к хранению. Принцип направления пищевого сырья на переработку в зависимости от свойств и уровня качества сырья. Правила приёмки пищевого сырья. Общие принципы подготовки пищевого сырья к производству. Виды технологических операций по подготовке пищевого сырья к производству. Виды оборудования для подготовки пищевого сырья к производству. Оборудование технологических линий, его виды. Компоновка оборудования. Условия и правила эксплуатации технологического оборудования. Общие принципы ведения процессов на технологических линиях. Основные и вспомогательные технологические операции по производству пищевой продукции. Режимы работы технологического оборудования, их установка и контроль. Контрольно-измерительные приборы, их виды. Определение рациональных технологических режимов работы оборудования. Выявление характерных неисправностей оборудования и принятие необходимых мер по их устранению. Требования к укупорочно-упаковочным и вспомогательным материалам. Операции хранения, приемки и упаковки различных видов готовой продукции и изделий на технологических линиях. Организация хранения продукции. Контроль процесса хранения. Вопросы производственной безопасности. Вопросы охраны труда в производстве пищевой продукции. Требования промышленной санитарии в производстве пищевой продукции.</p>	<p>МДК 05.01 Выполнение работ по профессии оператор линии в производстве пищевой продукции</p>	
<b>ВСЕГО</b>				<b>144</b>

## 4 Условия реализации программы практики

### 4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики

- распоряжение о направлении студентов на практику;
- задание на практику;
- отчет по практике;
- аттестационный лист по практике;
- дневник практики;
- характеристика студента с места практики;
- отзыв руководителя практики.

#### Структура отчёта

- Титульный лист
- Содержание
- Введение
- Основная часть (согласно заданию и методическим указаниям)
- Заключение
- Список использованных источников
- Приложение / приложения

### 4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики

1. Ибрагимова И. Е. Производственная практика (преддипломная). Методические указания для студентов очной формы обучения специальности 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов (базовая подготовка) [Электронный ресурс]./ И. Е. Ибрагимова. – Рыбное, 2019. – Режим доступа: <http://portal-drti.ru>

### 4.3 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика (преддипломная) проводится на основе материальной базы организаций, в которые направлены студенты.

Для написания отчета по производственной практике (преддипломной) студентам предоставляются:

- учебный кабинет «Технологии производства консервов и пищевых концентратов»;
- кабинет «Компьютерный класс»;
- кабинеты для самостоятельной работы (компьютерный класс, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

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

**Оборудование учебного кабинета «Технологии производства консервов и пищевых концентратов»:**

Рабочие места студентов: стол (на 2 пос. места) – 16 шт., стул – 32 шт.

Рабочее место преподавателя: стол – 1 шт., стул – 1 шт.

Технические средства обучения: мобильный проекционный экран -1 шт., мобильный проектор - 1 шт., ноутбук с операционной системой Windows 7 Professional, с лицензионным программным обеспечением MS Office 2007, STDU Viewer, Google Chrome, Opera, Dr.Web, 7-zip. (переносной) – 1 шт.

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др.: шкаф (стеллаж) для хранения – 6 шт., тумбочка – 1 шт.

Аудиторная доска: доска меловая – 1 шт.

Наглядные материалы: стенды – 2 шт.

**Оборудование учебного кабинета «Компьютерный класс» (ауд. 318 учебно-лабораторный корпус):**

Рабочие места студентов: столы (1 пос. места) - 15 шт., стулья - 15 шт.

Рабочее место преподавателя: стол - 2 шт., стул - 1 шт.

Технические средства обучения: мобильный проекционный экран - 1 шт., мобильный проектор - 1 шт., компьютер в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой и мышью операционной системой Windows 7 Professional, с лицензионным программным обеспечением MS Office 2007, STDU Viewer, ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition, Google Chrome, Opera, Dr.Web, Moodle, 7-zip., ИСС «Консультант +», КОМПАС-3D V15 - 16 шт.

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

Аудиторная доска: доска магнитно-маркерная - 1 шт.

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

**Оборудование кабинета для самостоятельной работы «Компьютерный класс» (ауд. 105 учебное здание Дмитровского РИТ):**

Рабочие места студентов: стол (1 пос. места) - 18 шт., стул - 18 шт.

Рабочее место преподавателя: стол - 1 шт., стул - 1 шт.

Технические средства обучения: мобильный проекционный экран -1 шт., мобильный проектор - 1 шт., компьютер в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой и мышью, операционной системой Windows XP Professional, Windows 7 Professional, с лицензионным программным обеспечением MS Office 2007, STDU Viewer, ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition, Google Chrome, Opera, Dr.Web, Moodle, 7-zip. - 19 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 2 шт.

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

**Оборудование библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет:**

Рабочие места студентов: стол (2 пос. места) - 11 шт., компьютерный стол (1 пос. место) – 4 шт., стул - 26 шт.

Рабочее место библиотекаря: стол (абонемент) -5 шт., приставка к столу -5 шт., стул - 1 шт., компьютер в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой и мышью, операционной системой Windows XP Professional, с лицензионным программным обеспечением MS Office 2003, STDU Viewer, ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition, Google Chrome, Opera, Dr.Web, Moodle, 7-zip.) - 2 шт., принтер – 1 шт.

Технические средства обучения: компьютер в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой и мышью, операционной системой Windows XP Professional, с ли-

цензионным программным обеспечением MS Office 2003, STDU Viewer, ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition, Google Chrome, Opera, Dr.Web, Moodle, 7-zip.) - 4 шт., принтер – 2 шт.

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др.: шкаф (стеллаж) для хранения - 8 шт., стеллаж для хранения книг – 100 шт., тумба приставная с замком – 6 шт., стенд для книг (5 полок)- 2 шт.

Наглядные материалы (стенды, плакаты и др.): плакаты - 1 шт.

#### **4.4 Информационное обеспечение обучения**

##### **4.4.1 Основная учебная литература**

1. Магомедов, М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания: учебник[Электронный ресурс] / М.Г. Магомедов. — С.-Пб.: Лань, 2015. — 560 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/67474>.

2. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье: учебник для СПО [Электронный ресурс]/ А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев; под общ. ред. А. А. Курочкина. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 446 с. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/CF6F0FC1-A7D2-4474-AF1A-6DB6A65C08CB/oborudovanie-pererabatyvayuschih-proizvodstv-rastitelnoe-syre>

3. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учеб. пособие для СПО [Электронный ресурс]/ Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 113 с. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/bcode/438392>

4. Арзуманова, Т.И. Экономика организации: учебник [Электронный ресурс]/ Т.И. Арзуманова, М.Ш. Мачабели. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 237 с. - ISBN 978-5-394-02049-0 – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453416>

##### **4.4.2 Дополнительная учебная литература**

1. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учеб. пособие для СПО [Электронный ресурс]. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 226 с. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/bcode/415869>

2. Кульнева, Н.Г. Технохимический контроль на предприятиях отрасли. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.Г. Кульнева. —Воронеж: ВГУИТ, 2015. — 61 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71666>.

3. Лапина, Т.П. Технологические расчеты по производству консервов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.П. Лапина, Т.Ф. Киселева. — Кемерово: КемГУ, 2016. — 121 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99582>.

4. Забелина, Е.А. Экономика организации: учебное пособие [Электронный ресурс]. / Е.А. Забелина. – Минск: РИПО, 2016. - 270 с. - ISBN 978-985-503-613-6 – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463711>

5. Мухина, И.А. Экономика организации (предприятия): учебное пособие 2-е изд. [Электронный ресурс]. / И.А. Мухина. - Москва: Издательство «Флинта», 2017. - 320 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=103810>

#### 4.4.3. Официальные, справочно-библиографические и периодические издания

##### *а) официальные издания*

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. №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>
3. ГОСТ Р 57976-2017 Фрукты и овощи свежие. Термины и определения. – Введен в действие 01.07.2018 г. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200157853>
4. ГОСТ Р 50419-92 (ИСО 2169-81) Фрукты и овощи. Физические условия хранения в охлаждаемых складских помещениях. Определение понятий и измерения. – Введен в действие 01.01.1994 г. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200028485>
5. ГОСТ Р 50421-92 (ИСО 6949-88) Фрукты и овощи. Принципы и технологические приёмы хранения в регулируемых газовых средах. – Введен в действие 01.01.1994 г. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200028487>
6. ГОСТ 4.458-86 Система показателей качества продукции (СПКП). Консервы овощные, плодовые и ягодные. Номенклатура показателей. – Введен в действие 01.01.1988 г. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200010618>
7. ГОСТ 4.29-71 Система показателей качества продукции (СПКП). Консервы мясные и мясо-растительные. Номенклатура показателей. – Введен в действие 01.01.1973 г. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200010076>
8. ГОСТ Р 51705-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. – Введен в действие 01.07.2001 г. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200007424>
9. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции. – Введен в действие 01.07.2012 г. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200091360>
10. ГОСТ Р 56398-2015/ISO/TS 22002-4:2013. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 4. Производство упаковки для пищевой продукции. – Введен в действие 01.12.2015 г. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200120134>
11. ВНТП 12-94к. Нормы технологического проектирования предприятий плодоовощной консервной промышленности. – Введены в действие 10.01.1994. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200028834>
12. НТП-АПК 1.10.12.001-02. Нормы технологического проектирования предприятий по хранению и обработке картофеля и плодоовощной продукции. – Введены в действие 01.07.2002. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200032478>
13. ВНТП 36-92. Нормы технологического проектирования предприятий пищекоцентрализованной промышленности. – Введены в действие 01.01.1992. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200029473>

14. ГОСТ 28115-89 (СТ СЭВ 6347-88) Аппараты и установки сушильные. Классификация. – Введен в действие 01.01.1990 г. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200021741>

15. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 01.04.2019) – Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_34683/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/)

16. Федеральный закон «О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации, признании недействующими на территории Российской Федерации некоторых нормативных правовых актов СССР и утратившими силу некоторых законодательных актов (положений законодательных актов) Российской Федерации» от 30.06.2006 N 90-ФЗ (последняя редакция) – Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_61266/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_61266/)

17. Федеральный закон «О пожарной безопасности» от 21.12.1994 N 69-ФЗ (последняя редакция) – Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_5438/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5438/)

18. Федеральный закон «О радиационной безопасности населения» от 09.01.1996 N 3-ФЗ (последняя редакция) – Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_8797/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_8797/)

19. Федеральные нормы и правила в области промышленной безопасности «Правила промышленной безопасности опасных производственных объектов, на которых используется оборудование, работающее под избыточным давлением» (с изменениями на 12 декабря 2017 года). Утверждены приказом Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору, приказ от 25 марта 2014 г. №116. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/499086260>

20. Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок (с изменениями на 15 ноября 2018 года). Утверждены приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 июля 2013 г. №328н. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/499037306>

21. Указ Президента РФ от 7 мая 2012 г. N 596 «О долгосрочной государственной экономической политике». – Режим доступа: <https://base.garant.ru/70170954/>

#### ***б) справочно-библиографические издания***

1. Справочник технолога плодоовощного производства [Текст]/Составитель М. Г. Куницына. – С.-Пб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. – 480 с. (7 экз.)

2. Покровский, А.А. Химический состав пищевых продуктов: справочник [Текст]. – М.: Пищевая промышленность, 1976. – 218 с. (3 экз.)

3. Косилова, А.Г. Лыков, А.Г. Деев, О.М. Справочник технолога по автоматическим линиям [Текст]. – Москва.: Машиностроение, 1982. – 320 с. (1 экз.)

4. Супрунчик В. К., Житкин Н. И., Точковой В. А., Лысиков В. П., Синельников Б. В. Справочник по ремонту оборудования пищевых производств [Текст]. - Киев: Техника, 1984. - 224 с. (1 экз.)

5. Справочник инженера по охране труда [Электронный ресурс]: справочник / под ред. В.Н. Третьякова. — Вологда: «Инфра-Инженерия», 2007. — 736 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/65118>.

6. Золотогор, В.Г. Экономика: Энциклопедический словарь. 2-изд. стереотип /В.Г. Золотогор. – Мн.: Книжный дом, 2004. - 720 с. (1 экз.)

7. Райзберг, Б.А. Современный экономический словарь. 3-е издание, переработанное и дополненное. / Л.Ш. Лозовский, Е.Б. Стародубцева, Б.А. Райзберг. – М.: Инфра-М, 2000. – 480 с. (1 экз.)

8. Справочник менеджера образования. В 2-х томах. / составитель В.С. Гиршович. – М.: Новая школа, 1995. – 400 с. (2 экз.).

#### ***в) периодические издания***

1. Журнал «Техника и технология пищевых производств», 2015 – 2017. – №1-4 (1 экз.).

2. Журнал «Пищевая промышленность», 2018. – №1-12 (1 экз.)

3. Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья», 2013 – 2015 г.г. – №1-12 (1 экз.).

4. Журнал «Вопросы питания», 2014. – № 1-6 (1 экз.)

5. Журнал «Рыбное хозяйство». – 2018. – № 1-6 (1 экз.)

#### **4.4.4 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Сайт по отраслям российской промышленности, раздел «Процессы пищевых технологий» – <http://borpak.ru/pishhevaya-promyshlennost/processy-pishhevyyh-texnologij.html>

2. Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института пищевконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии (НИИПП и СПТ) – <http://niipspt.ru/>

3. Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института технологии консервирования (ВНИИТеК) – <http://www.vniitek.ru/>

4. Промышленное сушильное оборудование – <https://promsushka.ru/>

5. ProSushka.ru: оборудование и технологии сушки. – <https://www.prosushka.ru/>

6. Портал нормативной и технической документации по вопросам охраны труда на производстве. – <http://prom-nadzor.ru/>

7. Инструкции по охране труда по профессиям и видам работ. - <https://инструкция-по-охране-труда.рф>

8. Официальный сайт Федерального агентства по рыболовству. Раздел Нормативно-правовая база. – <http://fish.gov.ru/>

9. Департамент по рыболовству Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН. – <http://www.fao.org>

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

##### ***Перечень информационных технологий, используемых в учебном процессе***

<b>Наименование программного обеспечения</b>	<b>Назначение</b>
Образовательный портал Moodle	Образовательный портал ДРТИ построен на обучающей виртуальной среде Moodle и доступен по адресу <a href="http://www.portal-drti.ru">www.portal-drti.ru</a> 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*

<b>Наименование электронного ресурса, адрес сайта</b>	<b>Назначение</b>
ЭБС «Университетская библиотека on-line» <a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>	Фонд библиотеки насчитывает издания более 160 крупнейших современных издательств, выпускающих учебную, научную и иную литературу. Каталог «Университетской библиотеки онлайн» содержит: новейшие грифованные учебники и учебные пособия; научную, научно-популярную, художественную литературу; обучающие мультимедиа, схемы, тесты, тренажеры, презентации, карты и репродукции; эксклюзивные издательские коллекции, включающие востребованную литературу гуманитарной, социальной, юридической, технической и экономической тематик. Имеется программа «Детектор плагиата», позволяющая выявлять нарушения авторских прав в Интернете. Работа может осуществляться из любого места, в котором имеется доступ к сети Интернет.
ЭБС Юрайт <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a>	Фонд ЭБС «Юрайт» – это более 5000 наименований учебников и учебных пособий для всех уровней профессионального образования от ведущих научных школ с соблюдением требований новых 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 в соответствии с требованиями ФГОС; полнотекстового поиска по содержимому, формирования статистических отчетов по пользователям. Издания в ЭБС представлены с сохранением вида страниц (оригинальной верстки).
ЭБС издательства «Лань» <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>	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, адрес в сети Интернет, с возможностью просмотра и скачивания на сайте в онлайн режиме. Предоставляет право доступа к отдельным коллекциям, в частности таким, как «Инженерно-технические науки – Издательство Лань», «Информатика – Издательство Лань», «Физкультура и Спорт – Издательство Физическая культура» ЭБС Лань.

**Перечень лицензионного учебного программного обеспечения**

<b>Наименование программного обеспечения</b>	<b>Назначение</b>
КОМПАС-3D V15	Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3DV15.Проектирование и конструирование в машиностроении.
ABBYY FineReader 8.0 CorporateEdition	Система оптического распознавания текста
STDU Viewer	Программа для просмотра электронных документов
GoogleChrome, Opera	Браузер
Windows NT	Графические, интерактивные, многозадачные оперативные системы корпорации Microsoft
Dr.Web	Антивирусные программные продукты
MicrosoftOffice	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**

<b>Наименование ИСС</b>	<b>Назначение</b>
ИСС «Консультант +»	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](#)

**4.5. Общие требования к организации практики**

Производственная практика (преддипломная) проводится в сроки, установленные графиком в образовательной организации на текущий учебный год, и проводится на основе договоров между образовательной организацией и предприятиями-партнерами, др. организациями, компаниями и фирмами, в соответствии с которыми обучающимся пре-

доставляются места для прохождения практики.

Допускается самостоятельный выбор места прохождения практики обучающимся, при условии, что условия и характер деятельности выбранной базы позволяет реализовать программу практики.

При наличии вакантных штатных должностей на предприятии обучающиеся могут приниматься на работу на период практики и зачисляться в штат при условии, что выполняемая ими работа соответствует требованиям программы практики.

По результатам практики руководителем практики от ДРТИ формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне усвоения обучающимся профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики.

По результатам практики обучающимися составляется отчет, который утверждается в месте прохождения практики. Аттестация по итогам производственной (преддипломной) практики проводится с учетом или на основании результатов её прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

#### **4.6 Кадровое обеспечение учебной практики**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: инженерно-педагогический состав, осуществляющий руководство учебной 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 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов (базовая подготовка).

Как правило, руководство преддипломной практикой закрепляется за руководителем выпускной квалификационной работы обучающихся.

## 5 Контроль и оценка результатов практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<b>ВПД: производство консервов</b>		
ПК 1.1. Принимать и хранить сырье для производства консервов	Правильное использование нормативной документации для определения требований к качеству пищевого сырья, правил приёмки и методов контроля, условий и сроков хранения сырья	<p style="text-align: center;">Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов.</p> <p style="text-align: center;">Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения производственной практики (преддипломной).</p> <p style="text-align: center;">Написание отчета по производственной практике (преддипломной)</p> <p style="text-align: center;">Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет по производственной практике (преддипломной)</p>
	Правильное проведение приемки сырья и соблюдение документационного обеспечения приемки	
	Правильное определение режимов, способов и условий хранения пищевого сырья.	
ПК 1.2 Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования по производству консервов	Участие в работах по техническому обслуживанию оборудования для подготовки пищевого сырья к производству	
	Соблюдение техники безопасности при эксплуатации оборудования для подготовки пищевого сырья к производству	
	Демонстрация опыта выявления и устранения неисправностей оборудования	
ПК 1.3 Контролировать режимы работы технологического оборудования по производству консервов	Правильное использование знаний режимов работы технологического оборудования, приборов для контроля режимов работы	
	Участие в работах по установке режимов проведения технологических операций и процессов производства пищевой продукции	
ПК 1.4 Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции консервов	Правильное определение объектов (точек) контроля, в т. ч. выявление брака, определение и устранение причин его возникновения	
	Проведение контроля показателей качества готовой продукции с учетом требований к их качеству, в т.ч. выбор методов определения показателей качества	
	Установление видов брака готовой продукции и мер по предотвращению брака	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ПК 1.5 Организовывать хранение готовой продукции консервов</p>	<p>Правильное определение условий и режимов хранения готовой продукции.</p> <p>Осуществление санитарного контроля тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов</p>	<p>Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов.</p> <p>Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения производственной практики (преддипломной).</p> <p>Написание отчета по производственной практике (преддипломной)</p> <p>Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет по производственной практике (преддипломной)</p>
<b>ВПД: производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса</b>		
<p>ПК 2.1 Принимать и хранить сырье для производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса</p>	<p>Правильное использование нормативной документации для определения требований к качеству пищевого сырья, правил приёмки и методов контроля, условий и сроков хранения сырья</p> <p>Правильное проведение приемки сырья и соблюдение документационного обеспечения приемки</p> <p>Правильное определение режимов, способов и условий хранения пищевого сырья.</p>	<p>Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов.</p> <p>Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения производственной практики (преддипломной).</p>
<p>ПК 2.2 Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса</p>	<p>Участие в работах по техническому обслуживанию оборудования для подготовки пищевого сырья к производству</p> <p>Соблюдение техники безопасности при эксплуатации оборудования</p> <p>Демонстрация опыта выявления и устранения неисправностей оборудования</p>	<p>Написание отчета по производственной практике (преддипломной)</p> <p>Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет по производственной практике (преддипломной)</p>
<p>ПК 2.3 Контролировать режимы работы технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса</p>	<p>Правильное использование знаний режимов работы технологического оборудования, приборов для контроля режимов работы</p> <p>Участие в работах по установке режимов проведения технологических операций и процессов производства пищевой продукции</p>	<p>Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет по производственной практике (преддипломной)</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ПК 2.4</p> <p>Контролировать качество готовой продукции продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса</p>	<p>Правильное определение объектов (точек) контроля, в т. ч. выявление брака, определение и устранение причин его возникновения</p>	<p>Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов.</p>
	<p>Проведение контроля показателей качества готовой продукции с учетом требований к их качеству, в т.ч. выбор методов определения показателей качества</p>	<p>Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения производственной практики (преддипломной).</p>
	<p>Установление видов брака готовой продукции и мер по предотвращению брака</p>	<p>Написание отчета по производственной практике (преддипломной)</p>
<p>ПК 2.5</p> <p>Организовывать хранение готовой продукции продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса</p>	<p>Правильное определение условий и режимов хранения готовой продукции.</p>	<p>Формы промежуточной аттестации:</p>
	<p>Осуществление санитарного контроля тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов</p>	<p>дифференцированный зачет по производственной практике (преддипломной)</p>
<b>ВПД: производство пищевых концентратов</b>		
<p>ПК 3.1</p> <p>Принимать и хранить сырье для производства пищевых концентратов</p>	<p>Правильное использование нормативной документации для определения требований к качеству пищевого сырья, правил приемки и методов контроля, условий и сроков хранения сырья</p>	<p>Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов.</p> <p>Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения производственной практики (преддипломной).</p> <p>Написание отчета по производственной практике (преддипломной)</p> <p>Формы промежуточной аттестации:</p> <p>дифференцированный зачет по производственной практике (преддипломной)</p>
	<p>Правильное проведение приемки сырья и соблюдение документационного обеспечения приемки</p>	
	<p>Правильное определение режимов, способов и условий хранения пищевого сырья.</p>	
<p>ПК 3.2</p> <p>Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования по производству пищевых концентратов</p>	<p>Участие в работах по техническому обслуживанию оборудования для подготовки пищевого сырья к производству</p>	<p>Написание отчета по производственной практике (преддипломной)</p> <p>Формы промежуточной аттестации:</p> <p>дифференцированный зачет по производственной практике (преддипломной)</p>
	<p>Соблюдение техники безопасности при эксплуатации оборудования</p>	
	<p>Демонстрация опыта выявления и устранения неисправностей оборудования</p>	
<p>ПК 3.3</p> <p>Контролировать режимы работы технологического оборудования для производства пищевых концентратов</p>	<p>Правильное использование знаний режимов работы технологического оборудования, приборов для контроля режимов работы</p>	<p>дифференцированный зачет по производственной практике (преддипломной)</p>
	<p>Участие в работах по установке режимов проведения технологических операций и процессов производства пищевой продукции</p>	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 3.4 Контролировать качество готовой продукции пищекоцентра	Правильное определение объектов (точек) контроля, в т. ч. выявление брака, определение и устранение причин его возникновения	Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов.
	Проведение контроля показателей качества готовой продукции с учетом требований к их качеству, в т.ч. выбор методов определения показателей качества	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения производственной практики (преддипломной).
	Установление видов брака готовой продукции и мер по предотвращению брака	Написание отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 3.5 Организовывать хранение готовой продукции пищекоцентра	Правильное определение условий и режимов хранения готовой продукции.	Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет по производственной практике (преддипломной)
	Осуществление санитарного контроля тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов	
<b>ВПД: организация работы структурного подразделения</b>		
ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	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 производственной практики (преддипломной).  Написание отчета по производственной практике (преддипломной)  Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет по производственной практике (преддипломной)
	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	Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет по производственной практике (преддипломной)
	Обоснованность выбора мероприятий по мотивации и стимулированию исполнителей	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	<p>Точность определения основных производственных показателей работы организации и её структурных подразделений</p> <p>Правильность выбора приёмов делового и управленческого общения</p>	<p>Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов.</p>
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<p>Полнота и доступность инструктажа исполнителей</p> <p>Аргументированность использования различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.)</p>	<p>Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения производственной практики (преддипломной).</p>
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<p>Правильность сопоставления результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности</p> <p>Результативность анализа оценки работы исполнителей по результатам сопоставления</p> <p>Точность определения показателей эффективности выполненных работ</p> <p>Точность определения эффекта от выполненных работ для организации</p>	<p>Написание отчета по производственной практике (преддипломной)</p> <p>Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет по производственной практике (преддипломной)</p>
<b>ВПД: выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>		
ПК 5.1 Определять качество сырья и материалов для производства пищевой продукции.	<p>Правильное использование нормативной документации для определения требований к качеству пищевого сырья и материалов, правил приёмки и методов контроля, условий и сроков хранения сырья</p> <p>Правильное проведение приемки сырья и соблюдение документационного обеспечения приемки</p> <p>Правильное определение режимов, способов и условий хранения пищевого сырья и материалов.</p>	<p>Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов.</p> <p>Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения производственной практики (преддипломной).</p> <p>Написание отчета по производственной практике (преддипломной)</p> <p>Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет по производственной практике (преддипломной)</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 5.2 Подготавливать сырьё к дальнейшей обработке вручную и на машинах различными способами.	Участие в ведении технологического процесса подготовки пищевого сырья к производству	Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов.
	Участие в работах по техническому обслуживанию оборудования для подготовки пищевого сырья к производству	
	Соблюдение техники безопасности при эксплуатации оборудования для подготовки пищевого сырья к производству	
	Демонстрация опыта выявления и устранения неисправностей оборудования	
ПК 5.3 Осуществлять установку и контроль режимов работы технологического оборудования для производства различных видов пищевой продукции	Участие в работах по установке режимов проведения технологических операций и процессов производства пищевой продукции	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения производственной практики (преддипломной).
	Определение объектов (точек) контроля	
ПК 5.4 Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству пищевой продукции.	Правильное использование знаний о порядке выполнения различных основных и вспомогательных технологических операций согласно ЕТКС для оператора линии в производстве пищевой продукции 3-его разряда	Написание отчета по производственной практике (преддипломной)  Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет по производственной практике (преддипломной)
	Участие в работах по выполнению различных основных и вспомогательных технологических операций согласно ЕТКС для оператора линии в производстве пищевой продукции 3-его разряда	
	Правильное использование знаний о способах фасовки и затаривания готовой продукции	
ПК 5.5 Организовывать хранение различных видов пищевой продукции	Правильное использование знаний о требованиях к показателям качества готовой продукции, к условиям их хранения	
	Правильное определение условий и режимов хранения готовой продукции.	

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
	Участие в осуществлении санитарного контроля тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (формируемые общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.	Наблюдение и оценка выполненных работ при выполнении практических заданий и в период прохождения учебной практики.
ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка организации деятельности и правильности выбора типовых методов и способов для выполнения профессиональных задач обучающимися. Оценка их эффективности и качества.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Самостоятельный выбор решения вопросов в стандартных и нестандартных ситуациях. Готовность нести ответственность за выбранное решение.	Наблюдение и определение правильности выбора решения обучающимся в стандартных и нестандартных ситуациях. Оценка готовности нести ответственность за принятое решение.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оперативность поиска и использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оценка оперативности и эффективности поиска и использования обучающимся полученной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков в использовании информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Анализ и оценка использования информационно-коммуникационных технологий в ходе учебной практики при выполнении работ и индивидуальных заданий.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Демонстрация способностей работать в команде, эффективно общаться с коллегами и руководством.	Оценка профессиональной коммуникабельности, степени способности взаимодействия с коллегами, выполнения распоряжений руководства

<b>Результаты (формируемые общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация способности обучающегося брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий в ходе индивидуальной работы и работы в коллективе.	Оценка способности обучающегося брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий в ходе индивидуальной работы и работы в коллективе.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Демонстрация способности самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития в рамках поставленных задач, заниматься самообразованием.	Оценка уровня способности самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития в рамках поставленных задач, результатов самообразования.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрация способностей ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. Проявление интереса к инновациям в профессиональной сфере.	Оценка способности ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## **6 Рекомендации по реализации производственной практики (преддипломной) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

### **6.1 Наличие соответствующих условий реализации производственной практики (преддипломной)**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления производственная практика (преддипломная) 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 производственной практики (преддипломной) 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.