


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  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**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

## СОДЕРЖАНИЕ

стр. 1.

1. Паспорт рабочей программы учебной практики	3
2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики	5
3. Тематический план и содержание учебной практики	6
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики	10
5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики	15
6. Приложения	17

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

### 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в части освоения квалификации: технолог и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

### 1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

#### Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности 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

#### 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 хранения и переработки зерна и семян,
- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства,
- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья,
- полуфабрикатов и продуктов питания,
- осуществлять технологические регулировки оборудования,
- использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян,
- подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья,
- использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии

**1.3.Рекомендуемое количество ак.часов на освоение программы учебной практики: 36 ак. часов.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках модуля ПМ 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Код и наименование профессионального модуля	Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов практики	Учебная практика		
			Количество недель	Количество ак. часов	Сроки проведения практики
1	2	3	4	5	6
<p><b>ПМ 02.</b> Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p>	<p><b>ПК</b> <b>2.1- 2.2</b></p>	<p>1. Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; 2. Ведение учетно-отчетной документации производства. 3. Контроль за качеством сырья и готовой продукцией; 4. Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья; 5. Ознакомление с техникой проведения технологических операций подготовки зерна злаковых культур к переработке. Работа с ГОСТа-ми. 6. Оценки экономической эффективности производственной деятельности</p>	1	36	6 семестр
		<b>Всего</b>	<b>1</b>	<b>36</b>	<b>-6 семестр</b>

### 3.2. Содержание учебной практики

Формируемый образовательный результат (практический опыт, уметь)	Виды выполняемых работ	Содержание работ (детализация видов выполняемых работ)	Количество ак. часов на каждый вид работы
<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг;</li> <li>- разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов ;</li> <li>- инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;</li> <li>- организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>- организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования;</li> <li>- эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья</li> <li>- обеспечения смены сырьем и расходными материалами;</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>2. Ведение учетно-отчетной документации производства.</li> <li>3. Контроль за качеством сырья и готовой продукцией;</li> <li>4. Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>5. Ознакомление с техникой проведения технологических операций подготовки зерна злаковых культур к переработке. Работа с ГОСТа-ми.</li> <li>6. Оценки экономической эффективности производственной деятельности</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. требования к организации лабораторных исследований;</li> <li>2.1. требования к оформлению учетно-отчетной документации производства</li> <li>2.2. заполнение бланков</li> <li>3.1. требования к качеству сырья и готовой продукции.</li> <li>3.2. оценка качества сырья</li> <li>4.1. Проведение расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>5.1. технологические операции подготовки зерна злаковых культур к переработке.</li> <li>5.2. работа с ГОСТа-ми;</li> <li>6.1. Определение экономической эффективности производства</li> </ol>	<p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию;</li> <li>- обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции;</li> <li>- оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции;</li> <li>- обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья,</li> <li>- рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций,</li> <li>- определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт,</li> <li>- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья,</li> <li>- инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий,</li> <li>- контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса,</li> <li>- организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и</li> </ul>			
--	--	--	--



<p>безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций,</li> <li>- осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</li> <li>- вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян,</li> <li>- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства,</li> <li>- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья,</li> <li>- полуфабрикатов и продуктов питания,</li> <li>- осуществлять технологические регулировки оборудования,</li> <li>- использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян,</li> <li>- подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья,</li> <li>- использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии вредителей</li> </ul>			
--	--	--	--

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Лаборатория технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, №15/11.

Оснащенность:

1. Шкаф
2. Стенд (1250\*800)
3. Проектор
4. Программно-автоматизированный комплекс
5. Принтер лазерный Canon LBP-6000
6. Принтер лазерный
7. Доска аудиторная
8. Компьютеры
9. Музыкальный центр
10. Образцы продукции переработки растениеводческой продукции
11. Садовый инструмент
12. Сертификаты
13. Гербарий
14. Плакаты
15. Муляжи
16. Семена

Лаборатория технологии хранения и переработки продукции растениеводства, №15/11.

Оснащенность:

1. Шкаф
2. Стенд (1250\*800)
3. Проектор
4. Программно-автоматизированный комплекс
5. Принтер лазерный Canon LBP-6000
6. Принтер лазерный
7. Доска аудиторная
8. Компьютеры
9. Музыкальный центр
10. Образцы продукции переработки растениеводческой продукции
11. Садовый инструмент
12. Сертификаты
13. Гербарий
14. Плакаты
15. Муляжи
16. Семена

Учебно-производственное хозяйство

### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится под руководством руководителей практик, 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**

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла, имеющих высшее образование, соответствующее профилю модуля, а также опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

### **4.4. Информационное обеспечение образовательного процесса**

#### **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)**

Учебная 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 «Рукопт»: 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)

### **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	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165</a>	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	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444</a>	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»	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186</a>	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 17.04.2023 № 6627, срок действия: с 17.04.2023 по 16.04.2024

	( <a href="https://docs.antiplagiatus.ru">https://docs.antiplagiatus.ru</a> )				
5	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	<a href="https://www.adobe.com">Adobe Systems</a>	Свободно распространяемое	-	-
6	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	<a href="https://www.foxit.com">Foxit Corporation</a>	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](https://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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

Практика завешается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне усвоения профессиональных компетенций (приложение1).

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"> <li>- Правильно осуществляет техническое обслуживание технологического оборудования.</li> <li>- Составляет карты учета неисправности оборудования.</li> <li>- Пользуется эксплуатационной документацией.</li> </ul>	Собеседование, деловая игра, кейс-задачи, тестирование, зачет по междисциплинарному курсу, дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу, дифференцированный зачет по учебной практике, дифференцированный зачет по производственной
ПК 2.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильно подбирает технологические операции по ведению производственного процесса хранения и переработки зерна (в соответствии с заданными показателями).</li> <li>- Разрабатывает технологические карты,</li> </ul>	практике, экзамен по профессиональному модулю

инструкциями.	ведения производственного процесса.  - Осуществляет своевременный контроль за режимами работы оборудования и качеством продукции.	
---------------	---	--

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 01</b>  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- Демонстрация умений выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.	- оценка выступлений с сообщениями, презентациями на занятиях по результатам самостоятельной работы;  - экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;
<b>ОК 09.</b> 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



<b>АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ</b>		
<i>Ф.И.О.</i>		
обучающийся(аяся) на ___ курсе по специальности СПО <b>19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</b> успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю <b>ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</b> в объеме 36 ак.часов с «___» _____ 20__ по «___» _____ 20__ г. в организации <u>ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ</u> <u>центр-колледж прикладных квалификаций</u> <u>ул. Революционная, 97а, г. Мичуринск, Тамбовская обл., 393760</u>		
<b>Виды и качество выполнения работ</b>		
<b>Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики</b>	<b>Кол-во ак. часов</b>	<b>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</b>
1. Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.		
2. Ведение учетно-отчетной документации производства.		
3. Контроль за качеством сырья и готовой продукцией;		
4. Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья		
5. Ознакомление с техникой проведения технологических операций подготовки зерна злаковых культур к переработке. Работа с ГОСТа-ми.		
6. Оценки экономической эффективности производственной деятельности		
Дата «___» _____ 20__ г. Освоено с оценкой _____ Руководитель практики _____ / _____ /, преподаватель (подпись) Зам. Директора по практике _____ / _____ /, преподаватель (подпись)		

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля 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, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 341.

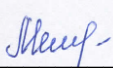
**Авторы:**

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

 \_\_\_\_\_ Е.В. Концевая

**Рецензент:**

Мельникова А.В., заместитель  
директора по производственному обучению  
центра-колледжа прикладных квалификаций  
ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

 \_\_\_\_\_ А.В. Мельникова

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.