

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ «АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХ-  
НИКУМ»

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
для специальности**

**19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>27</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>30</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (далее программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (базовой подготовки) в части освоения квалификации **техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Производство консервов;
- Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- Производство пищевых концентратов;
- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции»

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников консервных предприятий при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики:

формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов в реальных производственных условиях, характерных для соответствующей квалификации и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

### Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен иметь практический опыт:

ВПД	Требования к практическому опыту
Производство консервов	- ведения технологического процесса производства консервов; - технического обслуживания оборудования
Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	- ведения процесса производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; - технического обслуживания оборудования;
Производство пищевых концентратов	- ведения технологических процессов производства пищевых концентратов; - технического обслуживания оборудования;
Организация работы структурного подразделения	- планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений
Выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции»	- обслуживания линий по производству пищевой продукции.

## 1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего -792 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 – 252 часа;

В рамках освоения ПМ 02 – 72 часов;  
В рамках освоения ПМ 03 – 72 часа;  
В рамках освоения ПМ 04 – 72 часа;  
В рамках освоения ПМ 05 - 180 час  
Преддипломная практика -144 час.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

- Производство консервов;
- Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- Производство пищевых концентратов;
- Организация работы структурного подразделения
- Выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции», необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Принимать и хранить сырье для производства консервов.
ПК 1.2	Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования по производству консервов.
ПК 1.3	Контролировать режимы работы технологического оборудования по производству консервов
ПК 1.4	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции консервов
ПК 1.5	Организовывать хранение готовой продукции консервов.
ПК 2.1	Принимать и хранить сырье для производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.
ПК 2.2	Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.
ПК 2.3	Контролировать режимы работы технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.
ПК 2.4	Контролировать качество готовой продукции продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.
ПК 2.5	Организовывать хранение готовой продукции продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.
ПК 3.1	Принимать и хранить сырье и материалы для производства пищевых концентратов.
ПК 3.2	Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования для производства пищевых концентратов.
ПК 3.3	Контролировать режимы работы технологического оборудования для производства пищевых концентратов.
ПК 3.4	Контролировать качество готовой продукции пищевых концентратов.
ПК 3.5.	Организовывать хранение готовой продукции пищевых концентратов.
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
П.К. 5.1	Вести отдельные операции технологического процесса мойки, розлива, расфасовки, оформления, комплектования, хранения, приемки и упаковки различных видов готовой пищевой продукции и изделий на поточно-механизированных линиях
П.К. 5.2	Участвовать в ремонте обслуживаемого оборудования
П.К. 5.3	Вести процесс санитарной обработки технологического оборудования.
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 (подчиненных), 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 технологий в профессиональной деятельности.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Количество часов по темам
ПК1.1-1.5	ПМ 01 Производство консервов	252	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение технологического процесса производства консервов;</li> <li>– техническое обслуживание оборудования;</li> <li>– организация приемки сырья и его хранение, процессы предварительной обработки сырья;</li> <li>– ведение процесса калибровки овощей, фруктов и других продуктов на калибровочных машинах;</li> <li>– ведение процесса бланширования и варивания сырья;</li> <li>– ознакомление с обжарочным цехом, оборудованием, устройством обжарочных печей;</li> <li>– ведение процесса обжаривания сырья и полуфабрикатов в обжарочных аппаратах или печах различной конструкции.</li> <li>– ознакомление с варочным отделением, устройством и принципом действия обслуживаемого оборудования, качеством сырья и полуфабрикатов, поступающих в производство;</li> <li>– ведение процесса варки сырья и продуктов в открытых варочных котлах с паровым подогревом, чанах, реакторах, в автоклавах и вакуум-аппаратах;</li> <li>– ознакомление с технологическим процессом протирания плодовоовощного сы-</li> </ul>	<p>Тема 1.1 Знакомство с предприятием</p> <p>Тема 1.2 Ведение технологического производства консервов</p> <p>Тема 1.3 Техническое обслуживание оборудования в линиях производства консервов</p> <p>Тема 1.4 Технический контроль на предприятии</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b></p>	<p>12</p> <p>66</p> <p>126</p> <p>47</p> <p>1</p>

ПК2.1-2.5			<p>рья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изучение устройства и принципа работы противорчных машин;</li> <li>– ведение процесса производства томатного сока на томатно-соковом агрегате в строгом соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>– ведение технологического процесса отжима соков на прессах разной конструкции (винтовых, шнековых, гидравлических) с обеспечением установленного качества;</li> <li>– ведение процесса стерилизации консервов в автоклавах и стерилизаторах различных систем согласно технологической инструкции и формулам стерилизации;</li> <li>– определение точек технологического контроля отдельных технологических операций и всего технологического процесса производства консервов в целом.</li> </ul>		
ПМ 02 Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	72		<ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение технологического процесса производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса</li> <li>– техническое обслуживание оборудования и соблюдение правил техники безопасности,</li> <li>– организация приемки сырья и его хранение, процессов предварительной обработки сырья;</li> <li>– контроль и регулирование процесса сушки.</li> <li>– работа на оборудовании для подготовки овощей и фруктов к сушке (калибровочные, моечные машины, машины для очистки овощей и фруктов, измельче-</li> </ul>	<p><b>Тема 2.1.</b> Знакомство с предприятием</p> <p><b>Тема 2.3</b> Обслуживание оборудования в линиях производства консервов</p> <p><b>Тема 2.2</b> Ознакомление с работой основных производственных цехов предприятия</p> <p><b>Тема 2.4</b> Технический контроль на предприятии</p>	6 24 24 18



ПК3.1-3.5	ПМ 03 Производство пищецентратов	72	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ния, бланширования).</li> <li>- обслуживание сушильных установок.</li> <li>- хранение готовой продукции.</li> </ul>		
ПК3.1-3.5	ПМ 03 Производство пищецентратов	72	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация приемки сырья и его хранение, процессы предварительной обработки сырья;</li> <li>- контроль процесса производства пищецентратов</li> <li>- контроль и регулирование режимов проведения технологических операций и процессов производства пищецентратов;</li> <li>- контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- выявление брака;</li> <li>- работа с нормативно-технической документацией</li> <li>- заполнение технологической документации</li> <li>- ведение технологического процесса производства пищецентратов</li> <li>- техническое обслуживание оборудования</li> <li>- организация и контроль режима хранения пищецентратов</li> </ul>	<p><b>Тема 3.1.</b> Технология, технологический контроль и эксплуатация оборудования для предварительной обработки сырья</p> <p><b>Тема 3.2</b> Технология, технологический контроль и эксплуатация оборудования для контроля качества полуфабрикатов и готовой продукции, режимы хранения пищецентратов</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b></p>	36 35 1
ПК4.1-4.5	ПМ 04 Организация работы структурного подразделения	72	<ul style="list-style-type: none"> <li>- получение общих сведений о предприятии: (вид деятельности, организационно – правовая форма);</li> <li>- изучение общей и производственной структуры предприятия;</li> <li>- ознакомление с производственным процессом, изучение его структуры;</li> <li>- составление перечня технологических операций, их классифицирование;</li> </ul>	<p><b>Тема 4.1</b> Предприятие и его структурные подразделения</p> <p><b>Тема 4.2</b> Организация работы коллектива исполнителей</p> <p><b>Тема 4.3</b> Основы учета и отчетности в структурном подразделении</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b></p>	24 24 23 1

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение вспомогательных и обслуживающих структурных подразделений, описание их основных задач и функций;</li> <li>- ознакомление с составом основных средств, изучение их структуры, порядка расчета амортизационных отчислений (привести пример);</li> <li>- определение путей и направлений повышения эффективности использования основных средств;</li> <li>- определение основных направлений использования капитальных вложений на предприятии (привести пример расчета эффективности их использования);</li> <li>- изучение методики расчета производительной мощности одного из структурных подразделений;</li> <li>- ознакомление с составом оборотных средств предприятия (подразделения), определение их структуры;</li> <li>- выявление основных направлений улучшения использования основных средств и материальных ресурсов;</li> <li>- ознакомление с составом работников предприятия (подразделения);</li> <li>- изучение системы нормирования труда;</li> <li>- изучение основ организации оплаты труда на предприятии (в подразделении);</li> <li>- описание применяемых форм и систем оплаты труда и премирования;</li> <li>- ознакомление с составом издержек производства. Определение путей снижения затрат;</li> <li>- изучение системы планирования на</li> </ul>	
--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"><li>- предприятие (в подразделении);</li><li>- ознакомление с порядком планирования объёмов производства (привести пример);</li><li>- описание порядка планирования материально – технического обеспечения с указанием источников покрытия потребностей в материальных ресурсах;</li><li>- ознакомление с порядком планирования повышения эффективности производства (привести пример расчета эффективности внедрения одного из мероприятий этого плана);</li><li>- изучение системы подбора кадров для производственного подразделения и источников привлечения персонала;</li><li>- описание методов привлечения отбора и оценки персонала;</li><li>- изучение системы наставничества в подразделении (привести пример);</li><li>- ознакомление с системой повышения квалификации персонала подразделения;</li><li>- описание применяемых направлений и форм профессионального обучения;</li><li>- анализ системы организации труда в подразделении;</li><li>- описание и анализ конкретного рабочего места;</li><li>- ознакомление с мероприятиями по научной организации труда в подразделении;</li><li>- изучение и описание организации режима рабочего времени;</li><li>- ознакомление с системой мотивации персонала;</li></ul>	
--	--	--	---	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление с основными формами делового взаимодействия в структурном подразделении;</li> <li>- описание способов управления конфликтами и методов их предупреждения в производственном подразделении;</li> <li>- характеристика и определение эффективности применяемого в подразделении стиля руководства;</li> <li>- ознакомление с системой организации учета в структурном подразделении;</li> <li>- изучение порядка инвентаризации и её оформления;</li> <li>- изучение и оформление документации по учету сырья, материалов и готовой продукции;</li> <li>- оформление табеля учета рабочего времени;</li> <li>- изучение применяемой в производственном подразделении отчетности;</li> <li>- ознакомление с основными требованиями оформления учетной и отчетной документации</li> </ul>		
ПК.5.1-5.3	ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции»	<b>180</b>	- обслуживание линий по производству пищевой продукции.	<p><b>Тема 5.1</b> Технологический процесс производства продукции</p> <p><b>Тема 5.2</b> Технологическое оборудование линий производства пищевой продукции</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b></p>	90
	Преддипломная практика	<b>144</b>			89
	Всего часов:	<b>792</b>			1

### 3.2 Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 01 Производство консервов</b> <b>Виды работ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение технологического процесса производства консервов;</li> <li>– техническое обслуживание оборудования;</li> <li>– организация приемки сырья и его хранение, процессы предварительной обработки сырья;</li> <li>– ведение процесса калибрования овощей, фруктов и других продуктов на калибровочных машинах;</li> <li>– ведение процесса бланширования и разваривания сырья;</li> <li>– ознакомление с обжарочным цехом, оборудованием, устройством обжарочных печей;</li> <li>– ведение процесса обжаривания сырья и полуфабрикатов в обжарочных аппаратах или печах различной конструкции. Приготовление жировых смесей;</li> <li>– ознакомление с варочным отделением, устройством и принципом действия обслуживаемого оборудования, качеством сырья и полуфабрикатов, поступающих в производство;</li> <li>– ведение процесса варки сырья и продуктов в открытых варочных котлах с паровым подогревом, чанах, реакторах, в автоклавах и вакуум-аппаратах;</li> <li>– ознакомление с технологическим процессом протирания плодовоовощного сырья;</li> <li>– изучение устройства и принципа работы протирочных машин;</li> <li>– ведение процесса производства томатного сока на томатно-соковом агрегате в строгом соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>– ведение технологического процесса отжима соков на</li> </ul>		252	

<p>прессах разной конструкции (винтовых, шнековых, гидравлических) с обеспечением установленного качества;</p> <p>– ведение процесса стерилизации консервов в автоклавах и стерилизаторах различных систем согласно технологической инструкции и формулам стерилизации;</p> <p>– определение точек техникохимического контроля отдельных технологических операций и всего технологического процесса производства консервов в целом.</p>	
<p><b>Тема 1.1. Знакомство с предприятием</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Структура предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции. Материальная база предприятия, система руководства.</p> <p>2. Техника безопасности на предприятии.</p>
<p><b>Тема 1.2 Ведение технологического производства консервов</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Ведение приёмки сырья на консервный завод</p> <p>2. Контроль правил и условий хранения сырья, порядок его поступления в цех на переработку.</p> <p>3. Ведение технологического процесса производства плодовых консервов.</p> <p>4. Эксплуатация оборудования, установленного в линиях производства плодовых консервов.</p> <p>5. Организация контроля на линиях производства плодовых консервов</p> <p>6. Ведение технологического процесса производства ягодных консервов.</p> <p>7. эксплуатация оборудования, установленного в линиях производства ягодных консервов.</p> <p>8. Организация контроля на линиях производства ягодных консервов</p> <p>9. Ведение технологического процесса производства овощных консервов.</p> <p>10. эксплуатация оборудования, установленного в линиях производства овощных консервов.</p> <p>11. Организация контроля на линиях производства овощных консервов</p>
	<p>12</p>
	<p>6</p>
	<p>6</p>
	<p>66</p>
	<p>6</p>
	<p>6</p>
	<p>6</p>
	<p>6</p>
	<p>6</p>
	<p>6</p>
	<p>6</p>
	<p>6</p>
	<p>6</p>
	<p>6</p>
	<p>6</p>
	<p>6</p>
	<p>6</p>
	<p>6</p>
	<p>6</p>

**Тема 1.3 Техническое обслуживание оборудования в линиях производства консервов**

Содержание	126	2
1. Приобретение навыков технического обслуживания оборудования для сортировки и калибровки сырья.	6	
2. Ведение процесса сортировки и калибровки плодов, ягод и овощей.	6	
3. Контроль режимов обработки с помощью контрольно-измерительных приборов.	6	
4. Приобретение навыков технического обслуживания оборудования для мойки сырья..	6	
5. Ведение процесса мойки плодов, ягод и овощей	6	
6. Контроль режимов обработки с помощью контрольно-измерительных приборов.	6	
7. Приобретение навыков технического обслуживания оборудования для протирания сырья. Устройство и принцип работы протирочных машин.	6	
8. Ведение процесса протирания плодов, ягод и овощей..	6	
9. Приобретение навыков технического обслуживания теплового оборудования (подогрев, шпарка, разваривание, бланширование, варка.)	6	
10. Ведение процесса подогрева, шпарки, разваривания, бланширования., варки сиропа и заливки, уваривания в вакуум-аппаратах.	6	
11. Контроль режимов обработки с помощью контрольно-измерительных приборов.	6	
12. Приобретение навыков технического обслуживания теплового оборудования (пассирование, обжаривание)	6	
13..Ведение процесса подогрева, шпарки, разваривания, бланширования., варки сиропа и заливки, уваривания в вакуум-аппаратах.	6	
14. Контроль режимов обработки с помощью контрольно-измерительных приборов.	6	
15. Приобретение навыков технического обслуживания теплового оборудования (уваривания в вакуум-аппаратах.)	6	
16. Ведение процесса уваривания в вакуум-аппаратах.	6	
17. Контроль режимов обработки с помощью контрольно-измерительных приборов.	6	

	<p>18. Введение процесса производства томатного сока на томатно-соковом агрегате</p> <p>19. Приобретение навыков технического обслуживания оборудования для пастеризации и стерилизации консервов. Устройство и принцип работы автоклавов.</p> <p>20. Введение технологического процесса пастеризации и стерилизации консервов в автоклавах и стерилизаторах различных систем согласно технологической инструкции и формулам стерилизации.</p> <p>21. Контроль режимов обработки с помощью контрольно-измерительных приборов.</p>	6	
<p><b>Тема 1.4 Технохимический контроль на предприятии</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Особенности работы производственной лаборатории предприятия</p> <p>2. Работа со стандартами на методики выполнения лабораторных анализов для контроля органолептических и физико-химических показателей качества консервов.</p> <p>3. Приобретение навыков пользования лабораторным оборудованием, приборами и посудой.</p> <p>4. Выполнение простых лабораторных анализов.</p> <p>5. Определение органолептических показателей качества консервов.</p> <p>6. Определение физико-химических показателей качества консервов.</p> <p>7. Составление схем технологического контроля на линиях производства консервов.</p> <p>8. Обобщение материалов отчёта по практике. Оформление материалов отчёта по практике.</p> <p><b>Дифференцированный зачёт.</b></p>	48	2
<p><b>ПМ.02 Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемка сырья</li> <li>- определение и соблюдение режимов и условий хранения сырья</li> <li>- составление технологических схем производства</li> </ul>		6	6
		6	6
		6	6
		5	
		1	
		72	



<p>продуктов из картофеля</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение технологического процесса производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса</li> <li>- техническое обслуживание оборудования и соблюдение правил техники безопасности,</li> <li>- организация приемки сырья и его хранение, процессов предварительной обработки сырья;</li> <li>- контроль и регулирование процесса сушки.</li> <li>- работа на оборудовании для подготовки овощей и фруктов к сушке (калибровочные, моечные машины, машины для очистки овощей и фруктов, измельчения, бланширования).</li> <li>- обслуживание сушильных установок.</li> <li>- соблюдение условий и режима хранения готовых продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.</li> </ul>	
<p><b>Тема 2.1.3 Знакомство с предприятием</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Структура предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции. Материальная база предприятия, система руководства. Техника безопасности на предприятии</p>
<p><b>Тема 2.2 Обслуживание оборудования в линиях производства</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Приобретение навыков технического обслуживания оборудования для подготовки сырья к сушке (сортировки, калибровки, мойки, очистки, измельчения, тепловой обработки сырья) в соответствии с правилами техники безопасности.</p> <p>2. Приобретение навыков технического обслуживания скороморозильных аппаратов в соответствии с правилами техники безопасности. Контроль технологических режимов обработки с помощью контрольно-измерительных приборов.</p> <p>3. Приобретение навыков технического обслуживания сушильных установок в соответствии с правилами техники безопасности. Контроль технологических режимов обработки с помощью контрольно-измерительных приборов.</p> <p>4. Приобретение навыков технического обслуживания фасовочно-упаковочного оборудования</p>
	6
	6
	24
	6
	6
	6
	6
	6
	6
	6

<p><b>Тема 2.3</b> Ознакомление с работой основных производственных цехов предприятия</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Проведение приемки сырья. Контролирование соблюдения условия хранения сырья. Последовательность и порядок поступления сырья в цех на переработку.</p> <p>2. Ведение технологического процесса производства продуктов из картофеля и эксплуатации оборудования установочного в линиях. Техническое обслуживание оборудования.</p> <p>3. Ведение технологического процесса производства продуктов из сушеных плодов, ягод и овощей, эксплуатации оборудования установочного в линиях. Техническое обслуживание оборудования.</p> <p>4. Ведение технологического процесса производства сушеного мяса и эксплуатации оборудования установочного в линиях. Техническое обслуживание оборудования.</p>	<p>24</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>		
	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Особенности работы производственной лаборатории предприятия. Работа со стандартами на методики выполнения лабораторных анализов для контроля органолептических и физико-химических показателей качества консервов. Приобретение навыков пользования лабораторным оборудованием, приборами и посудой.</p> <p>2. Определение органолептических и физико-химических показателей сушеных, плодов, овощей и мяса. Составление схем техникохимического контроля на линиях производства сушеных, плодов, овощей и мяса.</p> <p>3. Обобщение материалов отчета по практике. Оформление материалов отчета по практике. Дифференцированный зачет.</p> <p><b>Дифференцированный зачет</b></p>	<p>18</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>1</p> <p>72</p>	<p>2</p>	
	<p><b>Тема 2.4</b> Технохимический контроль на предприятии</p>			
	<p><b>ПМ 03</b> Производство пищецентратов</p>			
	<p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация приемки сырья и его хранение, процессы предварительной обработки сырья;</li> <li>- контроль процесса производства пищецентратов</li> <li>- контроль и регулирование режимов проведения технологических операций и процессов производства</li> </ul>			

<p>пищеконцентратов;  - контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции;  - выявление брака;  - работа с нормативно-технической документацией  - заполнение технологической документации  - ведение технологического процесса производства  пищеконцентратов  - техническое обслуживание оборудования  - организация и контроль режима хранения  пищеконцентратов</p>	
<p><b>Тема 3.1 Пищевые концентраты</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Проведение приёмки сырья и полуфабрикатов для производства пищевых концентратов. Ведение технологического процесса производства пищевых концентратов. Техническое обслуживание.</p> <p>2. Приобретение навыков технического обслуживания для подготовки сырья к производству, для измельчения и тепловой обработки сырья в производстве пищевых концентратов</p> <p>3. Приобретение навыков технического обслуживания оборудования для производства брикетированных пищевых концентратов</p> <p>4. Ведение технологического процесса производства пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд.</p> <p>5. Ведение технологического процесса производства сладких блюд, молочных концентратов и полуфабрикатов мучных изделий</p> <p>6. Приобретение навыков технического обслуживания оборудования для производства концентратов сладких, молочных блюд и полуфабрикатов мучных изделий</p> <p>7. Ведение технологического процесса производства сухих продуктов для детского и диетического питания.</p> <p>8. Приобретение навыков технического обслуживания оборудования для производства диетических продуктов и завтраков из кукурузы и других зерновых культур</p> <p>9. Ведение технологического процесса производства сухих</p>
	<p>60</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

	<p>завтраков из кукурузы и других зерновых культур . Приобретение навыков технического обслуживания оборудования для производства сухих завтраков из кукурузы и других зерновых культур</p> <p>10. Ведение технологического процесса производства сухих напитков. Приобретение навыков технического обслуживания оборудования для производства сухих напитков и белковых гидролизатов.</p>	
<p><b>Тема 3.2 Микробиология производства пищевых продуктов</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Проведение микробиологического контроля сырья, тары, готовых пищевых продуктов.</p> <p>2. Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов. <b>Дифференцированный зачет</b></p>	<p><b>12</b></p> <p>6</p> <p>6</p> <p><b>2</b></p>
<p><b>ПМ 04</b> Организация работы структурного подразделения</p> <p><b>Виды работ:</b>  Получение общих сведений о предприятии: (вид деятельности, организационно – правовая форма).  Ознакомление с общей и производственной структуры предприятия.  Ознакомление с производственным процессом, изучение его структуры. Составление перечня технологических операций, их классифицирование.  Изучение вспомогательных и обслуживающих структурных подразделений. Описание их основных задач и функций.  Ознакомление с составом основных средств, изучение их структуры, порядка расчета амортизационных отчислений (привести пример). Определение путей и направлений повышения эффективности использования основных средств.  Определение основных направлений использования капитальных вложений на предприятии (привести пример расчета эффективности их использования).  Изучение методики расчета производственной мощности одного из структурных подразделений.</p>	<p><b>72</b></p>	

Ознакомление с составом оборотных средств предприятия (подразделения), определение их структуры. Выявление основных направлений улучшения использования основных средств и материальных ресурсов.

Ознакомление с составом работников предприятия (подразделения). Изучение системы нормирования труда.

Изучение основ организации оплаты труда на предприятии (в подразделении). Описание применяемых форм и систем оплаты труда и премирования.

Ознакомление с составом издержек производства. Определение путей снижения затрат. Изучение системы планирования на предприятии (в подразделении).

Ознакомление с порядком планирования объёмов производства (привести пример).

Описание порядка планирования материально – технического обеспечения с указанием источников покрытия потребностей в материальных ресурсах.

Ознакомление с порядком планирования повышения эффективности производства (привести пример расчета эффективности внедрения одного из мероприятий этого плана) Изучение системы подбора кадров для производственного подразделения и источников привлечения персонала.

Описание методов привлечения отбора и оценки персонала.

Изучение системы наставничества в подразделении (привести пример). Ознакомление с системой повышения квалификации персонала подразделения. Описание применяемых направлений и форм профессионального обучения.

Анализ системы организации труда в подразделении. Описание и анализ конкретного рабочего места.

Ознакомление с мероприятиями по научной организации труда в подразделении.

<p>Изучение и описание организации режима рабочего времени.</p> <p>Ознакомление с системой мотивации персонала.</p> <p>Ознакомление с основными формами делового взаимодействия в структурном подразделении.</p> <p>Планирования работы структурного подразделения.</p> <p>Оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации. Принятия управленческих решений. Описание способов управления конфликтами и методов их предупреждения в производственном подразделении. Характеристика и определение эффективности применяемого в подразделении стиля руководства.</p> <p>Ознакомление с системой организации учета в структурном подразделении. Изучение порядка инвентаризации и её оформления. Изучение и оформление документации по учету сырья, материалов и готовой продукции.</p> <p>Оформление табеля учета рабочего времени.</p> <p>Изучение применяемой в производственном подразделении отчетности.</p> <p>Ознакомление с основными требованиями оформления учетной и отчетной документации.</p>	<p><b>Тема 4.1 Предприятие и его структурные подразделения</b></p>
<p><b>Содержание</b></p> <p>Ознакомление с характеристикой предприятия и его структуры.</p> <p>Получение общих сведений о предприятии: (вид деятельности, организационно – правовая форма).</p> <p>Ознакомление с общей и производственной структуры предприятия.</p> <p>Ознакомление с производственным процессом, изучение его структуры. Составление перечня технологических операций, их классифицирование.</p>	<p>24</p> <p>2</p> <p>6</p>
<p>Анализ материально – технической базы предприятия</p> <p>Описание порядка планирования материально – технического</p>	<p>6</p>

	<p>обеспечения с указанием источников покрытия потребностей в материальных ресурсах.</p> <p>Анализ трудовых ресурсов предприятия. Оплата труда. Издержки производства. Изучение основ организации оплаты труда на предприятии (в подразделении). Описание применяемых форм и систем оплаты труда и премирования. Знакомление с составом издержек производства. Определение путей снижения затрат. Изучение системы планирования на предприятии (в подразделении).</p> <p>Знакомление с планированием работы структурного подразделения оценки эффективности деятельности структурного подразделения. Знакомление с порядком планирования объемов производства (привести пример).</p> <p>Описание порядка планирования материально – технического обеспечения с указанием источников покрытия потребностей в материальных ресурсах.</p> <p>Знакомление с порядком планирования повышения эффективности производства (привести пример расчета эффективности внедрения одного из мероприятий этого плана)</p>	6	
<p><b>Тема 4.2 Организация работы коллектива исполнителей</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Знакомление с методологией управления коллективом исполнителей</p> <p>Профессиональная пригодность. Адаптация и введение в курс дела новых сотрудников. Знакомление с мероприятиями по научной организации труда в подразделении.</p> <p>Изучение и описание организации режима рабочего времени.</p> <p>Знакомление с системой мотивации персонала.</p> <p>Знакомление с основными формами делового взаимодействия в структурном подразделении.</p> <p>Анализ развития персонала: повышение квалификации, обучение, продвижение по службе. Знакомление с системой повышения квалификации персонала подразделения. Описание применяемых направлений и форм профессионального обучения.</p> <p>Знакомление с организацией труда в производственном подразделении и её совершенствование Мотивация и оплата труда</p>	24	2
		6	
		6	

	<p>персонала. Оценка персонала Контроль за деятельностью персонала структурного подразделения</p> <p>Ознакомление с организацией принятия управленческих решений Деловое общение</p> <p>Управление конфликтами и стрессам. Руководство: власть и партнёрство . Характеристика и определение эффективности применяемого в подразделении стиля руководства. Ознакомление с системой организации учета в структурном подразделении.</p>	6	
<p><b>Тема 4.3 Основы учета и отчетности в структурном подразделении</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Ознакомление с теоретическими основами организации учета и отчетности. Описание способов управления конфликтами и методов их предупреждения в производственном подразделении.</p> <p>Ознакомление с учетом сырья, материалов, готовой продукции Ознакомление с основными требованиями оформления учетной и отчетной документации.</p> <p>Анализ о учете численности работников и использования рабочего времени. Изучение и оформление документации по учету сырья, материалов и готовой продукции.</p> <p>Ознакомление с отчетностью структурных подразделений. Оформление табеля учета рабочего времени.</p> <p><b>Дифференцированный зачет.</b></p>	24 6 6 6 6 5 1	2
<p><b>ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции»</b></p> <p><b>Виды работ: обслуживание линий по производству пищевой продукции</b></p>		180	
<p><b>Тема 5.1 Технологический процесс производства продукции</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Знакомство со структурой предприятия, ассортиментом выпускаемой продукции, материальной базой предприятия, системой</p>	6	



руководства. Техника безопасности на предприятии.		
Порядок поступления сырья в цех на переработку. Условия хранения.	6	
Ведение технологического процесса мойки сырья		
Организация включения и выключения основного и вспомогательного оборудования осуществление расчета загрузки сырья при работе оборудования	6	
Ведение процесса очистки сырья твердой и мягкой структуры. Режимы очистки. Меры предосторожности при работе на оборудовании	6	
Ведение технологического процесса резки сырья. Техника безопасности при работе дробилок ,резок.	6	
Ведение технологического процесса по производству овощной икры. Организация контроля при работе протирочных машин	6	
Ведение технологического процесса по производству зеленого горошка	6	
Организация и ведение технологического процесса по производству маринадов. Техника безопасности	6	
Ведение технологического процесса по производству фруктовых соков. Техника безопасности при работе протирочных машин, фильтров.	6	
Ведение технологического процесса по производству овощных соков и Организация контроля при работе фильтров непрерывного действия	6	
.Ведение технологического процесса по производству томатопродуктов	6	
Ведение технологического процесса по производству компотов, варенья, джемов и повидла	6	
Знакомство с оборудованием для сортировки сырья, устройство	6	
Обслуживание оборудования для сортировки огурцов, томатов	6	
Обслуживание оборудования для калибровки протирания томатов	6	
Меры безопасности при обслуживании машин для протирания	6	
Обслуживание оборудования машин для извлечения соков	6	
Проведение смазочных работ машин для мойки, сортировки,	6	

	калибровки	
	Контроль режимов обработки сырья с помощью контрольно-измерительных приборов	6
	Обслуживание оборудования для резки сырья, зелени	6
	Обслуживание оборудования для мойки тары	6
	Правила техники безопасности при обслуживании машин для резки	6
	Безопасное обслуживание терочных машин	6
	Обслуживание машин для фильтрования соков	6
	Обслуживание машин для мойки сырья с грубой структурой	6
	Обслуживание оборудования для калибровки и сортировки	6
	Безопасное обслуживание дисковой дробилки	6
	Обслуживание машин для наполнения	6
	Обслуживание машин для закатки, соблюдение техники безопасности	6
	Оформление, сбор документов по практике	6
	<b>Содержание</b>	90
<b>Тема 5.2 Технологическое оборудование линий производства пищевой продукции</b>	Обслуживание технологического оборудования по производству плодоовощных консервов Техника безопасности.	6
	Безопасное обслуживание оборудования для мойки, резки сырья. Соблюдение техники безопасности.	6
	Устранение возможных неполадок при обслуживании оборудования для мойки, резки сырья.	6
	Обслуживание технологического оборудования для прогира-ния сырья Соблюдение техники безопасности.	6
	Устранение возможных неполадок при обслуживании оборудо-вания для прогира-ния сырья.	6
	Смазка узлов и механизмов технологического оборудования согласно графика планово-предупредительного ремонта.	6
	Обслуживание технологического оборудования по производ-ству фруктовых соков. Соблюдение техники безопасности	6
	Обслуживание технологического оборудования по производ-ству овощных соков	6
	Обслуживание оборудования для измельчения сырья с грубой	6

	структурой. Устранение возможных неисправностей.	
	Обслуживание технологического оборудования по производству компотов	6
	Обслуживание оборудования для смешивания основного сырья и вспомогательных материалов.	6
	Обслуживание транспортного оборудования в цехах и на сырьевых площадках .Меры предосторожности	6
	Обслуживание технологического оборудования и проведение смазочных работ по графику.	6
	Устранение возможных неполадок при работе фильтров периодического и непрерывного действия	6
	Устранение возможных неполадок при работе транспортного оборудования. Проведение смазочных работ узлов и механизмов	5
	<b>Дифференцированный зачет.</b>	1





### 3.2.2 Содержание преддипломной практики

#### **Тема 1 Ознакомление с консервным предприятием**

Размещение предприятия, его структура, ассортимент выпускаемой продукции, материальная база, система руководства и организации деятельности подразделений. Финансирование, нормирование и оплата труда рабочих и служащих. Техническая оснащенность. Перспективы развития предприятия. Правила внутреннего трудового распорядка.

Инструктаж по безопасности труда и производственной санитарии.

#### **Тема 2. Ознакомление с работой отделов консервного предприятия**

##### Производственно-технический отдел

Организация работы производственно-технического отдела.

Организация контроля за соблюдением в цехах предприятия норм расхода сырья, вспомогательных материалов, за правильным ведением технологического процесса на всех стадиях производства, за соблюдением норм и нормативов трудовых затрат при бригадной форме организации труда. Составление нормативной документации. Организация контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятии. Разработка мероприятий по реконструкции, ремонту производственных объектов, механизации трудоёмких процессов и погрузочно-разгрузочных работ и др.

##### Планово-экономический отдел

Организация работы планово-экономического отдела. Разработка бизнес-плана. Расчёт экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий

Расчёт необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов.

Планирование себестоимости, расчёт калькуляции и себестоимости продукции.

##### Отдел организации труда и заработной платы

Организация труда и заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников. Нормирование всех видов работ на предприятии.

##### Отдел снабжения и сбыта

Организация работы отдела снабжения и сбыта. Организация работы по приёмке грузов, поступающих на предприятие. Создание необходимых условий для правильной и своевременной приемки продукции, обеспечивающих её сохранность и предотвращающих порчу. Обеспечение предприятия и снабжение цехов сырьём, материалами. Организация надлежащего хранения всех товарно-материальных ценностей, предотвращение их хищения. Обеспечение предприятия тарой и упаковочными материалами. Заключение договоров на поставку сырья, материалов и транспорта.

#### **Тема 3. Дублирование должностных обязанностей техника-технолога**

В качестве дублёра студент-практикант выполняет функции работников ИТР (мастер, технолог и др.)

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация программы производственной практики предполагает наличие консервных предприятий различных организационно-правовых форм, типов и классов, укомплектованные квалифицированными кадрами, имеющие цеховое деление, с высоким уровнем механизации производства, выпускающие продукцию, ассортимент и технология приготовления которой отвечают требованиям программы производственной практики.

#### **Оснащение консервных предприятий:**

обязательное наличие производственных помещений таких как:

- цех первичной переработки сырья,
- консервный цех,
- томатно-соковый цех,
- фабрикатный цех,
- автоклавное отделение,

#### **1. Оборудование консервных предприятий:**

Все производственные помещения должны быть оснащены соответствующим механическим, тепловым, холодильным, весоизмерительным, вспомогательным оборудованием

#### **2. Инструменты и приспособления:**

реактивы, лабораторные инструменты, приспособления, штативы, тигельные щипцы, емкости для пищевых отходов, лабораторная посуда и инвентарь

#### **3. Средства обучения:**

комплект плакатов, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия (стенды по механической обработке пищевых продуктов, производственного инвентаря), стандарты на сырьё и готовую продукцию, комплект бланков технологической документации, технологические схемы по производству и переработке плодоовощного сырья, учебные фильмы, мультимедийные презентации, компьютер, средства мультимедиа

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Основные источники:

#### Учебники

1. Киселева Т.Ф. Технология консервирования, учебное пособие, СПб, Проспект науки, 2011, 416с
2. Ситников Е.Д. Оборудование консервных заводов, учебник. для техникумов пищевой промышленности, Москва, Легкая и пищевая промышленность, 1981, 248с
3. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле, учебное пособие, 11-е стер, Москва. Академия, 2018, 320с
4. Гореньков А.С. Технология консервирования растительного сырья, учебник для ВУзов СПб, ГИОРД, 2014, 320с

#### Дополнительные источники:

1. Журнал «Пищевая промышленность» 2015
2. Журнал «Пищевая промышленность» 2016
3. Журнал «Пищевая промышленность» 2017
4. Журнал «Пищевая промышленность» 2018
1. Журнал «Пищевая промышленность» 2019
2. Журнал «Пищевая промышленность» 2020

#### Учебники:

1. Технологическое оборудование, Вереина Л.И., 2-е изд, стер, 2020 ([gwww.academia-moscow.ru](http://gwww.academia-moscow.ru)) ЭБС
  2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Усов В.В. 15-е изд., стер, 2018г ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru)) ЭБС
- их производств. – М.: КолосС, 2010. – 183с.

## 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится **концентрированно** под руководством работников консервных предприятий в соответствующих производственных помещениях предприятий, оснащенных необходимым производственным оборудованием и инвентарем. К производственной практике допускаются обучающиеся, успешно сдавшие экзамен или дифференцированный зачет по соответствующему междисциплинарному курсу.

## 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Работники консервных предприятий, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь высшее образование и опыт работы по профилю специальности.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

<b>Результаты обучения (освоенный практический опыт в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведения технологического процесса производства консервов;</li> <li>- технического обслуживания оборудования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>наблюдение за ходом технологического процесса; производства консервов;</li> <li>технического обслуживания оборудования</li> <li>оценка выполнения задания по производственной практике</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведения процесса производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;</li> <li>- технического обслуживания оборудования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>наблюдение за проведением контроля качества и безопасности ведения процесса производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;</li> <li>наблюдение и контроль за правильностью выполнения задания по производственной практике;</li> <li>оценка выполнения задания по производственной практике</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведения технологических процессов производства пищевых концентратов;</li> <li>- технического обслуживания оборудования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>наблюдение за проведением контроля качества и безопасности сырья и готовой продукции;</li> <li>наблюдение за ходом технологического процесса;</li> <li>наблюдение и контроль за правильностью выполнения задания по производственной практике</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения;</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;</li> <li>- принятия управленческих решений</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>проверка за правильностью составления планов структурного подразделения;</li> <li>сопоставление полученных результатов с запланированными по плану;</li> <li>наблюдение за правильностью принятия управленческих решений и их результатов;</li> <li>проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике,</li> <li>проверка портфолио</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- обслуживания линий по производству пищевой продукции.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>вести отдельные операции технологического процесса мойки, розлива, расфасовки, оформления, комплектования, хранения, приемки и упаковки различных видов готовой пищевой продукции и изделий на поточно-механизированных линиях</li> <li>участие в ремонте обслуживаемого оборудования</li> </ul>

## Рецензия

На программу Производственной практики по специальности 19.02.06 «Технология консервов и пищевых концентратов», выполненную преподавателем Левченко Л.М.

Программа Производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии утверждено (приказ Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 390 зарегистрированного Минюстом РФ 11.09.2020 № 59778)

В результате изучения программы обучающиеся овладеют практическим опытом по вопросам:

Структура и содержание программы в основном соответствуют требованиям ФГОС СПО по специальности «Технология консервов и пищевых концентратов». Программа состоит из разделов:

1. Паспорт программы производственной практики
2. Результаты освоения производственной практики
3. Тематический план и содержание производственной практики
4. условия реализации производственной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

Программа дает возможность студентам получить практический опыт по производству консервов, производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса, производству пищевых концентратов, организации работы структурного подразделения.

Содержание программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства

Рекомендации, замечания - отсутствуют

### Заключение:

Программа производственной практики может быть использована для обеспечения программной подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов.

С.В. Сердюков мастер фабрикатного цеха Армавирского консервного завода СПК колхоз «Восток»



## Рецензия

На программу Производственной практики по специальности 19.02.06 «Технология консервов и пищевых концентратов», выполненную преподавателем Левченко Л.М.

В результате изучения программы обучающиеся овладеют практическим опытом по вопросам:

- контроль качества сырья и готовой продукции;
- ведение технологического процесса;
- эксплуатация и обслуживание оборудования для производства консервов
- контроль качества сырья и готовой продукции из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- ведение технологических процессов производства и контроль параметров процесса сушки;
- эксплуатация и обслуживание оборудования для производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса
- контроль качества сырья и готовой продукции при производстве пищевых концентратов;
- ведение технологических процессов производства пищевых концентратов;
- эксплуатация и обслуживания оборудования для производства пищевых концентратов
- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения;
- принятия управленческих решений

Структура и содержание программы в основном соответствуют требованиям ФГОС СПО по специальности «Технология консервов и пищевых концентратов».

Программа дает возможность студентам получить практический опыт по производству консервов, производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса, производству пищевых концентратов, организации работы структурного подразделения. В программе производственной практики язык изложения – научный, стиль изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Содержание программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства

Рекомендации, замечания - отсутствуют

### Заключение:

Программа производственной практики может быть использована для обеспечения программной подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов.

Рецензент:

Г.А. Ломекина, зав. лабораторией Армавирского консервного завода СПК колхоз «Восток»

