

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Солоненко Анна Александровна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 25.02.2024 12:43:43  
Уникальный идентификатор:  
d9ba9a2cd160ab4a6471118ab037f8b3050e51



**УП.01.01**

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

**ОТДЕЛЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**по ведению технологического процесса производства консервов**  
**на автоматизированных технологических линиях**

**специальность**

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

Рабочая программа учебной практики по ведению технологического процесса производства консервов на автоматизированных технологических линиях разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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

**Разработчик:**

Преподаватель высшей  
квалификационной  
категории



И. Е. Ибрагимова

**Эксперт от работодателя:**

Гл. технолог  
ООО «Марон»



О. А. Байол

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии общепрофессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей, протокол №8 от 15 марта 2024 г.

Председатель цикловой  
комиссии



И. Е. Ибрагимова

# СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1 Паспорт рабочей программы учебной практики

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

Учебная практика по ведению технологического процесса производства консервов на автоматизированных технологических линиях предусмотрена учебным планом специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.01 образовательной программы по основным видам деятельности для последующего освоения обучающимися общекультурных и профессиональных компетенций.

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

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

Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

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

Основной целью учебной практики по ведению технологического процесса производства консервов на автоматизированных технологических линиях является закрепление теоретических знаний, практических умений и освоение навыков, полученных обучающимися при изучении междисциплинарных курсов соответствующих профессиональных модулей. В ходе прохождения учебной практики обучающийся должен иметь следующие результаты подготовки:

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

#### **уметь:**

- организовывать входной контроль качества и количества сырья и вспомогательных материалов;
- устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов первичной переработки сырья;
- организовывать контроль параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции в типовых технологических процессах;
- использовать нормативные документы в области технологического и производственного контроля;
- выполнять конструктивные и технологические расчеты;
- определять и соблюдать условия и режим хранения готовой продукции;

#### **знать:**

- основные принципы контроля качества сырья, вспомогательных материалов, параметров технологических процессов;
- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;
- методику расчетов нагрузки на оборудования;

- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; выявлять и устранять неисправности оборудования.

- правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования первичной переработки сырья;

- виды и причины неисправностей технологического оборудования;

- санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля;

- учет сырья, условия хранения, требования к складам для хранения готовой продукции.

### **1.3. Запланированное количество часов на освоение программы производственной практики**

Продолжительность учебной практики УП.01.01 Учебная практика по ведению технологического процесса производства консервов на автоматизированных технологических линиях – 180 часов.

## **2 Результаты практики**

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами деятельности:

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

Результатом освоения программы учебной практики является освоение профессиональных компетенций:

<b>ВД</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями

## **3 Структура и содержание программы практики**

### **3.1. Тематический план**

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

Тематический план для обучающихся:

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

### 3.2. Содержание учебной практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, МДК обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов
Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Освоение применимости требований к состоянию сырья на практике. Приемка сырья и материалов по количеству и качеству. Учет сырья и материалов. Документационное обеспечение приемки и движения сырья и материалов на производстве. Освоение технологии первичной переработки сырья.	Правила приемки сырья различных видов. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья. Решение задач по выполнению приемки сырья и определения его доброкачественности. Расчет выборки, определение пробы. Порядок пробоотбора. Требования к качеству различных видов сырья. Порядок оценки качества сырья. Приемка по количеству. Оформление приемочной документации. Размещение сырья на хранение. Передача сырья в производство. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов. Правила первичной переработки сырья. Технологические инструкции по первичной переработке. Технологические операции, выполняемые при первичной переработке сырья. Учет и выход сырья. Инструменты и оборудование, используемое при первичной обработке сырья. Нормативное обеспечение первичной обработки. Упаковка и хранение продукции.	МДК.01.01 Технология консервов	180

## 4 Условия реализации программы практики

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

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

Структура отчёта:

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

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

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

1. Нефедова И. В. Учебная практика по ведению технологического процесса производства консервов на автоматизированных технологических линиях. Методические указания для студентов очной формы обучения специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья [Электронный ресурс]. – Рыбное, 2024. – Режим доступа: <http://www.портал.дрги.рф>

### 4.3 Информационное обеспечение обучения

#### Основная учебная литература

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

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

3. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518097>

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

### 3.2.2 Дополнительная учебная литература

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

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

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

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

#### Официальные, справочно-библиографические и периодические издания:

##### *а) официальные издания:*

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

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

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

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

##### *в) журналы*

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

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

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

Наименование программного обеспечения	Назначение
Образовательный портал Moodle	Образовательный портал ДРТИ построен на обучающей виртуальной среде Moodle и доступен по адресу <a href="https://www.портал.дрти.рф">https://www.портал.дрти.рф</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 Юрайт <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a>	ЭБС Юрайт - ресурс, включающий электронные версии книг издательства "Юрайт". Издательство специализируется на издании учебной литературы для высших и средних специальных учебных заведений по новым образовательным стандартам. Включает в себя каталог грифованных учебников по социально-экономическому, гуманитарному и юридическому, естественнонаучному и техническому направлениям. Авторами учебников являются преподаватели ведущих вузов России. В ЭБС представлены учебники и учебные пособия для всех уровней профессионального образования от ведущих научных школ с соблюдением действующих требований ФГОС. В ЭБС присутствует возможность: индивидуального неограниченного доступа пользователей к содержимому из любой точки, в которой имеется подключение к сети Интернет; одновременного индивидуального доступа пользователей к содержимому; полнотекстового поиска по содержимому, формирования статистических отчетов по пользователям. Издания в ЭБС представлены с сохранением вида страниц (оригинальной верстки).
ЭБС издательства «Лань» <a href="http://e.lanbook.com">http://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, с возможностью просмотра и скачивания на сайте в он-лайн режиме. Предоставляет право доступа к отдельным коллекциям, в частности таким, как «Инженерно-технические науки – Издательство Лань», «Информатика – Издательство Лань», «Химия – Издательство Лань», «Теоретическая механика – Издательство Лань».
ЭБС Рыбохозяйственное образование <a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2">http://lib.klgtu.ru/jirbis2</a>	Информационный ресурс ФГБОУ ВО "КГТУ" состоит исключительно из учебных изданий рекомендованных Федеральными учебно-методическими объединениями в системе высшего образования и среднего профессионально образования. Издания в ЭБС представлены с сохранением вида страниц (оригинальной верстки). Пользование ЭБС не требует никакого дополнительного программного обеспечения или аппаратных устройств, достаточно иметь подключение к Интернету. Чтение электронной версии книг доступно в постраничном режиме, а при необходимости возможно цитирование. Удобный и современный контекстный поиск по всему хранилищу книг позволяет быстро найти нужную книгу.

Наименование электронного ресурса, адрес сайта	Назначение
	Доступ осуществляется по логину и паролю, логин и пароль доступа находятся на общем абонементе.
<p>ЭБС IPRbooks  <a href="http://www.iprbookshop.ru">www.iprbookshop.ru</a></p>	<p>Важнейший ресурс для получения качественного образования, предоставляющий доступ к учебным и научным изданиям, необходимым для обучения и организации учебного процесса. Использование ЭБС IPR BOOKS позволяет обучающемуся подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить необходимые работы и проекты. Преподавателям ресурс будет полезен при составлении учебных планов и РПД, подготовке и проведении занятий, получении информации о новых публикациях коллег.</p> <p>Ресурс ЭБС IPRbooks объединяет новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу, предназначенную для разных направлений обучения, с помощью которого можно получить необходимые знания, подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить необходимые работы и проекты. Контент ЭБС IPRbooks представлен изданиями федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, Лекционное занятие которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего, среднего профессионального, дополнительного профессионального образования, и ежедневно пополняется новыми актуальными изданиями. ЭБС IPRbooks содержит множество эксклюзивных изданий, которые не представлены в других ресурсах, в том числе издательств группы компаний IPRmedia: Вузовское образование, Профобразование, Ай Пи Эр Медиа.</p> <p>Удаленный доступ посредством сети Интернет возможен с любого ПК. Работать с ЭБС IPR BOOKS можно так же с мобильных устройств в круглосуточном режиме удаленно (скачайте приложение IPRbooks Mobile Reader на App Store или Play Market, приложение для слабовидящих IPRbooks WV-Reader на App Store или Play Market).</p>

*Перечень лицензионного учебного программного обеспечения*

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

Наименование программного обеспечения	Назначение
Moodle	Образовательный портал ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»
7-zip	Архиватор

*Перечень информационных справочных систем*

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

Сведения об обновлении информационного обеспечения обучения представлены в локальной сети ДРТИ по адресу: [Base\192.168.10.10\для обмена по дфагу\ИТ в обучении](http://Base\192.168.10.10\для_обмена_по_дфагу\ИТ_в_обучении)

#### 4.4 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

Кабинет «Технологий переработки пищевого сырья»

Комплект учебной мебели на 32 чел.

Рабочее место преподавателя (стол, стул).

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

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

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

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

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

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

Комплект учебной мебели на 18 чел.

Рабочее место преподавателя (стол, стул).

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

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

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

Аудиторная доска: доска магнитно-меловая – 1 шт.

Наглядные материалы: стенды – 5 шт.

Оборудование лаборатории «Технологии продуктов из растительного сырья»:

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

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

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

Наглядные материалы: плакаты – 1 шт.

Оборудование мастерской «Первичной обработки пищевого сырья»:

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

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

Мойки – 3 шт.

Стеллаж – 1 шт.

Наглядные материалы: плакаты – 2 шт.

#### **4.5. Общие требования к организации практики**

Учебная практика по ведению технологического процесса производства консервов на автоматизированных технологических линиях проводится в сроки, установленные графиком учебного процесса в образовательной организации на текущий учебный год.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных базах практики, учебных аудиториях и иных структурных

подразделениях ДРТИ мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Учебная практика может проводиться в форме практических занятий или уроков производственного обучения.

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

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: инженерно-педагогический состав, осуществляющий руководство производственной практикой, должен иметь, как правило, высшее образование по специальности, опыт практической работы по специальности и опыт работы с обучающимися в условиях практик, соответствующие тематике практик. Руководителем практики от ДРТИ является мастер производственного обучения или преподаватель дисциплин и (или) профессиональных модулей профессионального цикла по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

## 5 Контроль и оценка результатов практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ВД 1. Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	правильность выполнения технического обслуживания технологического оборудования	<p style="text-align: center;">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:                      зачет с оценкой</p>
	правильность работы с документацией	
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями	правильность выполнения технологических операций по производству консервов в соответствии с технологическими инструкциями	<p style="text-align: center;">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:                      зачет с оценкой</p>
	правильность выполнения технологических операций по производству пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями	
	правильность соблюдения техники безопасности в процессе производства	

## **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.