

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-4a10421a478fb037f2430e4



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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по ведению технологического процесса производства консервов
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 учебной практики по ведению технологического процесса производства консервов 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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.

Учебная практика по ведению технологического процесса производства консервов 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 1. Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору). Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

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)

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

- иметь практический опыт:
 - обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
- иметь практический опыт:
 - ведения технологического процесса производства консервов;
 - технического обслуживания оборудования.
- 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.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Результатом освоения программы учебной практики является освоение профессиональных компетенций:

ВД	Код	Наименование результата обучения
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

В процессе прохождения учебной практики по ведению технологического процесса производства консервов на автоматизированных технологических линиях 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
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.01.01 Технология консервов	180

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 учебной практики УП.01.01 являются учебные лаборатории ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ», имеющие соответственное материально-техническое оснащение.

Реализация программы учебной практики по ведению технологического процесса производства консервов на автоматизированных технологических линиях УП.01.01 осуществляется рассредоточено, в течение 4-го семестра.

Документационное обеспечение практики включает в себя:

- приказ о учебной практике и закреплении руководителя;
- 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 и прикладывается к отчету);
- отзыв руководителя практики (прикладывается к отчету).

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Структура отчета по учебной практике:

- титульный лист;
- задание на практику, заверенное руководителем и председателем цикловой комиссии;
- 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, дневник практики.

Календарно-тематический план практики с указанием видов и последовательности выполняемых работ представлен в таблице:

Номер недели в семестре	Виды работ	Количество часов
1	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.	10
2	Порядок пробоотбора. Требования к качеству различных видов сырья. Порядок оценки качества сырья. Приемка по количеству. Оформление приемочной документации.	10
3	Размещение сырья на хранение. Передача сырья в производство. Расчет и проектирование овощехранилищ и сырьевых площадок.	10
4	Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.	10
5	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.	20
6		
7	Упаковка и хранение консервной продукции. Учет консервной продукции. Оценка эффективности использования складских помещений. Документационное обеспечение хранения. Контроль за хранением.	10
8	Выполнение работ по производству консервов натуральных: расчет потребности в сырье, оценка качества сырья, приемка сырья, выполнение технологических расчетов производства консервов натуральных, описание технологической схемы, подбор материалов, выполнение работ по получению готового продукта, изучение работы оборудования и контроль за режимами обработки, оценка качества готового продукта, разработка этикетки.	50
9		
10		
11		
12		
13	Выполнение работ по производству консервов закусочных: расчет потребности в сырье, оценка качества сырья, приемка сырья, выполнение технологических расчетов производства консервов закусочных, описание технологической схемы, подбор материалов, выполнение работ по получению готового продукта, изучение работы оборудования и контроль за режимами обработки, оценка качества готового продукта, разработка этикетки.	50
14		
15		
16		
17		
18	Завершение работ по формированию отчета. Формирование пакета документационного обеспечения выполненных работ по производству консервов. Зачет по практике.	10

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

На последней неделе учебной 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 учебной практике является зачет с оценкой.

Оценка результатов учебной 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 указаниях¹.

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;

¹ Ибрагимова 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>

- 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 обывательским, 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.