


федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«МИЧУРИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Центр-колледж прикладных квалификаций

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 22 июня 2023 г. № 10)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
 С.В. Соловьёв
«22» июня 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

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

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт рабочей программы производственной практики(преддипломной)	3
2	Результаты освоения рабочей программы производственной практики (преддипломной)	7
3	Тематический план и содержание производственной практики (преддипломной)	12
4	Условия реализации рабочей программы производственной практики (преддипломной)	14
5	Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (преддипломной)	18
6	Приложения	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья с квалификацией техник – технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях.

Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях.

Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Обеспечение деятельности структурного подразделения.

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Производственная (преддипломная) практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно – правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики (преддипломной)

С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе производственной практики (преддипломной) должен:

ВПД	Требования к умениям, практическому опыту
<p>Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Иметь практический опыт: проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций процессов спиртового и ликероводочного производств, включая производство этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий, винодельческих производств, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия, фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия, пивоваренного и безалкогольного производства, включая процессы производства солода, пивного сусла, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива пива, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p> <p>уметь: визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование спиртового и ликероводочного производств, винодельческих производств, пивоваренного и безалкогольного производств, для упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p>

	<p>знать: назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков;</p>
<p>Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Иметь практический опыт: расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов спиртового и ликероводочного производств, включая производства этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий, винодельческих производств, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия, фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия, пивоваренного и безалкогольного производств, включая процессы производства солода, пивного сула, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива продукции, оперативный контроль</p>

	<p>качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p>
	<p>уметь: анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>

	<p>знать:</p> <p>-технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, 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</p> <p>виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, производимых на автоматизированных технологических линиях, 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</p>
--	--

Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Иметь практический опыт:

-подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

уметь:

-пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований,

анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

знать:

требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических,

	<p>спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>Обеспечение деятельности структурного подразделения.</p>	<p>Иметь практический опыт: планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса, планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию;</p>

	<p>составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции</p>
	<p>уметь: рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени</p>
	<p>знать: принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей, принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям</p>

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (преддипломной) – 144 ак. часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Результаты прохождения производственной практики (преддипломной) представляются обучающимися в образовательное учреждение и учитываются при итоговой аттестации. Практика завершается оценкой освоенных обучающимися общих и профессиональных компетенций:

	Наименование результата освоения
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 солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5	Вести учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности.

**3 Тематический план и содержание производственной практики
(преддипломной)**

3.1 Тематический план

Виды выполняемых работ	Содержание работ (детализация видов выполняемых работ)	Количество часов на каждый вид работы
1 Проводить подготовительные работы в производстве спирта, пива, ликероводочных изделий, безалкогольных напитков, вина.	1.1 Структура и тип предприятия, его техническая оснащённость, вид и объем выпускаемой продукции. Производственные связи предприятия.	1
	1.2 Источники обеспечения предприятия сырьем и вспомогательными материалами.	1
	1.3. Режим работы предприятия. Правила внутреннего распорядка.	2
	1.4 Основные цеха и отделения предприятия.	2
2 Изучить технологические процессы производства спирта, пива, ликероводочных изделий, безалкогольных напитков, вина на конкретном предприятии.	2.1.Схема производства спирта, пива, ликероводочных изделий, безалкогольных напитков, вина применительно к предприятию, оборудование, режимы технологических процессов.	12
3 Контролировать параметры и качества технологического производства спирта, пива, ликероводочных изделий, безалкогольных напитков, вина.	3.1. Ознакомление с теххимическим контролем производств.	5
	3.2 Ознакомление с микробиологическим контролем производств	4
	3.3 Ознакомление с нормативной документацией.	5
	3.4 Ознакомление с состоянием промышленной санитарии на предприятии.	5
	3.5 Ознакомление с мероприятиями по охране труда и противопожарной защите.	5
4. Фасовать и транспортировать готовую продукцию.	4.1 Ознакомление со схемами фасования и транспортировки продукции	6
	4.2 Транспортное хозяйство, средства внутри производственных связей.	6
5. Участвовать в планировании, организации, руководстве работы структурного подразделения, в анализе, оценке экономической эффективности производственной деятельности.	5.1 Ознакомление с работой отделов предприятия: -производственно-технического; -планово-экономического; -труда и заработной платы; -снабжение и сбыта.	12
	5.2 Ознакомление с теплосиловым и энергетическим хозяйством предприятия.	6
6. Работа в качестве дублеров	6.1Выполнение работы в качестве дублеров работников среднего технического персонала применительно к специальности	60
Оформление отчета		12

3.2 Содержание производственной практики(преддипломной)

3.2.1 Ознакомление с предприятием

Структура и тип предприятия, его техническая оснащённость, вид и объем выпускаемой продукции. Производственные связи предприятия. Источники обеспечения предприятия сырьем и необходимые предприятия. Режим работы предприятия. Правило внутреннего распорядка.

Основные цеха и отделения предприятия. Транспортное хозяйство, средство внутри производственной связи. Схема производства спирта, пива, ликероводочных изделий, безалкогольных напитков, вина применительно к предприятию, оборудование, режимы технологических процессов.

Выявленные на предприятии недостатки и предложения по их устранению.

3.2.2 Ознакомление с теххимическим и микробиологическим контролем производства, нормативной документацией.

Ознакомление со схемой теххимического контроля на предприятии: местами отбора проб, периодичностью отбора проб, определяемыми показателями и методикой их определения. Ознакомление способами определения качества сырья и вспомогательных материалов. Знакомство с сырьевой лабораторией, документацией которую она ведет. Знакомство с отделом качества готовой продукции, требованиями ГОСТа на неё, методикой определения качества готовой продукции. Знакомство с порядком ведения лабораторных журналов, ответственностью работников лаборатории. Знакомство с действующей нормативной документацией на сырье, вспомогательные материалы, воду и готовую продукцию.

Ознакомление с микробиологическим контролем на предприятии.

3.2.3 Ознакомление с состоянием промышленной санитарии на предприятии.

Санитарное состояние освещение(естественное, искусственное), озеленение и вентиляция. Кондиционирование воздуха. Санитарное состояние технологического оборудования и порядок его обслуживания. Санитарное состояние тары, инвентаря и внутрицехового транспорта. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация на предприятии.

Санитарное состояние технологического процесса, его соответствие основным требованиям.

Задачи санитарного надзора на предприятии: рациональная организация санитарного режима, систематически санитарный надзор за хранением продукции.

Санитарно-гигиенические требования к рабочим различным рабочим. Предложение по улучшению санитарного состояния на предприятии.

3.2.4 Ознакомление с мероприятиями по охране труда и противопожарной защите.

Организация работы по охране труда (технике безопасности) на предприятии в соответствии с существующим законодательством.

Нормы охраны труда установленные на предприятии. Порядок проведения оформление инструктажа по охране труда на предприятии. Наглядная агитация по охране труда и противопожарной защите.

Контроль соблюдения правил охраны труда. Меры борьбы с производственным травматизмом.

Мероприятия по охране труда при работе на рабочих местах и ведении технологических процессов, при эксплуатации оборудования, электроустановок, электрических приборов, инструментов, аппаратов работающих под давлением.

Меры пожарной безопасности на данном предприятии.

3.2.5 Ознакомление с теплосиловым и энергетическим хозяйством предприятия.

Общая схема снабжения предприятие паром и горячей водой.

Виды топлива, используемые на предприятии.

Характеристика основных видов топок и их схем.

Электроснабжение предприятия, типы установленных электродвигателях, мероприятия по экономии электроэнергии.

3.2.6 Ознакомление с работой отделов предприятия.

Производственно-технический отдел.

Контроль соблюдения в цехах предприятия утвержденных рецептур, норм расхода сырья, вспомогательных материалов и правильного ведения технологического процесса на всех стадиях производства.

Рассмотрение и составление заключений по рационализаторским предложениям, обобщение и распространения опыта новаторов производства.

Организация работ по технической информации.

Составление заявок на технологическое энергетическое оборудование, вспомогательные материалы, сырье и топливо.

Составление и представление в установленные сроки отчетной документации.

Планово-экономический отдел.

Основы внутри заводского планирования и важнейшие экономические показатели работы предприятия. Методика планирования объема производства и реализации продукции. Расчет объема производства продукции в натуральном и стоимостном выражении одного-двух наиболее важных видов изделий.

Планирование материально технического снабжения, плановые техно-экономические нормы и нормативы.

Расчет потребности количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии для одного из видов изделия.

Планирование фондов экономического стимулирования, нормативов отчислений. Содержание финансового плана, расчет прибыли от производства и реализации одного из видов продукции. Уровень общей и расчетной рентабельности.

Отдел организации труда и заработной платы.

Принцип организации и оплаты труда на предприятии. Формы и системы заработной платы применяемые на предприятии.

Организация заработной платы рабочих, инженерно-технических работников, слушающих и других категорий работников. Штатное расписание. Принцип материальной заинтересованности работников в результатах своего труда. Средняя заработная плата.

Технические нормы времени и нормы выработки. Методика нормирования всех видов работ на предприятии. Распространение передового опыта новаторов производства.

Отдел снабжения и быта.

Организация работы по приему сырья, вспомогательных материалов и других материалов, поступающих на предприятие. Создание необходимых условий для правильного и своевременного приема указанной продукции.

Обеспечение предприятие сырьем и материалами. Порядок снабжения цехов сырьем и материалами. Нормы запасов сырья и материалов на предприятии, организация надлежащего хранения.

Своевременное заключение договоров на поставку сырья материалов и транспорта.

3.2.7 Работа в качестве дублеров работников среднего инженерно-технического персонала применительно к специальности.

В период производственной (преддипломной) практики обучающийся работает в качестве дублеров, работников среднего инженерно-технического персонала: сменного технолога, мастера, химика, начальника цеха.

При работе в качестве дублера, начальника цеха и сменного технолога узнает назначение цеха, структура цеха, выпускаемый ассортимент изделий, сменную и суточную выработку.

Ознакомление с рецептурой изделий, вырабатываемых в цехе, технологическими инструкциями, требованиями ГОСТа на них.

Составление аппаратурно-технологической схемы производства.

Ознакомление с порядком приема и сдачи смены, учета в цехе, составление отчетной документации, с порядком представления заявок на сырье, оборудование, запасные части, контрольно измерительные приборы.

Выполнение мероприятий по охране труда в цехе, ознакомление с ответственностью за сохранность сырья, оборудования, инструментов, тары и других ценностей в цехе.

При дублировании химика необходимо ознакомится с оборудованием лаборатории, приборами, технологическими инструкциями, правилами эксплуатации лабораторного оборудования, порядком отбора проб.

Ознакомление со схемой теххимического контроля. Изучение основных параметров технологических процессов, причины влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции. Изучение контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, упаковочных материалов, тары в соответствии с инструкциями и методиками по химико-технологическому контролю производства. Соблюдение рецептов и технологических режимов. Проведение физико-химических анализов и всех работ, выполняемых лабораторией, заполнение соответствующих лабораторных журналов. Ознакомление с установленными нормами расхода сырья и материалов, потерь и отходов на производстве, порядком проведения санитарного контроля, режимом хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Выполнение мероприятий по охране труда при работе в лаборатории.

3.2.8 Обобщение материала и оформление отчета.

На основании собранных материалов и записей в дневнике обучающийся составляет отчет по практике. Он составляется и оформляется обучающимися на предприятии в течение всего периода прохождения практики в полном соответствии с программой.

Содержание и планируемый результат производственной (преддипломной) практики представлен в приложении 1

4. Условия реализации рабочей программы производственной практики(преддипломной)

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика(преддипломная) проводится в организациях, на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и базовыми организациями.

Оснащение:

1.Оборудование: технологическое оборудование по производству спирта, пива, ликероводочных изделий, безалкогольных напитков, вина.

2.Инструменты и приспособления: технологические схемы, рецептуры, журналы и другая нормативно техническая документация.

3.Средства обучения: инструкции, рецептуры, схемы технологические, типовые и производственные.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика (преддипломная) проводится под руководством руководителей практики от образовательного учреждения и от организации, концентрированно после изучения теоретической и лабораторно-практической части профессиональных модулей:

ПМ.01 Введение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях;

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях;

ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

Производственная практика(преддипломная) проводится концентрированно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководители практик, осуществляющие руководство производственной практикой (преддипломной) обучающихся, должны иметь соответствующее высшее образование по профилю специальности, иметь опыт деятельности соответствующей профессиональной сферы. Руководители практики от образовательной организации получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.4 Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет - ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования [электронный ресурс]/ Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Электрон. дан. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 397 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/507996>
2. Бурачевский, И.И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье: учебное пособие для СПО [электронный ресурс] / И.И. Бурачевский, Р.А. Зайнуллин, Р.В. Кунакова. - 2-е изд, испр. и доп. – Электрон. дан. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 402 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/496431>
3. Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией: учебное пособие для среднего профессионального образования [электронный ресурс]/ М. А. Коргова. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 197 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/495380>
4. Косюра, В. Т. Основы виноделия: учебное пособие для вузов [электронный ресурс] / В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 2-е изд., испр. и доп. – Электрон. дан. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 422 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/471184>
5. Мокий, М. С. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования [электронный ресурс]/ М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский; под редакцией М. С. Мокия. — 4-е изд., перераб. и доп. — Электрон. дан. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 297 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/489613>
6. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности: учебник и практикум для вузов [электронный ресурс]/ С. В. Карпова [и др.]; под общей редакцией С. В. Карповой, С. В. Мхитаряна. — Электрон. дан. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/490035>
7. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие [электронный ресурс] / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. – Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 324 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/212501>
8. Сидоров, М. Н. Стратегический менеджмент: учебник для среднего профессионального образования [электронный ресурс]/ М. Н. Сидоров. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 158 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/494294>
9. Чалдаева, Л. А. Экономика предприятия: учебник и практикум для среднего профессионального образования [электронный ресурс]/ Л. А. Чалдаева. — 5-е изд., перераб. и доп. — Электрон. дан. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 435 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/495947>
10. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования [электронный ресурс]/ А. В. Кольшкин [и др.]; под редакцией А. В. Кольшкина, С. А. Смирнова. — Электрон. дан. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 498 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/494015>

Дополнительные источники:

1. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг: учебник и практикум для среднего профессионального образования [электронный ресурс]/ Е. Е. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Электрон. дан. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 419 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/491625>
2. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие [электронный ресурс] / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. – Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/213155>
3. Степовой, А. В. Традиции и инновации в технологии безалкогольных напитков: монография [электронный ресурс] / А. В. Степовой, Е. А. Ольховатов. – Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — Режим доступа:

<https://e.lanbook.com/book/206945>

4. Тертышник, М. И. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования [электронный ресурс]/ М. И. Тертышник. — Электрон. дан. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 631 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/494861>

5. Технология безалкогольных напитков: учебник [электронный ресурс] / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]. — 3-е изд., испр. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 300 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/213173>

Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Преддипломная практика предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной практики ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

4.4.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 10.03.2020 № ЭБ СУ 437/20/25 (Сетевая электронная библиотека)

2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 03.04.2023 № 1)

3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 06.04.2023 № 2)

4. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 07.04.2023 № б/н)

5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» ФГБОУ ВО РГАЗУ (<http://ebs.rgazu.ru/>) (дополнительное соглашение на предоставление доступа от 13.04.2023 № б/н к Лицензионному договору от 04.07.2013 № 27)

6. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 04.04.2023 № 2702/бп22)

7. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 06.04.2023 № 6)

8. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

9. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

10. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

4.4.2. Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 03.02.2023 № 11481 /13900/ЭС)
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 22.12.2022 № 194-01/2023)

4.4.3. Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 11.07.2022 № 530/2022)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

4.4.4. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 06.07.2022 № б/н, срок действия: с 22.11.2022 по 22.11.2023

3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000 819000012 срок действия: бессрочно
4	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagius.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 17.04.2023 № 6627, срок действия: с 17.04.2023 по 16.04.2024
5	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	<u>Adobe Systems</u>	Свободно распространяемое	-	-
6	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	<u>Foxit Corporation</u>	Свободно распространяемое	-	-

4.4.5. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>

4.4.6. Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

4.4.7. Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии
1.	Облачные технологии	Индивидуальные задания
2.	Большие данные	Индивидуальные задания

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (преддипломной) осуществляется руководителем практики от учебного заведения на основании отчета по практике и оценки, выставленной руководителем производственной практики (преддипломной) от предприятия.

По результатам практики руководителями практики формируется аттестационный лист (приложение 4), содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а так же характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики (приложение 5). В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики (приложение 3), по результатам практики обучающимся составляется отчет (приложение 2), который утверждается организацией

Содержание и планируемый результат производственной(преддипломной) практики

№ п/п	Наименование видов работ	Кол-во дней практики	Форма отчётности
1	2	3	4
1.	Проводить подготовительные работы в производстве спирта, пива, ликероводочных изделий, безалкогольных напитков, вина.	1	Общая характеристика организации
2.	Владеть технологическими процессами производства спирта, пива, ликероводочных изделий, безалкогольных напитков, вина на предприятии.	2	Схема производства спирта, пива, ликероводочных изделий, безалкогольных напитков, вина применительно к предприятию, оборудование, режимы технологических процессов.
3.	Контролировать параметры и качества технологического производства спирта, пива, ликероводочных изделий, безалкогольных напитков, вина.	4	Нормативная документация. Схемы технохимического и микробиологического контроля. Санитарные правила и мероприятия по технике безопасности и противопожарной защите
4.	Фасовать и транспортировать готовую продукцию	2	Схема фасования и транспортирования готовой продукции
5	Участвовать в планировании, организации, руководстве работы структурного подразделения, в анализе, оценке экономической эффективности производственной деятельности.	3	Данные работы отделов: производственно-технического, планово-экономического, труда и заработной платы, снабжения и сбыта, теплового и энергетического хозяйства
6	Работа в качестве дублеров	10	Должностные инструкции работников среднего технического персонала применительно к специальности
6	Оформление отчета	2	Отчет

Руководитель практики от образовательной

Организации _____

должность

подпись

Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики

от предприятия _____

должность

подпись

Ф.И.О.

М.П.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Ф.И.О.

Обучающийся (аяся) на курсе по специальности СПО:

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

код и наименование

успешно прошел(ла) производственную практику (преддипломную)

в объеме 144 часа с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

в организации _____
наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Кол-во часов	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.
ВР 1. Знакомство с предприятием	2	
ВР 1. Прохождение инструктажа по охране труда и технике безопасности на рабочем месте	2	
ВР 2, ВР 4. Изучение применяемой на предприятии технологической схемы производства, фасования и транспортировки готовой продукции	24	
ВР 3. Изучение теххимического и микробиологического контроля производства;	18	
ВР 3. Изучение мероприятий по охране труда и противопожарной безопасности;	2	
ВР 3. Изучение мероприятий по промышленной санитарии;	6	
ВР 5. Ознакомление с работой отделов предприятия;	18	
ВР 6. Дублирование инженерно-технических работников среднего звена;	60	
-оформление отчета	12	
Итого	144	

Освоенные общие и профессиональные компетенции:

Код компетенций	Показатели оценки результатов	Освоен/не освоен
ОК 1		
ОК 2		
ОК 3		
ОК 4		
ОК 5		
ОК 6		
ОК		
ОК 8		
ОК 9		
ПК 1.1.		
ПК 1.2.		
ПК 1.3.		
ПК 1.4.		
ПК 1.5.		
ПК 2.1.		
ПК 2.2.		
ПК 2.3.		
ПК 2.4.		
ПК 2.5.		
ПК 2.6		
ПК 3.1.		
ПК 3.2.		
ПК 3.3.		
ПК 3.4.		
ПК 3.5.		
ПК 4.1.		
ПК 4.2.		
ПК 4.3.		
ПК 4.4.		
ПК 4.5		

Дата «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от образовательной организации

должность
СОГЛАСОВАНО:

Руководитель предприятия (организации) прохождения практики

должность
М П

подпись

подпись

Ф.И.О.

Ф.И.О.

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающуюся (щегося) _____

(Ф.И.О.)

**ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ
ЦЕНТР-КОЛЛЕДЖ ПРИКЛАДНЫХ КВАЛИФИКАЦИЙ
ПО ОСВОЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ
В ПЕРИОД ПРОХОЖДЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

Руководитель предприятия
(организации)

должность
М.П.

подпись

Ф.И.О.

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»
Центр-колледж прикладных квалификаций**

**ДНЕВНИК
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

ПП.00 Производственная практика (преддипломная)

в объёме 144 часа

обучающейся (щегося) _____

(ФИО полностью)

КУРС _____ ГРУППА _____

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

КВАЛИФИКАЦИЯ: Техник - технолог

Мичуринск, 20 _____ г.

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»
Центр-колледж прикладных квалификаций**

**ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

ПП.00 Производственная практика (преддипломная)

в объёме 144 часа

обучающаяся (щийся) _____
(Ф.И.О.)

КУРС 4 ГРУППА _____

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

КВАЛИФИКАЦИЯ: техник - технолог

Характеристика организации

Полное наименование организации

Организационно-правовая форма

Место нахождения

Содержание

- 1 Структура и тип предприятия, его техническая оснащённость, вид и объем выпускаемой продукции. Производственные связи предприятия. Источники обеспечения предприятия сырьем и вспомогательными материалами.
- 2 Описание технологической схемы и режимов.
- 3 Нормативная документация.
- 4 Схема теххимического и микробиологического контроля
- 5 Охрана труда и противопожарная защита
- 6 Промышленная санитария предприятия.
- 7 Знакомство с работой отделов предприятия
- 8 Должностные инструкции инженерно-технических работников среднего звена;

Руководитель практики
от образовательной
организации

должность

подпись

Ф.И.О.

Руководитель предприятия (организации)
прохождения практики

должность

подпись

Ф.И.О.

М.П.

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утверждённого приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 года № 341.

Авторы:

Ковригина О.Г., преподаватель
высшей квалификационной категории
центра-колледжа прикладных квалификаций
ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

 О.Г. Ковригина

Лисицына Н.М., преподаватель
высшей квалификационной категории
центра-колледжа прикладных квалификаций
ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

 Н.М. Лисицына

Согласовано:

Муравьева Н.В., руководитель
учебного центра АО МПБК «Очаково»


 / Н.В. Муравьева

Программа рассмотрена на заседании ЦМК технических специальностей
протокол № 11 от «16» июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа
прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ
протокол № 11 от «17» июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета
протокол №10 от «22» июня 2023 г.