

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макаров Алексей Владимирович
Должность: И.о. директора технологического колледжа
Дата подписания: 12.04.2024 12:13:43
Уникальный программный ключ:
7f14295cc24366351278710111110bca20



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе



Е.В. Хохлова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»

**Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного
сырья**

Москва, 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Форма проведения практики: непрерывная, индивидуальная

Цель практики: закрепление и углубление теоретической подготовки студентов, приобретение ими знаний и умений, необходимых для реализации технологических процессов производства консервов и пицеконцентратов на предприятиях с различным уровнем материально-технического оснащения, проведения технико-экономического анализа, комплексного обоснования принимаемых и реализуемых решений, изыскания путей совершенствования технологического процесса производства консервов и концентратов, обоснования подбора сырья и материалов, применяемых в консервном и пицеконцентратном производстве, изучение технологического оборудования, применяемого при производстве плодоовощных консервов и пицеконцентратов, правил техники безопасности при его эксплуатации, формирование готовности выполнять работы по виду деятельности: Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пицеконцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору).

Задачи практики: получение знаний и овладение навыками применения знаний в области организационно-технологического обеспечения производства консервов и пицеконцентратов на автоматизированных технологических линиях.

Место проведения: Структурные подразделения РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, предприятия и научно-исследовательские учреждения отрасли.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требованиями по доступности.

Общая трудоемкость практики составляет 4 недели. (144 часа)

1.1. Место практики в структуре образовательной программы:
Производственная практика ПП 02.01 входит в профессиональный учебный цикл (ПМ).

1.2 Цель и планируемые результаты освоения практики:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать
ОК-01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Способы решения задач, возникающие в профессиональной деятельности
ОК-09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Перечень документации в области профессиональной деятельности
ПК-2.1	Осуществлять организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях	Принципы организационно-технологического обеспечения производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях
ПК-2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов	Базовые принципы технологического обеспечения производства консервов и пищевых концентратов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Место практики

Производственная практика – непрерывная, индивидуальная. Практика является основополагающей для изучения следующих дисциплин:

- Производственно-технологический контроль;
- Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- Организация работы структурного подразделения.

Форма проведения практики: индивидуальная непрерывная.

Место и время проведения практики: структурные подразделения РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, предприятия отрасли, агрохолдинги, профильные НИУ.

Прохождение практики обеспечит: закрепление и углубление теоретической подготовки студентов, приобретение ими практических умений и навыков, в том числе

первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требованиями по доступности.

Форма промежуточного контроля: зачёт с оценкой (шестой семестр)

2.2 Содержание практики

Тема 1. Вводное занятие. Правила техники безопасности и охраны труда в учебных мастерских. Организация рабочего места. Ознакомление и изучение документации по правилам техники безопасности и охране труда

Тема 2. Освоение методики расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг.

Тема 3. Освоение методики разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов.

Тема 4. Освоение методики инструктирования операторов и наладчиков по выполнению производственных заданий в соответствии с технологическими инструкциями.

Тема 5. Освоение методики организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования.

Тема 6. Изучение правил эксплуатации и обслуживания технологического оборудования консервного и пищевого концентратного производства.

Тема 7. Освоение методов проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Тема 8. Изучение правил ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами.

Тема 9. Освоение методики определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию.

Тема 10. Изучение способов обеспечения технологических режимов производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, пищевых концентратов.

Тема 11. Освоение методов обеспечения оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции.

Тема 12. Освоение мероприятий по обеспечению безопасной эксплуатации и

обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищекокцентратов.

Тема 13 Практическая работа по разработке технологических инструкций для операторов и аппаратчиков консервного и пищекокцентратного производства.

Тема 14. Практическая работа по ведению документации по учету и контролю сырья, полуфабрикатов и выходу готовой продукции.

Тема 15. Практическая работа по ведению документации по регламентации технологических процессов производства консервов и полуфабрикатов.

Дифференцированный зачет

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
<p>Учебный корпус № 25 кафедра «Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции» аудитория 7</p>	<p>Стерилизатор эл.шкаф ШСС 80, №34744, 1 шт. Весы механические ВРНЦ-6, №559172, 4 шт. Весы электронные ВСП-1/02-2, №559168, 3 шт. Весы электронные ВСП-3/0.5-3К, №559169, 3 шт. Табулет лабораторный, №559740, 50 шт. Дозатор титратор Biotrate, №591067, 1 шт. Иономер АНИОН-4110, №560845/1, 1 шт. ГазоанализаторMX2100, №, 559747, 1 шт. ГазоанализаторMX2100, №559747/1, 1 шт. Мельница лабораторная ЛМТ-1, №602258, 1 шт. Микроскоп Primo, №№560080, 560080/1, 560080/10, 560080/11, 560080/12, 560080/13, 560080/14, 560080/15, 560080/2, 560080/3, 560080/4,560080/5, 560080/6, 560080/7, 560080/8,560080/9, 16 шт. Анализатор влажности, № 559748, 1 шт. Рефрактометр ИРФ-454, №559163 Рефрактометр ИРФ-464, №559165, 1шт. Рефрактометр ИРФ-470, №559164, 1 шт. Рефрактометр ИРФ-470,№559164/1, 1 шт. Пенетрометр для плодов №№ 560851, 560851/1, 2 шт. Пенетрометр фруттестер FT №№ 560846,560846/1, 560846/10,560846/11,560846/12,560846/13, 560846/14.560846/15,560846/16,560846/17,560846/18,560846/19, 560846/2,560846/20,560846/21,560846/22,560846/23,560846/24,560846/3, 560846/4,560846/4,560846/5,560846/6,560846/7,560846/8, 560846/9, 25 шт. Электрод сравнения, №591039, 4 шт. Низкотемпературный морозильник MDF-192, №560847, 1 шт. Шкаф ламинарный, №559746, 1 шт. Шкаф сушильный LDD-250N, №560844, 1 шт. Спектрофотометр, №559745, 1 шт. Canon NP6317, №34827, 1 шт. Микроскоп Р-11, с осветит. ОИ-32, №553668, 1 шт. Морозильник Stinol, №557121, 1 шт. Морозильник Stinol, №557121/1, 1 шт.</p>
<p>Учебный корпус № 1 кафедра «Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции» эллинг 2 (Лаборатория</p>	<p>Автоклав № 410128000591655 – 1 шт. Анализатор влажности, 559748 – 1 шт. Бланширователь ИПКС073 №№ 559698, 559702 – 2 шт. Вакуумный упаковщик № 559749 – 1 шт. Ванна моечная - № 559843, 559697 – 2 шт. Весы Ohaus pa 114 - № 591050 – 1 шт.</p>

<p>технологий переработки плодоовощного сырья)</p>	<p>Весы КМ-512 Chau №№ 558791, 558791/1 – 2 шт. Весы фасовочные №№ 558824, 558824/1 – 2 шт. Весы электронные SK-1000KV-WP-AND № 559170 – 1 шт. Вилочный электропогрузчик № 559838 – 1 шт. Газоанализатор MX2100 №№ 559747, 559747/1 – 2 шт. Камера г/изолхолодильная низкотемпературная №№ 559700, 559700/1. – 2 шт. Компрессор SC 12 Gx № 210138000004871 – 1 шт. Корнеплодорезка ВОС 819 № 410124000603085 – 1 шт. Лаб.технол.обор.ВНР к-т № 32194 – 1 компл. Машина дражеровочная ДР-51 № 559695 – 1 шт. Машина моечная для огурцов ВОС 753 № 410124000603066 – 1 шт. Машина протирачно-резательная ГАММА 5а № 559701 – 1 шт. машина резательная № 559842 – 1 шт. Машина фасовочно-упаковочная № 559839 – 1 шт. Моноблок среднетемпературный Артика ММС 112 № 210134000016053 – 1 шт. Настольный механический сварщик № № 559750/1 – 559751 – 4 шт. Очистительная машина № 559840 – 1 шт. оборудование по розливу № 556626 – 1 компл. Посудомоечная машина МПУ-700 № 410134000001950 – 1 шт. Реактор № 556609 – 1 шт. рефрактометр ИРФ-454 № 559163- 559164 – 3 шт. Смеситель салатов и овощных смесей ВОС 712 № 10124000603091 – 1 шт. Станок 1В 62Г № 410134000001467 – 1 шт. Стерилизатор № 560842 – 1 шт. стол доочистки с ванной № 559841 – 1 шт. Стол лабораторный №№ 559741/1- 559742/4 – 9 шт. Тележка грузовая (ТГ-10/6-300) № 410136000003708 – 1 шт. Упаковочный двухкаскадный полуавтомат № 410124000559696 – 1 шт. фритюрница ИПКС073 № 559699 – 1 шт. Холодильная камера 1960x3460x2200 80мм № 210134000016052 – 1 шт. холодильный шкаф №№ 560849 - 560850/1– 4 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ-3 № 410136000005688 – 1 шт. шкаф сушильный №№ 559844- 559844/2 – 3 шт. Шкаф холодильный Polair SM107-S (ШХ-0.7) № 602219 – 1 шт. Шкаф холодильный ШХ-1,0 № 559379- 559379/1 – 2 шт. шкаф шоковой заморозки № 559837 -1 шт. Электросковорода ЭСК-90-0,47-70 № 410136000005687 – 1 шт.</p>
--	---

5 *- оборудование, используемое для практической подготовки

6. Для самостоятельной работы студентов используются ресурсы Центральной научной библиотеки Н.И. Железнова, включающая 9

читальный залов, организованных по принципу открытого доступа и оснащенных Wi-Fi, интернет – доступом, в том числе 5 компьютеризированных читальных залов, а так же комнаты для самоподготовки в общежитии № 5, № 4.

Перечень не обходимых комплектов лицензионного программного обеспечения.

Microsoft Office (Microsoft Office Excel, Microsoft Office Word, Microsoft Office PowerPoint, Microsoft Access 2007), Операционная система Microsoft Windows 10, ZIP, Google Chrome, Adobe Reader, Skype, Microsoft Office 365, Антивирус Касперский.

Учебная литература и ресурсы информационно-образовательной среды университета, включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Основная 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, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493941> (дата обращения: 21.11.2022).
2. Бурова, Т. Е Введение в пищевую биотехнологию : учебное пособие для спо / Т. Е. Бурова. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-5949-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146901> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Основы упаковывания, хранения и транспортирования пищевой продукции из водных биоресурсов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, С. А. Мижужева, С. О. Газиева, Е. В. Першина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-9715-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201167> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья : учебное пособие для спо / . — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-8877-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183238> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-3331-5. — Текст : электронный
2. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст : электронный.
3. Резниченко И. Ю. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / И. Ю. Резниченко, В. М. Позняковский, А. О. Камбаров, А. М. Попов ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — 4-е изд., стер. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 270 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009477-9. - Текст : электронный
4. Кодзокова М. Х. Лабораторный практикум по дисциплине «Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли» для студентов направления подготовки 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» профиль - «Технология консервов и пищевых концентратов» : учебное пособие / составители М. Х. Кодзокова [и др.]. — Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2015. — 152 с. — Текст : электронный

5. Кодзокова М. Х. Учебное пособие по дисциплине «Технология пищевых концентратов» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленности - «Технология консервов и пищевых концентратов» всех форм обучения : учебное пособие / составитель М. Х. Кодзокова. — Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2015. — 194 с. — Текст : электронный

Интернет – ресурсы

1. ЭБС РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева сайт www.library.timacad.tu
2. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» <https://cyberleninka.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ. Критерии оценивания результатов обучения (зачет с оценкой)

Оценка	Критерии оценивания
<p align="center">Высокий уровень «5» (отлично)</p>	<p>оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий.</p>
<p align="center">Средний уровень «4» (хорошо)</p>	<p>оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний).</p>
<p align="center">Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)</p>	<p>оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.</p>
<p align="center">Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)</p>	<p>оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.</p>