

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Елена Александровна
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.12.2024 17:53:34
Уникальный идентификатор:
d9ba9a2-d10a-4a10421a478fb037f2a3940e2



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 освоению одной или нескольких профессий рабочих,
должностей служащих

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 освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих 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 освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих 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 освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих 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 5. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

Основной целью производственной практики по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих является закрепление теоретических знаний, практических умений и освоение навыков, полученных обучающимися при изучении междисциплинарных курсов соответствующих профессиональных модулей. В ходе прохождения производственной практики по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих обучающийся должен иметь следующие результаты подготовки:

иметь практический опыт:

выполнения рабочих функций по профессии рабочего «Оператор в линии производства пищевой продукции» (3-ий разряд)

уметь:

- контролировать качество сырья, полуфабрикатов, качество и выход готовой продукции в процессе производства консервов и пищевых концентратов по всем этапам производства;

- осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях;

- использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях;

- подбирать оборудование и системы автоматизации;

- производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

- использовать в процессе производства продукции ресурсо - и энергосберегающие технологии.

знать:

- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;

- виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- основные технологические процессы производства консервов и пищевых концентратов;

причины,

- методы выявления и способы устранения брака в процессе производства консервов и пищевых концентратов;

- способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов;

- принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Продолжительность производственной практики ПП.05.01 Производственная практика по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих – 360 часов (10 недель).

Результатом освоения программы производственной практики является освоение профессиональных компетенций:

.ВД	Код	Наименование результата обучения
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПК 5.1	Определять качество сырья и материалов для производства различных видов 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 различных видов пищевой продукции
	ПК 5.5	Организовывать хранение различных видов пищевой продукции

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
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Освоение профессии рабочего Оператор в линии производства пищевой продукции	Получение практического опыта деятельности в качестве оператора в линии производства пищевой продукции.	МДК 05.01 Выполнение работ по профессии оператор линии в производстве пищевой продукции	360

ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Местом прохождения производственной практики ПП.05.01 Производственная практика по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих 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 освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих ПП.05.01 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, утвержденное 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, утвержденное 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

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

История предприятия.

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

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.

2 Техническое оснащение производства

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).

Принцип работы обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов; способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования. Участие в ремонте обслуживаемого оборудования.

3 Характеристика выполняемых работ по профессии Оператор линии в производстве пищевой продукции

Согласно ЕТКС, в обязанности оператора линии в производстве пищевой продукции 3-го разряда входит ведение отдельных операций технологического процесса приготовления мойки, расфасовки, оформления, комплектования, хранения, приема и упаковки различных видов готовой пищевой продукции и изделий на поточно-механизированных линиях.

В отчете следует подробно описать, на какой линии выполнялись работы в ходе производственной практики. Какие именно операции были задействованы. Документационное обеспечение работы оператора, его должностная инструкция и прочие документы, регулирующие порядок работы.

Описать алгоритмы действий оператора при выполнении работ.

Раскрыть вопросы охраны труда и производственной санитарии при выполнении работ в должности оператора линии в производстве пищевой продукции. Изучить нормативные материалы, инструкции по технике безопасности, официальные документы по вопросам:

- охраны труда и техники безопасности;
- обучения работающих правилам безопасности труда;
- ограждение опасных зон и механизмов всех видов оборудования;
- наличия предохранительных устройств, обеспечивающие безопасную эксплуатацию машин, механизмов и другого оборудования;
- мероприятий по обеспечению электробезопасности.

Изучить санитарно-гигиенические требования на данном предприятии к водоснабжению и канализации, санитарные требования по содержанию помещений и оборудования, порядок проведения дезинфекций. Порядок контроля за выполнением рабочими установленных правил

санитарии и гигиены. Правила хранения, выдачи и поддержания в санитарном состоянии специальной санитарной обуви и одежды.

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 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;

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.длрпг.рф>

- 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 незначительные 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.