

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Солоненко Елена Александровна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 11.12.2024 17:55:02  
Уникальный идентификатор:  
d9ba9a2-d10a-4a10421a478fb037f24300e4



**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**

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**К ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**по организационно-технологическому обеспечению производства консервов и**  
**пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях**  
специальность  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Авторы:**

**Ибрагимова И. Е.**, преподаватель высшей категории

**Рецензент:**

**Ковалев О. П.**, д. т. н., профессор кафедры технологии продуктов питания и холодильной техники ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Ибрагимова И. Е. Методические указания к прохождению производственной практики по организационно-технологическому обеспечению производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях для обучающихся по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. – Рыбное, 2023. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.портал.дрти.рф>

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

© Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал) ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет»

## ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика по организационно-технологическому обеспечению производства консервов и пищевых концентратов 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.02 образовательной программы.

Производственная практика по организационно-технологическому обеспечению производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения следующих видов деятельности: ВД 2. Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору). Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

Основной целью производственной практики по организационно-технологическому обеспечению производства консервов и пищевых концентратов 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 производственной практики обучающийся должен иметь следующие результаты подготовки:

иметь практический опыт:

организационно-технологического обеспечения производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях

уметь:

- определять виды процессов и способы их реализации; выполнять как отдельно, так и в установленной последовательности технологические операции в процессах производства продуктов из растительного сырья;

- составлять характеристику производства;

- составлять технологические схемы производства;

- устанавливать режимы хранения и сроки годности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- определять технологическую эффективность работы оборудования.

знать:

- сырьевую базу сырья для производства;

- нормативную и техническую документацию; разработки предложений по интенсификации процессов;

- расчет производственных мощностей и загрузки оборудования;

- технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания;

- принципы ведения технологических процессов производства продуктов из растительного сырья;

- принципы организации производства продукции из растительного сырья;

- сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья;

- требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья.

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Продолжительность производственной практики ПП.02.01 Производственная практика по организационно-технологическому обеспечению производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях – 144 часа (4 недели).

Результатом освоения программы производственной практики является освоение профессиональных компетенций:

ВД	Код	Наименование результата обучения
Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов

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

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, МДК обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов
1	2	3	4	5
Ведение технологического процесса производства консервов и 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.	МДК.02.01 Организация процессов производства консервов и пищевых концентратов	144

1	2	3	4	5
		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.		

### **ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Местом прохождения производственной практики ПП.02.01 Производственная практика по организационно-технологическому обеспечению производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях являются предприятия, деятельность которых соответствует профилю подготовки по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (предприятия по производству консервной или пищевых концентратной продукции).

Место практики обучающийся может выбрать самостоятельно или получить направление от Института. Договор о прохождении практики должен быть заключен не позднее, чем за месяц до начала практики.

Реализация программы производственной практики по организационно-технологическому обеспечению производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях ПП.02.01 осуществляется в производственных помещениях предприятий, специализирующихся на производстве пищевой продукции.

Документационное обеспечение практики включает в себя:

- приказ о производственной практике и закреплении руководителя (формируется по факту заключенного с предприятием договора);
- задание на практику (выдается руководителем практики от Института);
- отчет по практике (формируется в процессе прохождения практики, предоставляется к защите в последний календарный день практики);
- аттестационный лист по практике (заполняется руководителем практики от Института);
- дневник практики (заполняется обучающимся в ходе прохождения практики, заверяется подписью руководителя практики от предприятия и прикладывается к отчету);
- отзыв руководителя практики от предприятия (прикладывается к отчету).

### **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Структура отчета по производственной практике:

- титульный лист;

- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой в Институте;
- задание на практику, заверенное руководителем и председателем цикловой комиссии, согласованное с предприятием;
- содержание (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение;
- основная часть (согласно заданию и методическим указаниям);
- заключение;
- список используемых источников;
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся изучает и оформляет при написании отчета.

К отчету в обязательном порядке прикладываются: аттестационный лист, отзыв руководителя практики от предприятия, дневник практики, направление с подтверждением прохождения практики, заверенное печатью предприятия.

Содержание отчета по производственной практике следующее.

### **Введение**

В данном разделе необходимо осветить современное состояние отрасли и перспективы ее развития. Роль технологии в рациональной переработке сырья растительного происхождения и охране окружающей среды. Совершенствование технологии переработки сырья и расширение ассортимента выпускаемой продукции.

## **1 Краткая характеристика предприятия**

1.1 Полное наименование предприятия, его юридический статус, форма собственности, собственник предприятия, ведомственное подчинение.

1.2 История предприятия.

1.3 Виды деятельности. Перечисляя виды деятельности, не следует их дословно переписывать из Устава предприятия, а указать лишь те из них, которыми предприятие занимается реально.

1.4 Структурные схемы предприятия, разработанные согласно СМК предприятия (ISO 22000-16, ГОСТ Р 51705.1) Допускается в отчете приводить одну объединенную структурную схему предприятия, включающую производственную (функциональная) структуру предприятия и структуру аппарата управления. Пример показан на рисунке 1.



Рисунок 1 – Схема производственной структуры ООО «МАРОН»

В описании схемы приводится краткое описание подразделений основного производства, их состав и функции, численность персонала. При описании подразделений вспомогательного производства и обслуживающего хозяйства следует указать выполняемые функции, связь с основным производством, численность персонала.

Структура аппарата управления приводится в виде схемы (рисунок 2).



Рисунок 2 – Схема структуры аппарата управления рыбхоза «Жемчужина»

В описании схемы необходимо дать краткое описание функций, выполняемых отделами и службами.

## 2 Характеристика производства

### 2.1 Характеристика основного сырья

Включает пищевую ценность сырья, технологические свойства, способность к хранению. Эти составляющие находятся в непосредственной зависимости от вида сырья, пола, возраста, упитанности, которые определяют его морфологию, химический состав, технологические свойства и способность к хранению. Факторы, определяющие технологическую характеристику сырья, оказывают влияние и на экономику производства.

При изложении данного подраздела материал излагают в следующей последовательности:

- вид сырья (русское и латинское название);
- особенности морфологии;
- условия его доставки на предприятие;

- физические свойства сырья;
- химический состав мяса и других частей тела;
- специфика состава белков, азотистых экстрактивных веществ, липидов, минеральных веществ, витаминов и ферментов;
- изменение химического состава в зависимости от пола, возраста и упитанности;
- соотношение мышечной и соединительной ткани в мясе;
- пути рационального использования отходов.

При описании химического состава сырья, необходимо привести данные не только по общему химическому составу, но и биологической ценности отдельных групп химических веществ (белки, липиды, минеральные вещества, витамины).

Сырьевая база предприятия и распределение сырья по видам обработки – данные оформляются в виде таблиц (пример - таблица 1 и таблица 2).

Таблица 1 – Сырьевая база ООО «МАРОН» и распределение сырья по видам обработки в 2023 г.

Видовой состав и состояние поступающего сырья	Распределение сырья по видам обработки
Морковь столовая свежая	консервы овощные, консервы мясорастительные
Капуста белокочанная свежая	консервы овощные
Клюква замороженная	консервы овощные
Лук репчатый свежий	консервы мясорастительные
Мясо в блоках замороженное	консервы мясорастительные

В таблице 2 представлены данные по производственной мощности и выпускаемому ассортименту предприятия. Следует указать производственную мощность в смену, а также привести данные выпуска продукции за последний год (по возможности – за последние 2-3 года, чтобы оценить динамику развития производства).

Таблица 2 – Производственная мощность и ассортимент продукции предприятия

Наименование цеха	Ассортимент продукции	Единицы измерения	Производственная мощность в смену	Выпуск продукции из последнего года
Консервный	Консервы овощные закусочные «Морковь тушеная»	туб		
	Капуста квашеная с клюквой	туб		
	Консервы мясорастительные «Свинина с овощным гарниром»	туб		
	Консервы овощные «Икра морковная»	туб		
	Консервы овощные «Заправка для первых блюд»	туб		

Также составляется характеристика вспомогательного сырья, используемых на производстве материалов, всех видов тары и упаковки. Должна быть указана нормативная документация, приведены основные данные по требованиям к качеству объекта.

## 2.2 Структура основного производства

Указывается специализация цеха, какие отделения и участки входят в его состав.

Ассортимент продукции цеха за последний год (оформляется в виде таблицы).

В отчете рассматривается технологическая схема производства одного из наименований продукции цеха, составляется полное описание технологической схемы с указанием всех вспомогательных операций, входящих и выходящих потоков, параметров процессов. Указываются наименования и марки оборудования, на котором осуществляются технологические операции, отмечается его характеристика с точки зрения степени автоматизации и структуры рабочего цикла (периодического действия, непрерывного действия).

Составляется таблица с указанием критических точек контроля производства и продукции. Отмечаются все имеющие место случаи брака с указанием их причин и мер, направленных на устранение.

На основании приведенных данных описывается структура производственного процесса с указанием длительности производственного цикла. Анализируются данные по организации потока на предприятии.

## 2.3 Организация хранения на предприятии

В данном разделе рассматриваются вопросы организации хранения сырья и готовой продукции. Описывается состояние сырьевых площадок и овощехранилищ, порядок их работы, условия контроля, порядок поступления сырья и его отгрузки в цех. Оценивается фактическая площадь и рациональность ее использования. Рассматриваются вопросы организации складского хозяйства с описанием порядка отгрузки на хранение, условий и сроков хранения продукции, поддержания режимов хранения и контроль за ними. Также рассматривается вопрос работы с покупателями – порядок взаимодействия и правила отгрузки продукции покупателям.

В данном пункте должна быть выполнена оценка производственных мощностей участков (цехов) хранения, с анализом выявления резервов.

## 2.4 Организация материально-технического обслуживания на предприятии

В данном пункте следует рассмотреть следующие вопросы:

1. Организация ремонта оборудования
2. Организация складского хозяйства
3. Организация внутризаводских транспортных операций
4. Организация энергетического хозяйства

## 3 Техническое нормирование труда

3.1 Определение рабочего периода производства.

3.2 Производительность труда и численность персонала. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад.

3.3 Изучение затрат рабочего времени, установление норм выработки и норм обслуживания.

3.4 Определение группы оплаты труда, определение заработной платы, сдельных расценок и тарифных ставок.

#### **4 Анализ эффективности производства**

В данной главе рассматриваются вопросы экономической эффективности мероприятий по повышению эффективности производства, в том числе связанных с:

- сокращением численности персонала;
- улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции;
- использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции;
- комплексным использованием резервов производства.

Дается оценка полученным данным, делаются выводы и заключения по итогам анализа эффективности.

**Заключение** (выполнение основных задач производственной практики).

**Список используемых источников** (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами оформления).

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

На последней неделе производственной практики студент оформляет и представляет к защите отчет, содержащий: анализ всех видов деятельности, в которых принимал участие; анализ производственного процесса на предприятии (согласно индивидуальному заданию по практике). К защите не допускаются обучающиеся, не представившие отчет в установленный срок.

В случае, если нарушение графика выполнения работы или отсутствие на защите в назначенный срок произошло по уважительной причине, совместным решением заведующего кафедрой и декана обучающемуся назначается новый срок выполнения работы и ее защиты. Если причина неуважительная – у обучающегося появляется академическая задолженность, которую он обязан ликвидировать в сроки, назначенные согласно Положению о порядке аттестации обучающихся.

Итогом промежуточной аттестации по производственной практике является зачет с оценкой.

Оценка результатов производственной практики складывается из следующих составляющих:

- качество выполнения и оформления текста работы;
- правильность ответов на вопросы при проведении собеседования (защита отчета).

Текст отчета должен быть выполнен и оформлен согласно установленным требованиям, изложенным в соответствующих методических указаниях<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Ибрагимов И. Е. Методические указания по нормоконтролю при оформлении всех видов учебных работ// Для обучающихся всех форм обучения по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. – Рыбное, 2023. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.портал.дрги.рф>

Заключение по отчету должно быть кратким, но ёмким, отображать все выполненные задачи, иметь четкие формулировки и соответствовать установленному регламенту.

При ответах на вопросы отмечается, насколько четко и уверенно обучающийся давал ответы, как он владеет профессиональной терминологией, насколько хорошо он ориентируется в вопросах выполненной работы.

**Оценка «отлично» выставляется, если:**

- отчет выполнен согласно требованиям, в установленный срок представлен к защите, оформлен грамотно и аккуратно с учетом всех требований к оформлению (допускается не более двух незначительных недочетов в оформлении);

- выполнены все задания в полном объеме на надлежащем уровне;

- все задания выполнены верно, без грубых ошибок, допускается не более двух несущественных смысловых недочетов;

- на вопросы обучающийся отвечает твердо и уверенно, ответы правильные, уровень владения теоретическим и практическим материалом высокий, развито профессиональное мышление и понимание сути выполненной работы, при ответах используются профессиональные термины.

**Оценка «хорошо» выставляется, если:**

- отчет выполнен согласно требованиям, в установленный срок представлен к защите, оформлен грамотно и аккуратно с учетом всех требований к оформлению (допускается не более пяти незначительных недочетов в оформлении);

- выполнены все задания в полном объеме;

- все задания выполнены верно, без грубых ошибок, допускается не более двух смысловых недочетов;

- на вопросы обучающийся отвечает твердо и уверенно, ответы правильные, уровень владения теоретическим и практическим материалом высокий, развито профессиональное мышление, при ответах используются профессиональные термины, возможны отдельные несущественные недочеты или недостаточно полные ответы, требующие уточняющих вопросов.

**Оценка «удовлетворительно» выставляется, если:**

- отчет выполнен в целом согласно требованиям, в установленный срок представлен к защите, оформлен с учетом большинства требований к оформлению (имеет более пяти незначительных недочетов или 1-2 существенных недочета в оформлении);

- выполнено не менее 90% заданий;

- некоторые задания выполнены с ошибками или существенными недочетами;

- на вопросы обучающийся отвечает неуверенно, с недочетами или ошибками, ответы в большинстве своем верные, но недостаточно полные и требуют уточняющих или наводящих вопросов;

- уровень владения теоретическим и практическим материалом средний или ниже среднего, профессиональное мышление выражено слабо и более схоже с бытовым, при ответах профессиональные термины используются мало или не используются совсем.

**Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если:**

- отчет выполнен с нарушением требований, представлен к защите с опозданием, оформлен преимущественно без учета требований к оформлению;

- выполнено менее 90% заданий;

- большинство заданий выполнены с ошибками или существенными недочетами;

- на вопросы обучающийся не отвечает или отвечает неуверенно, с ошибками, ответы неверные или недостаточно полные и требуют уточняющих или наводящих вопросов;

- уровень владения теоретическим и практическим материалом низкий, профессиональное мышление не выражено, отсутствует понимание сути работы, при ответах профессиональные термины не используются.