


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
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Мичуринск - 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)...	3
2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности).....	4
3. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)	5
4. Условия реализации рабочей программы производственной практики (по профилю специальности).....	8
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности).....	12
Приложения	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян

1.2. Цели и задачи практики:

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен:

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 хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции;
- оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции;
- обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян

1.3. Рекомендуемое количество ак.часов на освоение производственной практики программы профессионального модуля: 180 ак.часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Тематический план производственной практики (по профилю специальности)

Код и наименование профессионального модуля	Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов практики	Производственная практика (по профилю специальности)		
			Количество недель	Количество ак. часов	Сроки проведения практики
1	2	3	4	5	6
ПМ 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1 – ПК 2.2	Производственная практика ПМ 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	5	180	6 семестр
		Всего	5	180	6 семестр-

3.2. Содержание производственной практики (по профилю специальности)

Формируемый образовательный результат (практический опыт, уметь)	Виды выполняемых работ	Содержание работ (детализация видов выполняемых работ)	Количество ак. часов на каждый вид работы
7 семестр			
<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	1. Организация производства	1.1. Прохождение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с должностными обязанностями работников предприятия (организации). 1.2. Ознакомление с природно-климатическими условиями и историческими фактами основания предприятия (организации). 1.3. Ознакомление с организационной структурой и основными направлениями деятельности организации. 1.4.	12
	2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	2.1. Ознакомление с производственными и экономическими показателями деятельности предприятия. 2.2. Проведение анализа работы предприятия в целом за предшествующий год. 2.3. Проведение анализа материально-технической базы предприятия 2.4. Подготовка техники к работе	42
	3. Оперативное планирование работы производства.	3.1. Разработка производственных заданий. 3.2. Проведение технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями.	42
	4. Организация работы основных производственных и вспомогательных	4.1 Изучение основных производственных и вспомогательных помещений. 4.2 Подготовка основных производственных и вспомогательных помещений к работе.	36

<ul style="list-style-type: none"> - определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию; - обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции; - оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции; - обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян 	помещений		
	5. Организация труда персонала на производстве.	5.1 Изучение организация труда на предприятии. 5.2 Составление различных видов первичной документации по учету материалов, труда и выполненных работ в бригаде растениеводства	30
	6. Реализация готовой продукции на производстве.	6.1 Изучение видов документов и делопроизводства в бригаде. 6.2. Заполнение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья	18

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров заключаемых между образовательной организацией и организациями.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Организацию и руководство производственной практикой (по профилю специальности) осуществляют руководители практики от образовательной организации и организации. Практика проводится концентрированно после изучения теоретической и лабораторно-практической части ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководители практик должны иметь 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. Белкина, Р. И. Технология хранения и переработки продукции растениеводства (практикум): учебное пособие [электронный ресурс] / Р. И. Белкина, В. М. Губанова, Л. И. Якубышина. — Электрон. дан. — Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2021. — 312 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/256001>
2. Исайчев, В. А. Технология переработки продукции растениеводства: учебное пособие [электронный ресурс] / В. А. Исайчев, Н. Н. Андреев, Ф. А. Мударисов. — Электрон. дан. — Ульяновск: УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2020. — 102 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/207164>
3. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для среднего профессионального образования [электронный ресурс] / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев; под общей редакцией А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 446 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/491954>

Дополнительные источники:

1. Антипов, С.Т. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов животного происхождения [электронный ресурс] / С.Т. Антипов, А.И. Ключников, И.С. Моисеева, В.А. Панфилов. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2017. — 488 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/72969>

2. Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения [электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб.: ГИОРД, 2017. — 592 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/http://e.lanbook.com/book/50676>
3. Современные проблемы науки и производства в агроинженерии: учебник [электронный ресурс] / В. Ф. Федоренко, В. И. Горшенин, К. А. Монаенков [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 496 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/211181>

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

Производственная 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.

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 плоскочечного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

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)

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>

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 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно

4	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiat.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	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
6	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

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>

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 (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	<ul style="list-style-type: none"> - Правильно осуществляет техническое обслуживание технологического оборудования. - Составляет карты учета неисправности оборудования. - Пользуется эксплуатационной документацией. 	Собеседование, деловая игра, кейс-задачи, тестирование, зачет по междисциплинарному курсу, дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу, дифференцированный зачет по учебной практике, дифференцированный зачет по производственной практике, экзамен по профессиональному модулю
ПК 2.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.	<ul style="list-style-type: none"> - Правильно подбирает технологические операции по ведению производственного процесса хранения и переработки зерна (в соответствии с заданными показателями). - Разрабатывает технологические карты, ведения производственного процесса. - Осуществляет своевременный контроль за режимами работы оборудования и качеством продукции. 	зачет по учебной практике, дифференцированный зачет по производственной практике, экзамен по профессиональному модулю

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- Демонстрация умений выбора и применения методов и способов решения задач, оценка их эффективности и качества.	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выступлений с сообщениями, презентациями на занятиях по результатам самостоятельной работы; - экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике (приложение 3), наличия положительной характеристики организации на обучающегося (приложение 4), полноты и своевременности представления дневника практики (приложение 2) и отчета о практике (приложение 1), выводов практика о практике (приложение 5).

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

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

**ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
по профессиональному модулю**

**ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения
и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических
линиях**

ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)

в объёме 180 ак.часов

ОБУЧАЮЩЕГОСЯ (ЕЙСЯ)

(ФИО полностью)

КУРС ____ **ГРУППА** _____

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 19.02.11 Технология продуктов питания из
растительного сырья

КВАЛИФИКАЦИЯ: техник-технолог

Мичуринск 20 ____

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

**ДНЕВНИК
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**по профессиональному модулю
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения
и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических
линиях
продукции
в объеме 180 ак.часов**

(название организации)

Обучающегося (ейся) группы _____
(Ф.И.О. полностью)

Специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация: технолог

Дата	Содержание работы	Освоенные виды профессиональных компетенций	Отзыв руководителя практики

Руководитель практики
от образовательной
организации

должность

подпись

Ф.И.О.

Руководитель предприятия (организации)
прохождения практики

должность

подпись

Ф.И.О.

Содержание и планируемый результат практики
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения
и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических
линиях

№ п/п	Наименование видов работ	Кол-во дней практики	Форма отчётности
1.	Организация производства	2	Прохождение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с должностными обязанностями работников предприятия (организации). (организации). Представить природно - климатическую и историческую характеристику предприятия. Ознакомление с организационной структурой и основными направлениями деятельности организации.
2.	Организация продовольственного и материально-технического снабжения	7	.Ознакомление с производственными и экономическими показателями деятельности предприятия. Проведение анализа работы предприятия в целом за предшествующий год. Проведение анализа материально - технической базы предприятия. Описание (на примере) подготовки техники к работе
3.	Оперативное планирование работы производства.	7	Разработка производственных заданий. Проведение технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями.
4.	Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений	6	Изучение основных производственных и вспомогательных помещений. Подготовка основных производственных и вспомогательных помещений к работе.
5.	Организация труда персонала на производстве.	5	Изучение организация труда на предприятии. Составление различных видов первичной документации по учету материалов, труда и выполненных работ в бригаде растениеводства
6.	Реализация готовой продукции на производстве.	3	Изучение видов документов и делопроизводства в бригаде. Заполнение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
	Всего	30	

Руководитель практики
от образовательной организации

должность
СОГЛАСОВАНО:
Руководитель практики
от предприятия

должность

подпись

Ф.И.О.

подпись

Ф.И.О.

ХАРАКТЕРИСТИКА
НА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ _____
(Ф.И.О.)
ФГБОУ ВО МИЧУРИНСКИЙ ГАУ
ЦЕНТР-КОЛЛЕДЖ ПРИКЛАДНЫХ КВАЛИФИКАЦИЙ
ПО ОСВОЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПЕРИОД
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Руководитель предприятия
(организации)

должность
М.П.

подпись

Ф.И.О.

ПРИМЕРНАЯ ФОРМА ХАРАКТЕРИСТИКИ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Обучающийся (яся) _____ Группы _____
проходил (ла) практику в период с _____ по _____
на предприятии _____
в отделе _____

За время работы проявил себя как ... (например, ответственный/ безответственный, исполнительный/неисполнительный, коммуникабельный/замкнутый, доброжелательный/наглый ... и т.п.) сотрудник.

Показал себя как _____ специалист.

К работе относился ... (дать характеристику), дневник практики вел (охарактеризовать).

Отчет по практике составлен в соответствии с требованиями к составлению отчета по практике: состоит из следующих основных разделов: характеристика места практики; должностные обязанности и т.д.

Обучающийся (яся) изучил (ла) согласно плана _____ и предоставил (а) в отчете следующее

Цели и задачи практики (достигнуты, достигнуты не в полном объеме, другой вариант).

В целом отчет выполнен на (высоком, среднем, достаточном, другой вариант) уровне и может быть рекомендован к защите.

Руководитель предприятия (должность, фамилия, имя, отчество)

Дата _____ / _____ /
(подпись) _____
М.П. _____
Расшифровка подписи _____

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

_____,
 ФИО

обучающийся(аяся) на ___ курсе по специальности СПО **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** успешно прошёл(ла) производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в объеме 180 часов

с «___» _____ 20__ г. по « ___» _____ 20__г. в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объём работ, выполненных обучающимся во время практики	Кол-во дней	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
ВР 1. Организация производства	2	
ВР 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	7	
ВР 3. Оперативное планирование работы производства.	7	
ВР 4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений	6	
ВР 5. Организация труда персонала на производстве.	5	
ВР 6. Реализация готовой продукции на производстве.	3	

Дата « ___ » _____ 20__ г.

Руководитель практики от образовательной организации

_____ должность _____ подпись _____ Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель предприятия (организации) прохождения практики

_____ должность _____ подпись _____ Ф.И.О.
 _____ М.П.

ВЫВОДЫ ПРАКТИКАНТА ПО УРОВНЮ ПРОИЗВОДСТВА И ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ЕГО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ

- 1. Характеристика предприятия (организации)**
- 2. Этапы подготовки техники к работе (на примере)**
- 3. Описание технологического процесса (на примере)**
- 4. Предпосевная подготовка почвы (под ведущую культуру)**
- 5. Описание вспомогательных помещений**
- 6. Предложения по совершенствованию уровня производства**

Рабочая программа производственной практики ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях 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:

Концевая Е.В, преподаватель
центра-колледжа прикладных квалификаций
ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ



Е.В. Концевая

Согласовано:

Кусов В.В.,
генеральный директор
ООО Экспериментальный центр
«М – КОНС – 1»



В.В. Кусов

Программа рассмотрена на заседании ЦМК сельскохозяйственных специальностей и специальности «Земельно-имущественные отношения»
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.