

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

ПМ.05 Выполнение работ по профессии

15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции»

для специальности 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов

2017г.

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель _____ С.Д. Боровик
Протокол №1 от «28» августа 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____ А.Л.Пелих
«30» августа 2017г.
М.П.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол №1 от «28» августа 2017г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.06 «Технология консервов и пищевых концентратов» / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН от 22 апреля 2014 г. N 377, зарегистрированного Минюстом России от 29 мая 2014 г. N 32490

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АМТТ)

Разработчики:

_____ Левченко Л.М, преподаватель технологических дисциплин и МДК ГБПОУ КК АМТТ;

Рецензенты:

_____ Г.А. Ломекина, зав. лабораторией Армавирского
подпись консервного завода СПК колхоз «Восток»
Квалификация по диплому: инженер-технолог
по специальности «Технология консервирования»

_____ И.В.Вахрушева, зав. лаб. ОАО Новокубанский хлебокомбинат.
Квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности
«Технология продукции общественного питания»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) предназначена для получения профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции»

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения

Цель профессионального модуля – усвоение теоретических основ по подготовке пищевого сырья и материалов, приобретение умений и навыков, необходимых оператору линии в производстве пищевой продукции.

Задачи:

- ведение отдельных операций технологического процесса мойки, розлива, расфасовки, оформления, комплектования, хранения, приемки и упаковки различных видов готовой пищевой продукции и изделий на поточно-механизированных линиях;
- участие в ремонте обслуживаемого оборудования.

С целью овладения указанным видом профессионального модуля обучающийся в ходе освоения должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания линий по производству пищевой продукции.

уметь:

- проводить операции обслуживания оборудования на линии;
- обеспечивать равномерную загрузку оборудования;
- регулировать скорость и толщину слоя поступающего продукта на технологические операции;
- включать и выключать оборудование в линии производства и устранять неисправности в его работе;
- передавать продукты, сырьё, материалы на дальнейшую переработку;
- осуществлять пуск, остановку, разборку, сборку, чистку и смазку механизмов оборудования;
- снимать показания контрольно-измерительных приборов.

знать:

- принципы работы обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов;
- способы устранения возможных неисправностей в работе оборудования.
- безопасные приемы обслуживания оборудования;
- правила санитарной обработки оборудования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 480 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 120 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 40 часов;

учебной практики 180 часов;

производственная практика 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 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
ПК 5.2.	Участвовать в ремонте обслуживаемого оборудования
ПК 5.3.	Вести процесс санитарной обработки технологического оборудования
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
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 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции»

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1-5.4	Раздел 1. Организация процессов производства продукции и обслуживания технологических линий.	120	80	50	-	40	-	-	-
	Учебная практика	180						180	-
	Производственная практика	180						-	180
	Всего:	480	80	50	-	40	-	180	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции»

Наименование разделов и тем профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объём часов	Уровень освоения
Раздел 1. Организация процессов производства продукции и обслуживания технологических линий .МДК 05.01.Обслуживание линий в производстве пищевой продукции		80	
Тема 1.1 Технологический процесс производства продукции	Содержание	50	
	1. – Линия производства мясных консервов Характеристика оборудования технологической линий, требования к оборудованию.. Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов. Технологические схемы и характеристика процессов производства различных видов мясных консервов. Дефекты мясных консервов, причины их возникновения и способы устранения. Виды брака мясных консервов. Принципы работы обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов;	2	2
	2. Линия производства плодоовощных консервов. – Характеристика оборудования технологической линии, требования к оборудованию Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов к консервированию. Технологические схемы и характеристика процессов производства различных видов плодоовощных консервов. Виды тары, используемой в производстве и требования к ней. Требования к качеству готовой продукции и условиям её хранения. Брак консервов: причины возникновения возможность переработки. Способы устранения возможных неисправностей в работе оборудования.	2	2
	3. Линия производства майонезов и соусов. – Характеристика оборудования технологической линии, требования к оборудованию. Технологические схемы и характеристика процессов производства майонезов и соусов. Требования к качеству готовой продукции. Виды упаковочных материалов и тары, их характеристика достоинства и недостатки. Брак продукции: причины возникновения и возможность переработки. Безопасные приемы обслуживания оборудования;	2	2

	<p>4. Линия производства рыбных консервов.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Характеристика оборудования технологической линии, требования к оборудованию. Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов к консервированию. Технологические схемы и характеристика процессов производства различных видов рыбных консервов. Виды тары, используемой в производстве и требования к ней. Требования к качеству готовой продукции и условиям её хранения. Брак консервов: причины возникновения возможность переработки. Правила санитарной обработки оборудования. 	2	2
	<p>5. Линия производства молочных консервов</p> <p>Характеристика оборудования технологической линии, требования к оборудованию Технологические схемы и характеристика процессов производства различных видов молочных консервов. Требования к качеству готовой продукции. Виды упаковочных материалов и тары, их характеристика достоинства и недостатки.</p>	2	2
	Практические занятия	40	2
1	<ul style="list-style-type: none"> – Анализ работы роликовых и пластинчатых конвейеров с использованием нормативно-технической документации. Проведение включения и выключения оборудования в линии производства и устранять неисправности в его работе; 		
2	<ul style="list-style-type: none"> – Анализ неисправностей, возникающих при обслуживании транспортных средств. Проведение операции обслуживания оборудования на линии; 		
3	Анализ неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования для механической обработки.		
4	<ul style="list-style-type: none"> – Определение возможных неисправностей при работе машин для измельчения сырья. Обеспечение равномерной загрузки оборудования; 		
5	<ul style="list-style-type: none"> – Определение основных параметров резательных машин. Регулировка скорости и толщины слоя поступающего продукта на технологические операции; 		
6	Анализ неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования для подготовки тары		
7	<ul style="list-style-type: none"> – Анализ неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования линий по производству закусочных консервов. Передача продуктов, сырья, материалов на дальнейшую переработку; 		
8	Устранение неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования линий для производства компотов		
9	<ul style="list-style-type: none"> – Определение основных параметров смесителей 		
10	Устранение неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования для наполнения тары		
11	Анализ неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования для герметизации тары		
12	Анализ неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования для оформления тары		
13	Устранение неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования линий по		

		производству рыбных консервов		
	14	Определение основных параметров технологического оборудования при производстве рыбных консервов		
	15	– Подбор оборудования для резки рыбы по заданной производительности. Осуществление пуска, остановки, разборки, сборки, чистки и смазки механизмов оборудования;		
	16	Определение основных параметров резательных машин при производстве рыбных консервов		
	17	Анализ неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования для производства молочных консервов		
	18	Определение производительности оборудования для наполнения		
	19	– Анализ неисправностей, возникающих при обслуживании сепараторов. Снятие показаний контрольно-измерительных приборов.		
	20	Сравнительная характеристика транспортирующих устройств. Преимущества и недостатки.		
Тема 2.1. Обслуживание технологического оборудования линий производства пищевой продукции	Содержание		30	
	1	Обслуживание технологических линии производства мясных консервов – Технологические линии производства мясных консервов: состав и устройство отдельных единиц оборудования. Правила безопасного обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов. Причины возникновения и способы устранения возможных неисправностей в работе оборудования. Принципы работы обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов;	4	2
	2	Обслуживание технологических линии производства плодоовощных консервов – Технологические линии производства овощных натуральных консервов, овощных и плодовых маринадов, плодово-ягодных полуфабрикатов: состав и устройство отдельных единиц оборудования. Правила безопасного обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов. Причины возникновения и способы устранения возможных неисправностей в работе оборудования.	4	2
	3	Обслуживание технологических линии производства майонезов и соусов – Технологическая линия производства майонеза и майонезных соусов: состав и устройство отдельных единиц оборудования. Правила безопасного обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов. Причины возникновения и способы устранения возможных неисправностей в работе оборудования. Правила санитарной обработки оборудования.	4	2
	4	Обслуживание технологических линии производства рыбных консервов – Технологические линии производства рыбных консервов: состав и устройство отдельных единиц оборудования. Правила безопасного обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов. Причины возникновения и способы устранения возможных неисправностей в работе оборудования. Безопасные приемы обслуживания оборудования;	4	2
	5	Обслуживание технологических линии производства молочных консервов	4	2

	<ul style="list-style-type: none"> – Технологические линии производства молочных консервов: устройство и принцип работы оборудования для фильтрации молока. Правила безопасного обслуживания оборудования на этапах производства Причины возникновения и способы устранения возможных неисправностей в работе оборудования при производстве молочных консервов. Принципы работы обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов; 		
	Практические занятия	10	2
21	– Анализ производственных ситуаций при работе моечных машин в поточной линии снимать показания контрольно-измерительных приборов.		
22	– Анализ производственных ситуаций при работе машин для наполнения в поточной линии. Осуществление пуска, остановки, разборки, сборки, чистки и смазки механизмов оборудования;		
23	– Анализ производственных ситуаций при работе закаточных машин в поточной линии Передача продуктов, сырья, материалов на дальнейшую переработку;		
24	Анализ производственных ситуаций при работе ленточного конвейера в поточной линии .Проведение операции обслуживания оборудования на линии;		
25	– Анализ производственных ситуаций при работе роликового конвейера в поточной линии. Регулировка скорости и толщины слоя поступающих продуктов на технологические операции;		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ.05.Тематика домашних заданий		40	
<ul style="list-style-type: none"> -Производство консервов на мини заводах - Современные способы консервирования - Сырье, используемое при производстве консервов (вспомогательное и основное) - Рынок сбыта консервов - Консервы предназначенные для Российской Армии -Сроки хранения плодоовощных, мясных, рыбных и молочных консервов, майонеза и соусов - Консервы, предназначенные для хранения Государственного Резерва - Виды брака консервов 			
Учебная практика		180	
Виды работ:			
<ul style="list-style-type: none"> – проводить операции обслуживания оборудования на линии; – обеспечивать равномерную загрузку оборудования; – регулировать скорость и толщину слоя поступающего продукта на технологические операции; – включать и выключать оборудование в линии производства и устранять неисправности в его работе; – передавать продукты, сырьё, материалы на дальнейшую переработку; – осуществлять пуск, остановку, разборку, сборку, чистку и смазку механизмов оборудования; – снимать показания контрольно-измерительных приборов. 			

Производственная практика: Виды работ: -устранение неисправностей в работе оборудования; -контроль технологических режимов и параметров работы оборудования -участие в ремонте и наладке обслуживаемого оборудования; -снятие показаний контрольно-измерительных приборов	180	
Всего	480	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**;

-технологического оборудования производства консервов и пищевых концентратов;
Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

-комплект учебно-методической документации, учебные фильмы, мультимедийные презентации, плакаты оборудования технологических линий производства пищевой продукции

Технические средства обучения: компьютер, средства мультимедиа

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную стажировку, которая проводится **концентрированно**.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Поточно-механизированные линии производства пищевой продукции.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: :Учебники :

1.Гореньков Э.С, Горенькова А.Н., Кутина О.И., Шленкская Т.В. Технология консервирования растительного сырья.–СПб:ГИОРД,2014-320с.

2 Ситников Е. Д. Оборудование консервных заводов. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981.

3.Кошевой Е.П.Технологическое оборудование пищевых производств.М.:Издательство ЮРАЙТ, 2018.-226с.

4.Ю.М.Бурашников,А.С.Максимов Охрана труда в пищевой промышленности. Издательский центр «Академия»2014.-320с.

.Дополнительные источники:Учебники:

1.Зонин В.Г.Современная технология мясных консервированных продуктов_СПб: Профессия 2008г.1.

2.Рогов И.А., Жаринов А.И. Технология и оборудование мясоконсервного производства. - М.: Колос, 1994.

3. Шабурова Г.В., Зимняков В.М., Курочкин А.А, Поликанов А.В. Практикум по оборудованию и автоматизации перерабатывающих производств. – М.: КолосС, 2010. – 183с.

4. Ситников Е.Д. Практикум по технологическому оборудованию консервного и пищевого концентратного производств-СПб.: ГИОРД 2004

Интернет-ресурсы:

<http://www.foodprom.ru>

[http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=viewlink&cid=1697&fids\[\]=9](http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=viewlink&cid=1697&fids[]=9)

<http://school.edu.ru/default.asp>

<http://www.youtube.com/watch?v=EbV8pilnvNI&feature=related>

Отечественные журналы:

«Пищевая индустрия»;

«Пищевая промышленность»;

«Мясная индустрия», «Мясной ряд»;

«Консервная промышленность сегодня: технологии, маркетинг, финансы»

Интернет-ресурсы:

<http://www.foodprom.ru>

[http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=viewlink&cid=1697&fids\[\]=9](http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=viewlink&cid=1697&fids[]=9)

<http://school.edu.ru/default.asp>

<http://www.youtube.com/watch?v=9--fFkFjBGY&feature=fvsvr>

<http://www.youtube.com/watch?v=0akiHyDVzcM&feature=related>

<http://www.youtube.com/watch?v=IBNPaCwCeRM&feature=related>

http://www.vashsad.ua/plants/interesting_plants/show/7844/

<http://www.youtube.com/watch?v=EbV8pilnvNI&feature=related>

<http://konservirovanie.su/books/item/f00/s00/z0000001/index.shtml>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных кабинетах, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным и программным обеспечением.

В преподавании междисциплинарного курса используются лекционные и практические занятия.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Стажировка должна осуществляться на соответствующих предприятиях оснащенных необходимым производственным оборудованием и инвентарем.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональной подготовке: должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующие профессиональной подготовке, должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

наличие 4-5 квалификационного разряда, должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующие профилю модуля, опыт деятельности на пищевом производстве

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) осуществляется преподавателями в процессе проведения практических и теоретических занятий, тестирования, выполнения индивидуальных занятий и стажировки на пищевых предприятиях.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 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	- качество ведения процесса мойки, розлива, расфасовки, оформления, комплектования, хранения, приемки и упаковки различных видов готовой пищевой продукции и изделий на поточно-механизированных линиях	Защита практической работы во время производственной практики
ПК 5.2. Участвовать в ремонте обслуживаемого оборудования	- качество ремонта обслуживаемого оборудования	Анализ производственных ситуаций
ПК 5.3 Вести процесс санитарной обработки технологического оборудования	-эффективность санитарной обработки технологического оборудования	Оценка выполнения задания по учебной практике

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 1Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый	-демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

интерес.		обучающегося процессе освоения рабочей профессии
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления майонеза	Решение профессиональных задач
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные	Решение профессиональных задач
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	умение использовать компьютерную технику в профессиональной деятельности	Доклады, презентации
ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Деловые игры
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Деловые игры

Рецензия

на рабочую программу профессионального модуля по профессии «Оператор линии в производстве пищевой продукции» разработанную преподавателем государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» Левченко Л.М.

Программа позволяет студентам приобрести необходимые умения и практический опыт по профессии «Оператор линии в производстве пищевой продукции»

Объём аудиторной учебной нагрузки профессионального модуля соответствует учебному плану и является достаточным для освоения данной рабочей профессии. В программе представлены дидактические единицы и виды работ по стажировке, позволяющие приобрести умения и практический опыт в соответствии с требованиями квалификационной характеристики.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства. Программа оформлена в соответствии с требованиями нормативно-технических документов. Материально-техническое обеспечение способствует реализации рабочей программы профессиональной подготовки в полной мере. В программе указана современная литература, интернет-ресурсы. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют в достаточном объеме проверить у обучающихся полученные умения и знания.

В целом программа даёт возможность подготовить специалистов по профессии «Оператор линии в производстве пищевой продукции»

Рецензент

Г.А.Ломекина, зав.лабораторией Армавирского

консервного завода СПК колхоз «Восток»

Квалификация по диплому: инженер-технолог

по специальности «Технология консервирования»

Рецензия

на рабочую программу профессионального модуля по профессии «Оператор линии в производстве пищевой продукции» разработанную преподавателем государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» Левченко Л.М.

Программа позволяет студентам приобрести необходимые умения и практический опыт по профессии «Оператор линии в производстве пищевой продукции»

Объём аудиторной учебной нагрузки профессионального модуля соответствует учебному плану и является достаточным для освоения данной рабочей профессии. В программе представлены дидактические единицы и виды работ по стажировке, позволяющие приобрести умения и практический опыт в соответствии с требованиями квалификационной характеристики.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства. Программа оформлена в соответствии с требованиями нормативно-технических документов. Материально-техническое обеспечение способствует реализации рабочей программы профессионального модуля в полной мере. В программе указана современная литература, интернет-ресурсы. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют в достаточном объеме проверить у обучающихся полученные умения и знания.

В целом программа даёт возможность подготовить специалистов по профессии «Оператор линии в производстве пищевой продукции»

Рецензент:

И.В.Вахрушева, зав. лаб. ОАО Новокубанский
хлебокомбинат. Квалификация по диплому: инженер-
технолог по специальности «Технология продукции
общественного питания»

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
для специальности**

19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов

Согласовано:

Руководитель

« _____ » 20 ____ г.

Руководитель

_____ / _____ /

« _____ » 20 ____ г.

Руководитель

_____ / _____ /

« _____ » 20 ____ г.

Утверждена

Директор ГБПОУ КК АМТТ

_____ Пелих А.Л.

« _____ » 20 ____ г.

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 приказом МОН РФ от 22 апреля 2014 №377, зарегистрированного Минюстом (рег. № 32490 от 29 мая 2014г.) (утв. директором 30.08.2017 г.),

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

Разработчик:

_____ Левченко Л.М., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Одобрена цикловой комиссией технологических дисциплин и МДК Протокол № 1 от «28» августа 2017 г.

Рекомендована методическим советом ГБПОУ КК АМТТ

Протокол №1 от «28» августа 2017 г.

Рецензенты:

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

Квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности «Технология консервирования»

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

Квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности «Технология консервирования»

СОДЕРЖАНИЕ

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

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 пищеконцентратов	- ведения технологических процессов производства пищеконцентратов; 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 -864 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 – 216 часов;

В рамках освоения ПМ 02 – 180 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
1	2	3	4	5	6
ПК1.1-1.5	ПМ 01 Производство консервов	216	<ul style="list-style-type: none"> – ведение технологического процесса производства консервов; – техническое обслуживание оборудования; – организация приемки сырья и его хранение, процессы предварительной обработки сырья; – ведение процесса калибрования овощей, фруктов и других продуктов на калибровочных машинах; – ведение процесса бланширования и разваривания сырья; – ознакомление с обжарочным цехом, оборудованием, устройством обжарочных печей; – ведение процесса обжаривания сырья и полуфабрикатов в обжарочных аппаратах или печах различной конструкции. Приготовление жировых смесей; – ознакомление с варочным отделением, устройством и принципом действия обслуживаемого оборудования, качеством сырья и полуфабрикатов, поступающих в производство; – ведение процесса варки сырья и продуктов в открытых варочных котлах с паровым подогревом, чанах, реакторах, в автоклавах и вакуум-аппаратах; – ознакомление с технологическим процессом протирания плодоовощного сырья; – изучение устройства и принципа работы протирочных машин; 	Тема 1.1. Приемка и подготовка сырья к хранению, организация контроля и эксплуатация оборудования	36
				Тема 1.2 Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для калибровки овощей, фруктов и других продуктов	36
				Тема 1.3 Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для бланширования и разваривания сырья	24
				Тема 1.4 Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для обжаривания сырья и полуфабрикатов	36
				Тема 1.5 Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования варочного отделения, организация контроля качества сырья и полуфабрикатов	36
				Тема 1.6 Технология, организация контроля и эксплуатация теплового оборудования	24

			<ul style="list-style-type: none"> – ведение процесса производства томатного сока на томатно-соковом агрегате в строгом соответствии с технологическими инструкциями; – ведение технологического процесса отжима соков на прессах разной конструкции (винтовых, шнековых, гидравлических) с обеспечением установленного качества; – ведение процесса стерилизации консервов в автоклавах и стерилизаторах различных систем согласно технологической инструкции и формулам стерилизации; – определение точек теххимического контроля отдельных технологических операций и всего технологического процесса производства консервов в целом. 	<p>Тема 1.7 Технология организации контроля и эксплуатации оборудования для протирки овощей и фруктов, отжима соков</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	24
ПК2.1-2.5	ПМ 02 Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	180	<ul style="list-style-type: none"> – ведение технологического процесса производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса – техническое обслуживание оборудования и соблюдение правил техники безопасности, организация приемки сырья и его хранение, процессов предварительной обработки сырья; – контроль и регулирование процесса сушки. – работа на оборудовании для подготовки овощей и фруктов к сушке (калибровочные, моечные машины, машины для очистки овощей и фруктов, измельчения, бланширования). – обслуживание сушильных установок. – хранение готовой продукции. 	<p>Тема 2.1.Технология, теххимический контроль и эксплуатация оборудования для производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса</p>	36
				<p>Тема 2.2.Технология и контроль регулируемых параметров в процессе сушки</p>	36
				<p>Тема 2.4 Новые технологии производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса</p>	36
				<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	
ПК3.1-3.5	ПМ 03 Производство пищевых концентратов	72	<ul style="list-style-type: none"> – организация приемки сырья и его хранение, процессы предварительной обработки сырья; 	<p>Тема 3.1.Технология, теххимический контроль и эксплуатация оборудования для предварительной обработки сырья</p>	36

			<ul style="list-style-type: none"> – контроль процесса производства пищевых концентратов – контроль и регулирование режимов проведения технологических операций и процессов производства пищевых концентратов; – контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции; – выявление брака; – работа с нормативно-технической документацией – заполнение технологической документации – ведение технологического процесса производства пищевых концентратов – техническое обслуживание оборудования – организация и контроль режима хранения пищевых концентратов 	<p>Тема 3.2 Технология, технохимический контроль и эксплуатация оборудования для контроля качества полуфабрикатов и готовой продукции, режимы хранения пищевых концентратов</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	36
ПК4.1-4.5	ПМ 04 Организация работы структурного подразделения	72	<ul style="list-style-type: none"> – получение общих сведений о предприятии: (вид деятельности, организационно – правовая форма); 	Тема 4.1 Предприятие и его структурные подразделения	24

		<ul style="list-style-type: none"> – изучение 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; – 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; 		
			<p>Тема 4.2 Организация работы коллектива исполнителей</p>	24

		<ul style="list-style-type: none"> – 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 объемов 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 	<p>Тема 4.3 Основы учета и отчетности в структурном подразделении</p>	<p>24</p>
--	--	--	--	-----------

		<ul style="list-style-type: none">– подразделении;– описание и анализ конкретного рабочего места;– ознакомление с мероприятиями по научной организации труда в подразделении;– изучение и описание организации режима рабочего времени;– ознакомление с системой мотивации персонала;– ознакомление с основными формами делового взаимодействия в структурном подразделении;– описание способов управления конфликтами и методов их предупреждения в производственном подразделении;– характеристика и определение эффективности применяемого в подразделении стиля руководства;– 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;– оформление табеля учета рабочего времени;– изучение применяемой в производственном подразделении отчетности;– ознакомление с основными требованиями оформления учетной и отчетной документации	
--	--	---	--

ПК.5.1- 5.3	ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции»	180	- обслуживание линий по производству пищевой продукции.	Тема 5.1 Технологический процесс производства продукции	
				Тема 5.2 Технологическое оборудование линий производства пищевой продукции	
	Всего часов:	720	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

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
ПМ 01 Производство консервов		216	
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведение технологического процесса производства консервов; – техническое обслуживание оборудования; – организация приемки сырья и его хранение, процессы предварительной обработки сырья; – ведение процесса калибрования овощей, фруктов и других продуктов на калибровочных машинах; – ведение процесса бланширования и разваривания сырья; – ознакомление с обжарочным цехом, оборудованием, устройством обжарочных печей; – ведение процесса обжаривания сырья и полуфабрикатов в обжарочных аппаратах или печах различной конструкции. Приготовление жировых смесей; – ознакомление с варочным отделением, устройством и принципом действия обслуживаемого оборудования, качеством сырья и полуфабрикатов, поступающих в производство; – ведение процесса варки сырья и продуктов в открытых варочных котлах с паровым подогревом, чанах, реакторах, в автоклавах и вакуум-аппаратах; – ознакомление с технологическим процессом протирания плодовоовощного сырья; – изучение устройства и принципа работы протирочных машин; – ведение процесса производства томатного сока на томатно-соковом агрегате в строгом соответствии с технологическими инструкциями; – ведение технологического процесса отжима соков на прессах разной конструкции (винтовых, шнековых, гидравлических) с обеспечением установленного качества; – ведение процесса стерилизации консервов в автоклавах и стерилизаторах различных систем согласно технологической инструкции и формулам стерилизации; – определение точек теххимического контроля отдельных технологических операций и всего технологического процесса производства консервов в целом. 			
Тема 1.1. Приемка и подготовка сырья к хранению,	<p>Содержание</p> <p>1. Приемка сырья и его хранение</p>	36	2

организация контроля и эксплуатация оборудования	2. Техническое обслуживание оборудования для приемки сырья		
	3. Обслуживание оборудования на сырьевых площадках		
	4. Контроль режима хранения сырья		
Тема 1.2 Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для калибровки овощей, фруктов и других продуктов	Содержание	36	2
	1. Калибровка овощей, и фруктов		
	2. Техническое обслуживание оборудования для калибровки овощей, фруктов и других продуктов		
Тема 1.3 Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для бланширования и разваривания сырья	Содержание	24	2
	Техническое обслуживание оборудования для бланширования и разваривания		
	Контроль режима бланширования и разваривания		
Тема 1.4 Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для обжаривания сырья и полуфабрикатов	Содержание	48	2
	Подготовка сырья и полуфабрикатов для обжаривания		
	Техническое обслуживание оборудования для обжаривания сырья и полуфабрикатов		
Тема 1.5 Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования варочного отделения, организация контроля	Содержание	48	2
	Техническое обслуживание варочных котлов и контроль подачи пара		
	Контроль режима варки сырья и полуфабрикатов		
Тема 1.6 Технология, организация контроля и эксплуатация теплового оборудования	Содержание	24	2
	Производство косточкового масла		
	Техническое обслуживание теплового оборудования		
	Переработка маслосодержащих отходов		
	Техническое обслуживание оборудования для переработки маслосодержащих отходов		
Контроль режима производства масел из маслосодержащих отходов			
Тема 1.7 Технология организации контроля и эксплуатации оборудования для протирки овощей и фруктов, отжима соков	Содержание		
	1. Подготовка сырья для протирания и отжима		
	2. Техническое обслуживание оборудования для протирки овощей и фруктов, отжима соков		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
ПМ.02 Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса		180	

<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемка сырья - определение и соблюдение режимов и условий хранения сырья - составление технологических схем производства продуктов из картофеля - ведение технологического процесса производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса - техническое обслуживание оборудования и соблюдение правил техники безопасности, - организация приемки сырья и его хранение, процессов предварительной обработки сырья; - контроль и регулирование процесса сушки. - работа на оборудовании для подготовки овощей и фруктов к сушке (калибровочные, моечные машины, машины для очистки овощей и фруктов, измельчения, бланширования). - обслуживание сушильных установок. - соблюдение условий и режима хранения готовых продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса. 			
<p>Тема 2.1. Сушка овощей, плодов и мяса</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Способы сушки пищевых продуктов 2. Сушильные установки 3. Сушка картофеля и овощей 4. Сушка плодов и ягод 5. Конвективные сушилки для овощей, фруктов и картофеля 6. Производство сушеного мяса 7. Оборудование для производства сублимированных продуктов 8. Производство овощных и плодовых порошков 9. Оборудование для производства плодовых и овощных порошков 10. Сублимационная сушка 	60	2
<p>Тема 2.2. Продукты из картофеля.</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сырье для производства продуктов из картофеля 2. Подготовки картофеля к переработке 3. Продукты из картофеля обжаренные 4. Оборудование для производства обжаренных картофеляпродуктов 5. Сухое картофельное пюре 6. Оборудование для производства сушеных картофелепродуктов 7. Замороженные продукты из картофеля 8. Оборудование для производства быстрозамороженных картофелепродуктов 	60	2
<p>Тема 2.3. Качество сушеных овощей и плодов. Технохимический и микробиологический контроль производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Качество сушеных овощей и фруктов. Роль микроорганизмов при производстве продуктов и картофеля, сушеных овощей, 	36	2

	1. Фруктов и мяса		
	2. Технохимический, микробиологический и санитарно-гигиенический контроль производства		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
ПМ 03 Производство пищевых концентратов		72	
Виды работ: - организация приемки сырья и его хранение, процессы предварительной обработки сырья; - контроль процесса производства пищевых концентратов - контроль и регулирование режимов проведения технологических операций и процессов производства пищевых концентратов; - контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции; - выявление брака; - работа с нормативно-технической документацией - заполнение технологической документации - ведение технологического процесса производства пищевых концентратов - техническое обслуживание оборудования - организация и контроль режима хранения пищевых концентратов			
Тема 3.1 Пищевые концентраты			
Содержание			
1. Общие сведения о концентратах			
2. Сырье и полуфабрикаты для производства пищевых продуктов			
3. Оборудование для подготовки сырья к производству			
4. Оборудование для измельчения и тепловой обработки сырья в производстве пищевых концентратов			
5. Оборудование для производства брикетированных пищевых концентратов			
6. Фасовочно-упаковочное оборудование			
7. Пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд			
8. Линии производства пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд			
9. Сладкие блюда, молочные концентраты и полуфабрикаты мучных изделий			
10. Оборудование для производства концентратов сладких, молочных блюд и полуфабрикатов мучных изделий			
11. Сухие продукты для детского и диетического питания			
12. Овсяные диетические продукты			
13. Оборудование для производства диетических продуктов и завтраков из кукурузы и других зерновых культур			
14. Сухие завтраки из кукурузы и других зерновых культур			
15. Оборудование для производства сухих завтраков из кукурузы и других зерновых культур			
		60	2

	16. Сухие напитки		
	17. Оборудование для производства сухих напитков		
	18. Белковые гидролизаты		
Тема 3.2 Микробиология производства пищевых концентратов	Содержание	12	2
	1. Микроорганизмы сырья 2. Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль производства пищевых концентратов		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
ПМ 04 Организация работы структурного подразделения		72	
Виды работ: Получение общих сведений о предприятии: (вид деятельности, организационно – правовая форма). Изучение 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. 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 объемов производства (привести пример).			

<p>Описание порядка планирования материально – технического обеспечения с указанием источников покрытия потребностей в материальных ресурсах.</p> <p>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.</p> <p>Описание методов привлечения отбора и оценки персонала.</p> <p>Изучение системы наставничества в подразделении (привести пример).</p> <p>Ознакомление с системой повышения квалификации персонала подразделения. Описание применяемых направлений и форм профессионального обучения.</p> <p>Анализ системы организации труда в подразделении. Описание и анализ конкретного рабочего места. Ознакомление с мероприятиями по научной организации труда в подразделении.</p> <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>Описание способов управления конфликтами и методов их предупреждения в производственном подразделении.</p> <p>Характеристика и определение эффективности применяемого в подразделении стиля руководства.</p> <p>Ознакомление с системой организации учета в структурном подразделении.</p> <p>Изучение порядка инвентаризации и её оформления.</p> <p>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>Тема 4.1 Предприятие и его структурные подразделения</p>	<p>Содержание</p> <p>Характеристика предприятия и его структуры.</p> <p>Материально – техническая база предприятия</p> <p>Трудовые ресурсы предприятия. Оплата труда</p> <p>Издержки производства</p> <p>Планирование работы структурного подразделения</p>	<p>24</p>	<p>2</p>
<p>Тема 4.2 Организация работы коллектива исполнителей</p>	<p>Содержание</p> <p>Основы методологии управления коллективом исполнителей</p> <p>Профессиональная пригодность. Адаптация и введение в курс</p>	<p>24</p>	<p>2</p>

	дела новых сотрудников		
	Развитие персонала: повышение квалификации, обучение, продвижение по службе		
	Организация труда в производственном подразделении и её совершенствование		
	Мотивация и оплата труда персонала. Оценка персонала		
	6. Контроль за деятельностью персонала структурного подразделения		
	7. Процесс принятия управленческих решений.		
	Деловое общение		
	Управление конфликтами и стрессами		
	Руководство: власть и партнёрство		
Тема 4.3 Основы учета и отчетности в структурном подразделении	Содержание	24	2
	Теоретические основы организации учета и отчетности		
	Учет сырья, материалов, готовой продукции		
	Учет численности работников и использования рабочего времени		
	Отчетность структурных подразделений		
ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции»		180	
Виды работ: -- обслуживание линий по производству пищевой продукции			
Тема 5.1 Технологический процесс производства продукции	Содержание	80	
	1. Технология производства мясных консервов		
	2. Технология производства плодоовощных консервов.		
	3. Технология производства майонезов и соусов.		
	4. Технология производства рыбных консервов		
	5. Технология производства молочных консервов		
Тема 5.2 Технологическое оборудование линий производства пищевой продукции	Содержание	100	
	1. Технологические линии производства мясных консервов		
	2. Технологические линии производства плодоовощных консервов		
	3. Технологические линии производства майонезов и соусов		
	4. Технологические линии производства рыбных консервов		
	5. Технологические линии производства молочных консервов		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

3.2 План и содержание преддипломной практики

3.2.1. План преддипломной практики

Наименование тем преддипломной практики	Виды работ	Количество часов по темам
1	2	3
Тема 1. Ознакомление с консервным предприятием	<ul style="list-style-type: none">- ознакомление с размещением консервного предприятия,- ознакомление со структурой, ассортиментом выпускаемой продукции,- ознакомление с материальной базой предприятия,- ознакомление с системой руководства и организацией деятельности подразделений;- ознакомление с финансированием, нормированием и оплатой труда рабочих и служащих;- ознакомление с технической оснащённостью, перспективами развития предприятия- ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.	12
Тема 2. Ознакомление с работой отделов консервного предприятия	<ul style="list-style-type: none">- ознакомление с организацией работы производственно-технического отдела;- ознакомление с организацией 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;- ознакомление с порядком составления нормативной документации;- ознакомление с порядком организации контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятии;- ознакомление с порядком разработки мероприятий по реконструкции, ремонту производственных объектов, механизации трудоёмких процессов и погрузочно-разгрузочных работ;- изучение расчёта экономической эффективности от внедрения новой техники;- изучение составления заключений по рационализаторским предложениям;- ознакомление с работой планово-экономического отдела;- ознакомление с порядком разработки бизнес-плана;- изучение расчёта экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий;	48

	<ul style="list-style-type: none"> -изучение расчёта цен на оказываемые услуги и различные виды работ; -изучение расчёта необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов; -ознакомление с порядком планирования себестоимости, расчётом калькуляции и себестоимости продукции; -ознакомление с организацией труда и заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников; -изучение расчёта норм времени и норм выработки; -ознакомление с порядком нормирования всех видов работ на предприятии; -изучение расчёта производительности труда бригад и отдельных работников, выписка нарядов и начисление зарплаты за проделанную работу; -ознакомление с организацией работы отдела снабжения и сбыта; -ознакомление с организацией работы по приёмке грузов, поступающих на предприятие; -участие в создании необходимых условий для правильной и своевременной приемки продукции, обеспечивающих её сохранность и предотвращающих порчу; -участие в обеспечении предприятия и снабжение цехов сырьём, материалами; -изучение расчёта норм запаса сырья и материалов на предприятии; -ознакомление с порядком организации надлежащего хранения всех товарно - материальных ценностей, предотвращение их хищения; -участие в обеспечении предприятия тарой и упаковочными материалами; -ознакомление с порядком заключения договоров на поставку сырья, материалов и транспорта. 	
<p>Тема 3. Дублирование должностных обязанностей техника-технолога</p>	<ul style="list-style-type: none"> -ознакомление с работой заводской лаборатории по осуществлению технологического контроля за производством и выполнением химико-технологических анализов; -ознакомление с контролем качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по стадиям производства, вспомогательных и упаковочных материалов в соответствии с инструкциями и методиками; -осуществление контроля за правильностью отбора проб и точностью выполнения анализов; -ведение ежедневного лабораторного журнала; -анализа работы производственного цеха или участка во время 	84

	преддипломной практики	
	Всего часов:	144
Промежуточная аттестация в форме оформления отчета по практике		

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 оснащённость. 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. Расчёт экономической эффективности от внедрения новой техники. Составление заключений по рационализаторским предложениям.

Планово-экономический отдел

Организация работы планово-экономического отдела. Разработка бизнес-плана. Расчёт экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий. Расчёт цен на оказываемые услуги и различные виды работ. 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. Расчёт норм времени и норм выработки. Нормирование всех видов работ на предприятии. Расчёт производительности труда бригад и отдельных работников, выписка нарядов и начисление зарплаты за проделанную работу.

Отдел снабжения и сбыта

Организация работы отдела снабжения и сбыта. Организация работы по приёму 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. Расчёт норм запаса сырья и материалов на предприятии. 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 техника-технолога студент-практикант выполняет следующие виды работ:

- ознакомление с работой заводской лаборатории по осуществлению технологического контроля за производством и выполнением химико-технологических анализов;
- осуществление контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по стадиям производства, вспомогательных и упаковочных материалов в соответствии с инструкциями и методиками;
- осуществление контроля за правильностью отбора проб и точностью выполнения анализов; ведение ежедневного лабораторного журнала.

Документы, подтверждающие выполнение данных видов работ предоставляются в приложении к отчету.

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: :Учебники :

1. Гореньков Э.С, Горенькова А.Н., Кутина О.И., Шленкская Т.В. Технология консервирования растительного сырья.–СПб:ГИОРД,2014-320с.

2 Ситников Е. Д. Оборудование консервных заводов. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981.

3.Кошевой Е.П.Технологическое оборудование пищевых производств.М.:Издательство ЮРАЙТ, 2018.-226с.

4.Ю.М.Бурашников,А.С.Максимов Охрана труда в пищевой промышленности. Издательский центр «Академия»2014.-320с.

.Дополнительные источники: Учебники:

1.Зонин В.Г. Современная технология мясных консервированных продуктов СПб: Профессия 2008г.1.

2.Рогов И.А., Жаринов А.И. Технология и оборудование мяскоконсервного производства. - М.: Колос, 1994.

3.Шабурова Г.В., Зимняков В.М., Курочкин А.А, Поликанов А.В. Практикум по оборудованию и автоматизации перерабатывающих производств. – М.: КолосС, 2010. – 183с.

4.Ситников Е.Д. Практикум по технологическому оборудованию консервного и пищевого концентратного производств-СПб.: ГИОРД 2004

Интернет-ресурсы:

<http://www.foodprom.ru>

[http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=viewlink&cid=1697&fids\[\]=9](http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=viewlink&cid=1697&fids[]=9)

<http://school.edu.ru/default.asp>

<http://www.youtube.com/watch?v=EbV8pilnvNI&feature=related>

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

Результаты обучения (освоенный практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
-ведения технологического процесса производства консервов; технического обслуживания оборудования	наблюдение за ходом технологического процесса; производства консервов; технического обслуживания оборудования оценка выполнения задания по производственной практике
-ведения процесса производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; технического обслуживания оборудования;	наблюдение за проведением контроля качества и безопасности ведения процесса производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; наблюдение и контроль за правильностью выполнения задания по производственной практике; оценка выполнения задания по производственной практике
- ведения технологических процессов производства пищеконцентратов; технического обслуживания оборудования;	наблюдение за проведением контроля качества и безопасности сырья и готовой продукции; наблюдение за ходом технологического процесса; наблюдение и контроль за правильностью выполнения задания по производственной практике
- планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений	проверка за правильностью составления планов структурного подразделения; сопоставление полученных результатов с запланированными по плану; наблюдение за правильностью принятия управленческих решений и их результатов; проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио
- обслуживания линий по производству пищевой продукции.	наблюдение за качеством обслуживания линий по производству пищевой продукции; проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио

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»

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 приказом МОН РФ от 22 апреля 2014, зарегистрированного Минюстом (рег. № 33403 от 01 августа 2014г.)

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»

подпись

М.П.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов**

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель _____ С.Д. Боровик

Протокол №1 от «28»августа 2017г.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол №1от «28» августа 2017г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____ А.Л.Пелих
«30»августа 2017г.

М.П.

Программа учебной 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, утвержденного приказом МОН от 22 апреля 2014 г. N 377, зарегистрированного Минюстом России от 29 мая 2014 г. N 32490

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»
(далее ГБПОУ КК АМТТ)

Разработчик:

_____ Левченко Л.М., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ
подпись

Рецензенты:

_____ Г.А. Ломекина, Зав. лабораторией Армавирского консервного завода СПК
колхоз «Восток». Квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности
«Технология консервирования»

_____ И.В.Вахрушева, зав. лаб. ОАО Новокубанский хлебокомбинат.
Квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности
«Технология продукции общественного питания»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной 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, в части освоения квалификации – **техник-технолог** и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции»**

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

1.2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей квалификации и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции»	<ul style="list-style-type: none">-проводить операции обслуживания оборудования на линии;-обеспечивать равномерную загрузку оборудования;-регулировать скорость и толщину слоя поступающего продукта на технологические операции;-включать и выключать оборудование в линии производства и устранять неисправности в его работе;-передавать продукты, сырьё, материалы на дальнейшую переработку;-осуществлять пуск, остановку, разборку, сборку, чистку и смазку механизмов оборудования;-снимать показания контрольно-измерительных приборов.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего - 180 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 05 – 180 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

- Выполнение работ по профессии **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 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
ПК 5.2.	Участвовать в ремонте обслуживаемого оборудования
ПК 5.3.	Вести процесс санитарной обработки технологического оборудования
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
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 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 5.1 - 5.4	Выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции»	180	-включение и выключение оборудования в линии производства; -осуществлять пуск, остановку, разборку, сборку, чистку и смазку механизмов оборудования; -проведение операций обслуживания оборудования на линии; регулирование скорости и толщины слоя поступающего продукта на технологические операции;	Тема 1.1 Техника безопасности при работе оборудования поточных линий	36
				Тема 1.2. Смазка механизмов, виды смазочных материалов	36
				Тема 1.3 Операции. обслуживания оборудования в поточных линиях	36
				Тема 1.4 Регулировка равномерной загрузки оборудования Контрольно-измерительные приборы	36
				Тема 1.5 Устранение неисправностей при эксплуатации оборудования	36
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
	Всего часов:	180			

3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 05 Выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции»		180	
Виды работ: -включение и выключение оборудования в линии производства; -осуществлять пуск, остановку, разборку, сборку, чистку и смазку механизмов оборудования; -проведение операций обслуживания оборудования на линии; регулирование скорости и толщины слоя поступающего продукта на технологические операции;			
Тема 1.1 Техника безопасности при работе оборудования поточных линий	Содержание Основные сведения о поточных линиях. Технологические линии консервного производства. Техника безопасности при обслуживании технологической линии консервного производства. Безопасная работа узлов механического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности Безопасная работа узлов ленточного конвейера в соответствии с требованиями техники безопасности Безопасная работа узлов шнекового конвейера в соответствии с требованиями техники безопасности Безопасная работа узлов скребкового конвейера в соответствии с требованиями техники безопасности Безопасная работа узлов пневмотранспорта в соответствии с требованиями техники безопасности Безопасная работа узлов гидравлического транспортера в соответствии с требованиями техники безопасности Безопасная работа узлов элеватора «Гусиная шея» в соответствии с требованиями техники безопасности	36	2

	<p>Безопасная работа узлов элеватора «Нория» в соответствии с требованиями техники безопасности</p> <p>Безопасная работа узлов моечных машин в соответствии с требованиями техники безопасности</p> <p>Безопасная работа узлов вентиляторной моечной машины в соответствии с требованиями техники безопасности</p> <p>Безопасная работа узлов щеточной моечной машины в соответствии с требованиями техники безопасности</p> <p>Безопасная работа узлов машин для калибровки и сортировки сырья.в соответствии с требованиями техники безопасности</p> <p>Безопасная работа узлов машин для резки сырья в соответствии с требованиями техники безопасности</p> <p>Безопасная работа узлов машин для дробления сырья в соответствии с требованиями техники безопасности</p> <p>Безопасная работа узлов машин для резки мяса в соответствии с требованиями техники безопасности</p> <p>Безопасная работа узлов машин для фильтрования. в соответствии с требованиями техники безопасности</p>		
Тема 1.2 .Смазка механизмов, виды смазочных материалов	Содержание	36	
	<p>Основные понятия теории надежности: надежность, работоспособность, неисправность, долговечность, ремонтнопригодность, сохраняемость, срок службы.</p> <p>Смазочные материалы, применяемые для смазки оборудования в поточных линиях</p> <p>Основные понятия об износе оборудования и его виды: механический, коррозионный, аварийный.</p> <p>Смазка и смазочные устройства машин (устройства для индивидуальной смазки, для централизованной смазки)</p>		2
	<p>Схемы и карты смазки, организация смазочного хозяйства и смазки машин.</p> <p>Смазка моечных машин согласно карты смазки</p> <p>Смазка прессов согласно карты смазки</p>		

	<p>Основные узлы смазывания моечных машин</p> <p>Основные узлы смазывания протирочных машин</p> <p>Основные узлы смазывания ленточных конвейеров</p> <p>Основные узлы смазывания роликовых конвейеров</p> <p>Основные узлы смазывания пластинчатых конвейеров</p> <p>Основные узлы смазывания машин для герметизации готового продукта</p> <p>Основные узлы смазывания машин для наполнения</p> <p>Основные узлы смазывания машин для резки сырья</p> <p>Основные узлы смазывания фильтров</p> <p>Основные узлы смазывания сепараторов</p> <p>Основные узлы смазывания протирочных маши</p>		
Тема 1.3 Операции. обслуживания оборудования в поточных линиях	Содержание	36	
	<p>Техника безопасности при обслуживании оборудования в поточных линиях. Виды оборудования(транспортное, механическое, технологическое, тепловое)</p> <p>Обслуживание инспекционного конвейера, моечных машин в поточных линиях</p> <p>Обслуживание транспортного оборудования поточных линий</p> <p>Обслуживание роликового конвейера в поточных линиях</p> <p>Обслуживание ленточного конвейера в поточных линиях</p> <p>Обслуживание скребкового конвейера в поточных линиях</p> <p>Обслуживание моечных машин в поточных линиях</p> <p>Обслуживание вентиляторной моечной машины в поточных линиях</p> <p>Обслуживание барабанной моечной машины в поточных линиях</p> <p>Обслуживание машин для резки сырья в поточных линиях</p> <p>Обслуживание машин для дробления сырья в поточных линиях</p> <p>Обслуживание машин для фильтрования соков в поточных линиях</p> <p>Обслуживание машин для наполнения в тару готового продукта в поточных линиях</p> <p>Обслуживание машин для герметизации готового продукта в поточных линиях</p> <p>Обслуживание машин для смешивания основного сырья и вспомогательных материалов поточных линиях</p> <p>Обслуживание машин для прессования сырья в поточных линиях</p>		2

	Обслуживание машин для резки овощей в поточных линиях		
	Обслуживание шинковальных машин в поточных линиях		
Тема 1.4 Регулировка равномерной загрузки оборудования. Контрольно-измерительные приборы	Содержание	36	
1	Регулировка и контроль равномерной загрузки транспортного оборудования. в поточных линиях Регулировка подачи воды, сырья.		2
	Равномерная загрузка на конвейере, толщина слоя сырья при производстве плодоовощных консервов.		
	Регулировка равномерной загрузки моечных машин в поточных линиях		
	Регулировка равномерной загрузки дозирочно-наполнительного агрегата. в поточных линиях		
	Регулировка равномерной загрузки протирочных- машин. в поточных линиях		
	Регулировка равномерной загрузки сырья в мясорезку в поточных линиях		
	Регулировка равномерной загрузки сырья в протирочные машины поточных линий		
	Регулировка равномерной загрузки сырья в машины для фильтрования соков поточных линий		
	Регулировка равномерной загрузки сырья в машины для смешивания основного сырья и вспомогательных материалов поточных линий		
	Регулировка равномерной загрузки стеклянной тары на пластинчатый конвейер поточных линий		
	Регулировка равномерной загрузки жестяной тары на пластинчатый конвейер поточных линий		
	Регулировка равномерной загрузки машин для дробления мяса поточных линий		
	Регулировка равномерной загрузки оборудования для оформления готовой продукции		
	Регулировка механизма закатывания. Влияние регулирования на форму и размер закаточного шва		
	Регулировка вспомогательных механизмов закаточных машин		
	Регулировка унифицированного привода закаточных машин		
Регулировка равномерной подачи готового продукта для герметизации			
Регулировка равномерной загрузки машин для наполнения.			

Тема 1.5 Устранение неисправностей при эксплуатации оборудования	Содержание	36	
	<p>Основные неисправности при эксплуатации оборудования</p> <p>Способы устранения неисправностей при эксплуатации элеватора «Гусиная шея» в поточных линиях</p> <p>Способы устранения неисправностей при эксплуатации электропогрузчиков</p> <p>Способы устранения неисправностей при эксплуатации оборудования для механической обработки сырья</p> <p>Способы устранения неисправностей при эксплуатации корнечисток в поточных линиях</p> <p>Способы устранения неисправностей при обслуживании машин для очистки вспомогательных материалов</p> <p>Способы устранения неисправностей при эксплуатации машин для удаления плодоножек</p> <p>Способы устранения неисправностей при обслуживании томатно-сокового агрегата в поточных линиях</p> <p>Способы устранения неисправностей при обслуживании дробилок в поточных линиях</p> <p>Способы устранения неисправностей при обслуживании мясорубки в поточных линиях</p> <p>Способы устранения неисправностей при обслуживании прессов в поточных линиях</p> <p>Способы устранения неисправностей при обслуживании сепараторов в поточных линиях</p> <p>Способы устранения неисправностей при обслуживании протирающих машин в поточных линиях</p> <p>Способы устранения неисправностей при обслуживании нории в поточных линиях</p> <p>Способы устранения неисправностей при обслуживании винтовых конвейеров</p> <p>Способы устранения неисправностей при обслуживании полуавтоматических закаточных машин</p> <p>Способы устранения неисправностей при обслуживании закаточных машин для жестяной тары</p>		2

	Способы устранения неисправностей при обслуживании закаточных машин для стеклянной тары		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **кабинета технологического оборудования производства консервов и пищевых концентратов**

Оснащение цехов по производству консервированной продукции

1. Оборудование:

набор лабораторного оборудования: конвейеры, машины для измельчения сырья, наполнитель, закаточная машина

2. Инструменты и приспособления:

Лабораторный инвентарь, смазочные материалы, слесарные и механические инструменты, переносные лампы для дополнительного освещения

3. Средства обучения:

Журнал по технике безопасности, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия (стенды по механической обработке пищевых продуктов, производственного инвентаря), учебные фильмы, мультимедийные презентации, компьютер, средства мультимедиа

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: :Учебники :

1.. Ситников Е. Д. Оборудование консервных заводов. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981.

2..Гореньков Э.С, Горенькова А.Н., Кутина О.И., Шленская Т.В. Технология консервирования растительного сырья.–СПб:ГИОРД,2014-320с.

3..Ю.М.Бурашников,А.С.Максимов Охрана труда в пищевой промышленности. Издательский центр «Академия»2014.-320с.

4.КошевойЕ.П.Технологическое оборудование пищевых производств. М:Издательство ЮРАЙТ.2017г.-226 сЮ.М.Бурашников,А.С.Максимов Охрана трудов пищевой промышленности.Издательский центр «Академия» 2014 320 с.

Дополнительные источники:Учебники:

1.Зонин В.Г.Современная технология мясных консервированных продуктов_СПб: Профессия 2008г.1.

2..Рогов И.А., Жаринов А.И. Технология и оборудование мясоконсервного производства. - М.: Колос, 1994.

3.Киселёва Т.Ф, Помозова В.А, Э.С. Гореньков Технология консервирования: учебное пособие – Спб.: Проспект Науки, 2011.-416с.

4.Шабурова Г.В., Зимняков В.М., Курочкин А.А, Поликанов А.В. Практикум по оборудованию и автоматизации перерабатывающих производств. – М.: КолосС, 2010. – 183с.

5.Ситников Е.Д. Практикум по технологическому оборудованию консервного и пищевых концентратного производств-СПб.: ГИОРД 2004

6.Калошин Ю.АТехнология и оборудование масложировых предприятийМ.:ИРПО Издательский центр «Академия»2002

Интернет-ресурсы:

<http://www.foodprom.ru>

[http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=viewlink&cid=1697&fids\[\]=9](http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=viewlink&cid=1697&fids[]=9)

<http://school.edu.ru/default.asp>

<http://www.youtube.com/watch?v=0akiHyDVzcM&feature=related><http://www.youtube.com/watch?v=IBNPaCwCeRM&feature=related>

http://www.vashsad.ua/plants/interesting_plants/show/7844/

<http://www.youtube.com/watch?v=EbV8piInvNI&feature=related>

<http://konservirovanie.su/books/item/f00/s00/z0000001>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла в соответствующих цехах по производству плодоовощной продукции, мясной продукции, оснащенных необходимым производственным оборудованием и инвентарем

Учебная практика проводится **рассредоточено** в учебном кабинете технологического оборудования производства консервов и пищекокцентратов

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь, высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессионального модуля, обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none">- проводить операции обслуживания оборудования на линии;-обеспечивать равномерную загрузку оборудования;-регулировать скорость и толщину слоя поступающего продукта на технологические операции;-включать и выключать оборудование в линии производства и устранять неисправности в его работе;-передавать продукты, сырьё, материалы на дальнейшую переработку;	наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике

РЕЦЕНЗИЯ

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

В результате изучения программы обучающиеся овладеют умениями по вопросам:

- проводить операции обслуживания оборудования на линии;
- обеспечивать равномерную загрузку оборудования;
- регулировать скорость и толщину слоя поступающего продукта на технологические операции;
- включать и выключать оборудование в линии производства и устранять неисправности в его работе;
- передавать продукты, сырьё, материалы на дальнейшую переработку;
- осуществлять пуск, остановку, разборку, сборку, чистку и смазку механизмов оборудования;
- снимать показания контрольно-измерительных приборов.

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

В программе учебной 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 учебной 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

РЕЦЕНЗИЯ

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

В результате изучения программы обучающиеся овладеют умениями по вопросам: проводить операции обслуживания оборудования на линии;

- обеспечивать равномерную загрузку оборудования;
- регулировать скорость и толщину слоя поступающего продукта на технологические операции;
- включать и выключать оборудование в линии производства и устранять неисправности в его работе;
- передавать продукты, сырьё, материалы на дальнейшую переработку;
- осуществлять пуск, остановку, разборку, сборку, чистку и смазку механизмов оборудования;
- снимать показания контрольно-измерительных приборов.

Структура и содержание программы в основном соответствуют требованиям ФГОС СПО по специальности «Технология консервов и пищевых концентратов». В программе учебной 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 учебной практики может быть использована для обеспечения программной подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.06 «Технология консервов и пищевых концентратов.»

Рецензент:

И.В.Вахрушева, зав. лаб. ОАО Новокубанский

хлебокомбинат Квалификация по диплому:
инженер-технолог по специальности
«Технология продукции общественного
питания»

