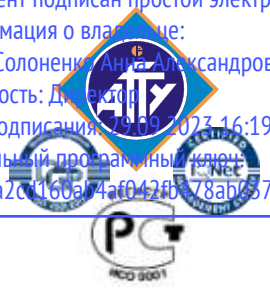


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Анна Александровна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.09.2023 16:19:16
Уникальный программный ключ:
d9ba9a2cd16ba04af042fb178ab637f8b3050e51



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

Учебная практика

для специальности среднего профессионального образования

19.02.06 Технология консервов и пищекокцентратов

(базовая подготовка)

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

Программа учебной практики 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
Учебная практика**

**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. Область применения программы

Учебная практика предусмотрена учебным планом специальности СПО 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов (базовая подготовка) и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенции (ПМ.01 Производство консервов; ПМ.02 Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; ПМ.04 Организация работы структурного подразделения; ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих).

Рабочая программа учебной практики является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов (базовая подготовка) по очной форме обучения на базе основного общего и среднего общего образования в части освоения видов профессиональной деятельности:

- производство консервов;
- производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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 и практических навыков, полученных обучающимися при изучении междисциплинарных курсов МДК.01.01 Технология производства консервов, МДК 02.01 Технология производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса, МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации и МДК.05.01 Выполнение работ по профессии оператор линии в производстве пищевой продукции.

Вид профессиональной деятельности: производство консервов.

В ходе прохождения учебной практики 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;
- 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 оборудования, 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 продукции 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: 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. Запланированное количество часов на освоение программы учебной практики

Продолжительность учебной практики (по профилю специальности):

- по ПМ.01 Производство консервов - 72 часа (2 недели);
- по ПМ.02 Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса - 180 часов (5 недель);
- по ПМ.04 Организация работы структурного подразделения - 72 часа (2 недели);
- по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - 288 часов (8 недель).

2 Результаты практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД):

- производство консервов;
- производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Результатом освоения программы учебной 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 личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Результатом освоения программы учебной практики является освоение профессиональных компетенций:

ВПД	Код	Наименование результата обучения
Производство консервов	ПК 1.1	Принимать и хранить сырье для производства 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	ПК 2.1	Принимать и хранить сырье для производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса

мяса		
ВПД	Код	Наименование результата обучения
Производство 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 картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса
Организация работы структурного 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 нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	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
ВПД: производство консервов			
ОК 1 - 9	ПМ.01	2 недели, 72 часа	4-й семестр
ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 1.5	Производство консервов		
ВПД: производство продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса			
ОК 1 - 9	ПМ.02	5 недель, 180 часов	7-й семестр
ПК 2.1 - ПК 2.5	Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса		
ВПД: организация работы структурного подразделения			
ОК 1 - 9	ПМ.04	2 недели, 72 часа	8-й семестр
ПК 4.1 - ПК 4.5	Организация работы структурного подразделения		
ВПД: выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			
ОК 1 -9	ПМ.05	8 недель, 288 часов	4-й семестр
ПК 5.1 - ПК 5.5	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		

3.2. Содержание учебной практики

Виды профессиональной 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
Производство консервов	<p>Порядок приемки сырья для производства консервов</p> <p>Порядок размещения сырья на хранение</p> <p>Выполнение работ по производству консервов (по индивидуальному заданию). Составление технологической схемы производства, составление описания технологической схемы, экспериментальное определение выхода продукции.</p> <p>Контроль качества и организация хранения готовой продукции</p> <p>Охрана труда и промышленная санитария</p>	<p>Доставка, приемка и хранение сырья. Хранение сырья. Сырьевые площадки и стационарные хранилища. Требования к ним. Системы регулирования режима хранения. Особенности хранения продукции в холодильниках. 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. Факторы, влияющие на выбор тары. Типы и использование. Тепловые процессы в консервном производстве, их цели и значение. Режимы тепловых процессов. Фасование продуктов, основные способы. 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. Общие санитарно-гигиенические требования к производству консервов. Меры по поддержанию санитарно-гигиенического состояния производства. Санитарная обработка тары и оборудования. Виды санитарной обработки оборудования. Контроль качества санитарной обработки. Моющие и дезинфицирующие средства. Личная и профессиональная гигиена. Характеристика различных видов консервов. Технологические схемы. Технологические линии. Выполнение технологических расчетов по производству различных видов консервов. Требования к качеству различных видов готовой консервной продукции. Условия и сроки хранения готовой консервной продукции.</p>	МДК 01.01 Технология производства консервов, раздел 1	72

1	2	3	4	5
<p>Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса</p>	<p>Общие сведения о производственном участке (назначение и функционал, план участка, охрана труда и техника безопасности, санитарные требования к производству)</p> <p>Характеристика сырья (общая характеристика и требования к качеству основного и дополнительного сырья по рецептуре, определение показателей качества основного сырья)</p> <p>Приемка и хранение сырья (способы доставки и хранения, правила приемки по количеству и качеству, условия и сроки хранения)</p> <p>Ведение процесса производства продукции (по индивидуальному заданию). Рецептура продукта, установка и контроль режимов сушки, определение выхода продукции. Составление технологической схемы производственного процесса и её описания, выполнение технологических расчетов.</p> <p>Техническое обслуживание оборудования. (назначение, устройство и принцип действия сушилки; правила установки, наладки и технического обслуживания; выявление и устранение неисправностей; контрольно-измерительные приборы)</p> <p>Технохимический контроль производства (определение объектов (точек) контроля; требования к качеству готовой продукции; методы определения качества готовой продукции; виды брака и меры по их предотвращению)</p> <p>Организация хранения готовой продукции (режимы и условия хранения, требования к помещениям для хранения).</p>	<p>Химический состав картофеля, требования к качеству картофеля. Условия хранения картофеля, требования к хранилищам. Изменения в процессе хранения. Подготовка картофеля к производству. Оборудование для подготовки картофеля к производству. Технологические линии по производству: фасованной продукции из свежего и термически обработанного картофеля; картофеля быстрозамороженного обжаренного и необжаренного; жареного хрустящего картофеля и чипсов; картофеля сушеного; сухого картофельного пюре. Требования к качеству сырья. Требования к качеству готовой продукции. Хранение готовой продукции. Оборудование для производства картофелепродуктов, режимы работы, неполадки и их устранение.</p> <p>Оборудование для сушки. Виды сушилок. Конструкции сушилок, их достоинства и недостатки. Ассортимент сушеных овощей, их характеристика. Технологические требования к овощному сырью, направляемому на сушку. Влияние технологических свойств и показателей качества сырья на выбор способа сушки. Правила приемки сырья. Размещение сырья на хранение. Подготовка плодово-ягодного сырья к сушке. Оборудование для подготовки плодово-ягодного сырья к сушке. Изменение показателей качества плодов и ягод в процессе сушки. Общие требования к качеству готовой продукции. Хранение сушеных плодов и ягод. Физико-химические изменения при хранении. Дефекты продукции. Сушка грибного сырья. Характеристика сырья. Выбор режимов сушки. Требования к качеству сушеных грибов. Хранение сушеных грибов. Дефекты продукции. Оборудование технологических линий сушки овощей. Оборудование технологических линий сушки плодов и ягод. Особенности сушки сырья животного происхождения. Свойства и показатели качества мясного сырья. Виды мясного сырья, их особенности. Ассортимент сушеной мясной продукции. Технологические требования к качеству мяса для сушки. Влияние технологических свойств и показателей качества мяса на выбор способа сушки. Правила приемки сырья. Размещение сырья на хранение. Подготовка мясного сырья к сушке. Оборудование для подготовки мясного сырья к сушке. Виды, назначение, принцип действия, возможные неполадки и способы их устранения. Изменение по-</p>	<p>МДК 02.01 Технология производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса</p>	<p>180</p>

1	2	3	4	5
		<p>казателей качества мяса в процессе сушки. Общие требования к качеству готовой продукции. Хранение сушеного мяса. Физико-химические изменения при хранении. Дефекты сушеного мяса. Меры по предупреждению дефектов. Оборудование технологических линий сушки мяса. Используемые сушилки, их конструктивные особенности. Виды, назначение, принцип действия, возможные неполадки и способы их устранения. Контроль качества сушеной продукции.</p>		
<p>Организация работы структурного подразделения</p>	<p>Организация: цель деятельности, основные экономические характеристики. Организационно-правовая форма организации (предприятия). 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. Обратные 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. 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>	<p>МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации</p>	<p>72</p>

1	2	3	4	5
<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>	<p>Организация входного контроля сырья на производстве. Приёмка сырья. Размещение сырья на хранение. Первичная обработка сырья. Составление технологической инструкции. Ведение процессов первичной обработки сырья. Установка и контроль режимов оборудования по первичной обработке сырья. Участие в ремонте оборудования по первичной обработке сырья.</p> <p>Изучение оборудования технологической линии: устройство, принцип работы, правила эксплуатации, возможные неполадки и способы их устранения. Изучение последовательности ведения технологических операций на технологической линии. Изучение используемых укупорочно-упаковочных и вспомогательных материалов. Ведение операций розлива, расфасовки, оформления, комплектования различных видов пищевой продукции на технологических линиях. Изучение порядка хранения, приемки и упаковки различных видов готовой продукции и изделий на технологических линиях. Ведение операций хранения, приемки и упаковки различных видов готовой продукции и изделий на технологических линиях. Изучение порядка организации хранения, контроля за хранением. Ведение контроля за хранением. Составление графика контроля.</p> <p>Изучение должностной инструкции оператора линии в производстве пищевой продукции. Изучение вопросов охраны труда и техники безопасности на производстве. Прохождение инструктажа по ОТ и ТБ. Изучение и соблюдение требований промышленной санитарии на производстве.</p>	<p>Общая характеристика пищевого сырья. Свойства пищевого сырья растительного и животного происхождения. Нормативная документация. Требования к качеству пищевого сырья. Общие требования к хранению пищевого сырья. Изменения, происходящие в пищевом сырье при хранении. Естественная убыль сырья при хранении. 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. Характеристика предприятий по переработке пищевого сырья. Типы технологических линий. Принципы организации производства. 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. Операции розлива, расфасовки, оформления, комплектования различных видов пищевой продукции на технологических линиях. Требования к укупорочно-упаковочным и вспомогательным материалам. Операции хранения, приемки и упаковки различных видов готовой продукции и изделий на технологических линиях. Организация хранения: условия и режим хранения различных видов пищевой продукции. Контроль процесса хранения. Права, обязанности и зона ответственности оператора линии в производстве пищевой продукции. 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>	<p>288</p>
ВСЕГО				612

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. Ибрагимова И. Е. Учебная практика. 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

Реализация программы учебной практики осуществляется в учебных кабинетах «Технологии производства консервов и пищевых концентратов» и «Технологического оборудования производства консервов и пищевых концентратов», лаборатории «Сырья и продукции консервов и пищевых концентратов», лаборатории «Технологии консервирования», «Технологии продуктов животного происхождения», лаборатории «Технологии производства и контроля сушёной продукции», кабинетов «Социально-экономических дисциплин». Основные характеристики и оснащённость отражены в паспортах кабинетов и лабораторий, 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 лицен-

зионным 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 «Технологического оборудования производства консервов и пищевых концентратов»:

Рабочие места студентов: стол (на 2 пос. места) – 11 шт., стул – 22 шт.

Рабочее место преподавателя: стол – 2 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 – 1 шт.

Аудиторная доска: доска меловая – 1 шт.

Наглядные материалы: плакаты – 2 шт.

Оборудование лаборатории «Сырья и продукции консервов и пищевых концентратов»:

Рабочие места студентов: стол (на 2 пос. места) – 6 шт., табурет лабораторный – 12 шт.

Рабочее место преподавателя: стол – 2 шт., табурет лабораторный – 3 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.

Лабораторное оборудование: плита электрическая – 1 шт., шкаф сушильно-стерилизационный - 1 шт., шкаф вытяжной - 1 шт., центрифуга лабораторная - 1 шт., центрифуга гематокридная – 2 шт., фотокolorиметр 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., нефелометр измеритель мутности – 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.

Доска аудиторная: поворотная двухсторонняя меловая доска - 1 шт.

Наглядные материалы: плакаты – 1 шт.

Оборудование лаборатории «Технологии консервирования», «Технологии продуктов животного происхождения»:

Рабочие места студентов: стол (на 2 пос. места) – 7 шт., стул – 14 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.

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., шкаф шоковой заморозки – 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., ультразвуковая ванна – 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.

Доска аудиторная: поворотная двухсторонняя меловая доска- 1 шт.

Наглядные материалы: плакаты – 1 шт.

Оборудование лаборатории «Технологии производства и контроля сушеной продукции»:

Рабочие места студентов: стол (на 2 пос. места) – 8 шт., стул – 16 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.

Лабораторное оборудование: сушилка – 2 шт., шкаф сушильный – 1 шт., весы торговые – 1 шт., весы аналитические -1 шт., анализатор влаги - 1 шт., измельчитель - 1 шт., комплект хлебопекарного оборудования (лабораторный) - 1 шт.

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

Аудиторная доска: поворотная двухсторонняя меловая доска- 1 шт.

Наглядные материалы: стенды – 2 шт.

Оборудование учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин» (ауд. 205 учебное здание Дмитровского РПТ):

Рабочие места студентов: парты - скамьи (4 пос. места) - 15 шт.

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

Технические средства обучения: Набор демонстрационного оборудования: проекционный экран (переносной) - 1 шт., проектор (переносной) - 1 шт., ноутбук с операцион-

ной системой Windows 7 Professional, с лицензионным программным обеспечением MS Office 2007, STDU Viewer, Google Chrome, Opera, Dr.Web, 7-zip. (переносной)– 1 шт.

Аудиторная доска: доска меловая - 1 шт.

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

**Оборудование учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»
(ауд. 401 учебное здание Дмитровского РПТ):**

Рабочие места студентов: парты-скамьи (4 пос. места) - 12 шт., парта (2 пос. места) - 2 шт., стулья - 4 шт.

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

Технические средства обучения: проекционный экран - 1 шт., проектор - 1 шт., компьютер в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой и мышью, операционной системой Windows XP Professional, с лицензионным программным обеспечением MS Office 2003, с лицензионным программным обеспечением MS Office, STDU Viewer, ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition, Google Chrome, Opera, Dr.Web, Moodle, 7-zip. - 1 шт., аудиокolonки - 1 комплект.

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др.: шкаф (стеллаж) для хранения - 4 шт.

Аудиторная доска: доска меловая - 1 шт.

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

**Оборудование учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»
(ауд. 402 учебное здание Дмитровского РПТ):**

Рабочие места студентов: парты (2 пос. места) - 24шт., стулья - 48 шт.

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

Технические средства обучения: проекционный экран - 1 шт., 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. - 1 шт., аудиокolonки - 1 комплект.

Аудиторная доска: доска меловая- 1 шт.

Наглядные материалы (стенды, плакаты и др.): стенды - 10 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>

5. 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. Хрундин, Д.В. Общая технология пищевых производств: учебное пособие [Электронный ресурс]. - Казань: Издательство КНИТУ, 2016. - 120 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500946>

5. 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>

6. 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/
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/
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/
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/

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., Лысыков 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. Золотогоров, В.Г. Экономика: Энциклопедический словарь. 2-изд. стереотип /В.Г. Золотогоров. – 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.- 480с. (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-pishhevyyx-texnologij.html>
2. Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии (НИИПП и СПТ) – <http://niippspt.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

Наименование программного обеспечения	Назначение
Образовательный портал Moodle	Образовательный портал ДРТИ построен на обучающей виртуальной среде Moodle и доступен по адресу www.portal-drti.ru 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 «Университетская»	Фонд библиотеки насчитывает издания более 160 крупнейших современных издательств, выпускающих учебную, научную и иную

Наименование электронного ресурса, адрес сайта	Назначение
библиотека on-line» http://biblioclub.ru/	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 https://www.biblio-online.ru	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» 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, 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

Наименование программного обеспечения	Назначение
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

Наименование программного обеспечения	Назначение
КОМПАС-3D V15	Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3DV15.Проектирование и конструирование в машиностроении.
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

Наименование ИСС	Назначение
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

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, который утверждается в месте прохождения практики.

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 пищекокцентратов (базовая подготовка).

5 Контроль и оценка результатов практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ВПД: производство консервов		
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>Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения учебной практики.</p> <p>Написание отчета по учебной практике</p> <p style="text-align: center;">Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет по учебной практике.</p>
	Правильное проведение приемки сырья и соблюдение документационного обеспечения приемки	
	Правильное определение режимов, способов и условий хранения пищевого сырья.	
ПК 1.4 Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции консервов	Правильное определение объектов (точек) контроля	<p style="text-align: center;">Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет по учебной практике.</p>
	Проведение контроля показателей качества готовой продукции с учетом требований к их качеству	
ПК 1.5 Организовывать хранение готовой продукции консервов	Правильное определение условий и режимов хранения готовой продукции.	
ВПД: 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	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>Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения учебной практики.</p> <p>Написание отчета по учебной практике</p> <p style="text-align: center;">Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет по учебной практике.</p>
	Правильное проведение приемки сырья и соблюдение документационного обеспечения приемки	
	Правильное определение режимов, способов и условий хранения пищевого сырья.	
ПК 2.2 Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	Участие в работах по техническому обслуживанию оборудования для подготовки пищевого сырья к производству	<p style="text-align: center;">Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет по учебной практике.</p>
	Соблюдение техники безопасности при эксплуатации оборудования	
	Демонстрация опыта выявления и устранения неисправностей оборудования	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 2.3 Контролировать режимы работы технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	Правильное использование знаний режимов работы технологического оборудования, приборов для контроля режимов работы	Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов.
	Участие в работах по установке режимов проведения технологических операций и процессов производства пищевой продукции	
ПК 2.4 Контролировать качество готовой продукции продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	Правильное определение объектов (точек) контроля, в т. ч. выявление брака, определение и устранение причин его возникновения	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.
	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	
ПК 2.5 Организовывать хранение готовой продукции продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	Правильное определение условий и режимов хранения готовой продукции.	
	Осуществление санитарного контроля тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов	
ВПД: организация работы структурного подразделения		
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 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	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
	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	<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: дифференцированный зачет по учебной практике.</p>
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<p>Правильность выбора приемов делового и управленческого общения</p> <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>	
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>	
ВПД: выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
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 приемки 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 учебной практики.</p> <p>Написание отчета по учебной практике</p> <p>Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет по учебной практике</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	<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: дифференцированный зачет по учебной практике</p>
	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	
	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	
	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.	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
	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.

Результаты (формируемые общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
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

Результаты (формируемые общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
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 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.