

**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 пищеконцентратов**



**Согласовано:**

Руководитель

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

М.П.

Руководитель

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

М.П.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) 19.02.06 Технология консервов и пищеконцентратов / 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 30.08.2017г.),

Организация-разработчик:

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

Разработчик:

\_\_\_\_\_  
подпись Левченко Л.М., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, место работы

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

Рекомендована методическим советом ГБПОУ КК АМТТ

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

Рецензенты:

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

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

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

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

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

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

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

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

## 1.2. Цели и задачи производственной практики:

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

### Требования к результатам освоения производственной практики

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

ВПД	Требования к практическому опыту
Производство консервов	ведения технологического процесса производства консервов; технического обслуживания оборудования
Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	- ведения процесса производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; технического обслуживания оборудования;

Производство 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 -792 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 – 144 часа;

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	144	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение технологического процесса производства консервов;</li> <li>– техническое обслуживание оборудования;</li> <li>– организация приемки сырья и его хранение, процессы предварительной обработки сырья;</li> <li>– ведение процесса калибрования овощей, фруктов и других продуктов на калибровочных машинах;</li> <li>– ведение процесса бланширования и разваривания сырья;</li> <li>– ознакомление с обжарочным цехом, оборудованием, устройством обжарочных печей;</li> <li>– ведение процесса обжаривания сырья и полуфабрикатов в обжарочных аппаратах или печах различной конструкции.</li> <li>– ознакомление с варочным отделением, устройством и принципом действия обслуживаемого оборудования, качеством сырья и полуфабрикатов, поступающих в производство;</li> <li>– ведение процесса варки сырья и продуктов в открытых варочных котлах с паровым подогревом, чанах, реакторах, в автоклавах и вакуум-аппаратах;</li> <li>– ознакомление с технологическим процессом протираания плодоовощного сырья;</li> <li>– изучение устройства и принципа работы протирающих машин;</li> <li>– ведение процесса производства томатного сока на томатно-соковом агрегате в строгом</li> </ul>	Тема 1.1 Знакомство с предприятием	6
				Тема 1.2 Ведение технологического производства консервов	48
				Тема 1.3 Техническое обслуживание оборудования в линиях производства консервов	48
				Тема 1.4 Технохимический контроль на предприятии	42
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

			<p>соответствии с технологическими инструкциями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение технологического процесса отжима соков на прессах разной конструкции (винтовых, шнековых, гидравлических) с обеспечением установленного качества;</li> <li>– ведение процесса стерилизации консервов в автоклавах и стерилизаторах различных систем согласно технологической инструкции и формулам стерилизации;</li> <li>– определение точек теххимического контроля отдельных технологических операций и всего технологического процесса производства консервов в целом.</li> </ul>		
ПК2.1-2.5	ПМ 02 Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение технологического процесса производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса</li> <li>– техническое обслуживание оборудования и соблюдение правил техники безопасности, организация приемки сырья и его хранение, процессов предварительной обработки сырья;</li> <li>– контроль и регулирование процесса сушки.</li> <li>– работа на оборудовании для подготовки овощей и фруктов к сушке (калибровочные, моечные машины, машины для очистки овощей и фруктов, измельчения, бланширования).</li> <li>– обслуживание сушильных установок.</li> <li>– хранение готовой продукции.</li> </ul>	<b>Тема 2.1. Знакомство с предприятием</b>	6
				<b>Тема 2.2 Ознакомление с работой основных производственных цехов предприятия</b>	48
				<b>Тема 2.3 Обслуживание оборудования в линиях производства консервов</b>	84
				<b>Тема 2.4 Теххимический контроль на предприятии</b>	42

ПК3.1-3.5	ПМ 03 Производство пищеконцентратов	72	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организация приемки сырья и его хранение, процессы предварительной обработки сырья;</li> <li>– контроль процесса производства пищевых концентратов</li> <li>– контроль и регулирование режимов проведения технологических операций и процессов производства пищевых концентратов;</li> <li>– контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>– выявление брака;</li> <li>– работа с нормативно-технической документацией</li> <li>– заполнение технологической документации</li> <li>– ведение технологического процесса производства пищевых концентратов</li> <li>– техническое обслуживание оборудования</li> <li>– организация и контроль режима хранения пищевых концентратов</li> </ul>	Тема 3.1. Технология, технико-химический контроль и эксплуатация оборудования для предварительной обработки сырья	36
				Тема 3.2 Технология, технико-химический контроль и эксплуатация оборудования для контроля качества полуфабрикатов и готовой продукции, режимы хранения пищевых концентратов	36
				<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	
ПК4.1-4.5	ПМ 04 Организация работы структурного подразделения	72	<ul style="list-style-type: none"> <li>– получение общих сведений о предприятии: (вид деятельности, организационно – правовая форма);</li> </ul>	Тема 4.1 Предприятие и его структурные подразделения	24

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– изучение общей и производственной структуры предприятия;</li> <li>– ознакомление с производственным процессом, изучение его структуры;</li> <li>– составление перечня технологических операций, их классифицирование;</li> <li>– изучение вспомогательных и обслуживающих структурных подразделений, описание их основных задач и функций;</li> <li>– ознакомление с составом основных средств, изучение их структуры, порядка расчета амортизационных отчислений (привести пример);</li> <li>– определение путей и направлений повышения эффективности использования основных средств;</li> <li>– определение основных направлений использования капитальных вложений на предприятии (привести пример расчета эффективности их использования);</li> <li>– изучение методики расчета производственной мощности одного из структурных подразделений;</li> <li>– ознакомление с составом оборотных средств предприятия (подразделения), определение их структуры;</li> <li>– выявление основных направлений улучшения использования основных средств и материальных ресурсов;</li> <li>– ознакомление с составом работников предприятия (подразделения);</li> <li>– изучение системы нормирования труда;</li> </ul>		
			<p><b>Тема 4.2</b> Организация работы коллектива исполнителей</p>	24

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– изучение основ организации оплаты труда на предприятии (в подразделении);</li> <li>– описание применяемых форм и систем оплаты труда и премирования;</li> <li>– ознакомление с составом издержек производства. Определение путей снижения затрат;</li> <li>– изучение системы планирования на предприятии (в подразделении);</li> <li>– ознакомление с порядком планирования объемов производства (привести пример);</li> <li>– описание порядка планирования материально – технического обеспечения с указанием источников покрытия потребностей в материальных ресурсах;</li> <li>– ознакомление с порядком планирования повышения эффективности производства (привести пример расчета эффективности внедрения одного из мероприятий этого плана);</li> <li>– изучение системы подбора кадров для производственного подразделения и источников привлечения персонала;</li> <li>– описание методов привлечения отбора и оценки персонала;</li> <li>– изучение системы наставничества в подразделении (привести пример);</li> <li>– ознакомление с системой повышения квалификации персонала подразделения;</li> <li>– описание применяемых направлений и форм профессионального обучения;</li> <li>– анализ системы организации труда в</li> </ul>	<p><b>Тема 4.3</b> Основы учета и отчетности в структурном подразделении</p>	<p>24</p>
--	--	--	--	-----------

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

ПК.5.1-5.3	ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции»	180	- обслуживание линий по производству пищевой продукции.	Тема 5.1 Технологический процесс производства продукции	90
				Тема 5.2 Технологическое оборудование линий производства пищевой продукции	90
				<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	
	Всего часов:	648			



### 3.2 Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 01</b> Производство консервов		<b>144</b>	
<p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение технологического процесса производства консервов;</li> <li>– техническое обслуживание оборудования;</li> <li>– организация приемки сырья и его хранение, процессы предварительной обработки сырья;</li> <li>– ведение процесса калибрования овощей, фруктов и других продуктов на калибровочных машинах;</li> <li>– ведение процесса бланширования и разваривания сырья;</li> <li>– ознакомление с обжарочным цехом, оборудованием, устройством обжарочных печей;</li> <li>– ведение процесса обжаривания сырья и полуфабрикатов в обжарочных аппаратах или печах различной конструкции. Приготовление жировых смесей;</li> <li>– ознакомление с варочным отделением, устройством и принципом действия обслуживаемого оборудования, качеством сырья и полуфабрикатов, поступающих в производство;</li> <li>– ведение процесса варки сырья и продуктов в открытых варочных котлах с паровым подогревом, чанах, реакторах, в автоклавах и вакуум-аппаратах;</li> <li>– ознакомление с технологическим процессом протирания плодовоовощного сырья;</li> <li>– изучение устройства и принципа работы протирочных машин;</li> <li>– ведение процесса производства томатного сока на томатно-соковом агрегате в строгом соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>– ведение технологического процесса отжима соков на прессах разной конструкции (винтовых, шнековых, гидравлических) с обеспечением установленного качества;</li> <li>– ведение процесса стерилизации консервов в автоклавах и стерилизаторах различных систем согласно технологической инструкции и формулам стерилизации;</li> <li>– определение точек теххимического контроля отдельных технологических операций и всего технологического процесса производства консервов в целом.</li> </ul>			
<b>Тема 1.1. Знакомство с предприятием</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Структура предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции.</p>	6	2

	Материальная база предприятия, система руководства. Техника безопасности на предприятии.		
<b>Тема 1.2 Ведение технологического производства консервов</b>	<b>Содержание</b>	48	2
	1.Ведение приёмки сырья на консервный завод	6	
	2.Контроль правил и условий хранения сырья, порядок его поступления в цех на переработку.	6	
	3.Ведение технологического процесса производства плодовых консервов.	6	
	4.Организация контроля и эксплуатация оборудования, установленного в линиях производства плодовых консервов.	6	
	5.Ведение технологического процесса производства ягодных консервов.	6	
	6.Организация контроля и эксплуатация оборудования, установленного в линиях производства ягодных консервов.	6	
	7.Ведение технологического процесса производства овощных консервов.	6	
	8.Организация контроля и эксплуатация оборудования, установленного в линиях производства овощных консервов.	6	
<b>Тема 1.3 Техническое обслуживание оборудования в линиях производства консервов</b>	<b>Содержание</b>	48	2
	1.Приобретение навыков технического обслуживания оборудования для сортировки и калибровки сырья. Ведение процесса сортировки и калибровки плодов, ягод и овощей.	6	
	2.Приобретение навыков технического обслуживания оборудования для мойки сырья. Ведение процесса мойки плодов, ягод и овощей.	6	
	3.Приобретение навыков технического обслуживания теплового оборудования (подогрев, шпарка, разваривание, бланширование, варка, пассирование, обжаривание)	6	
	4.Ведение процесса подогрева, шпарки, разваривания, бланширования,, варки сиропа и заливки, пассирования и обжаривания сырья, уваривания в вакуум-аппаратах. Контроль режимов обработки с помощью контрольно-измерительных приборов.	6	
	5.Приобретение навыков технического обслуживания оборудования для протирания сырья. Устройство и принцип работы протирочных машин.	6	
	6.Ведение процесса протирания плодов, ягод и овощей. Ведение процесса производства томатного сока на томатно-соковом агрегате.	6	
	7.Приобретение навыков технического обслуживания оборудования для пастеризации и стерилизации консервов. Устройство и принцип работы автоклавов.	6	
	8.Ведение технологического процесса пастеризации и стерилизации консервов в автоклавах и стерилизаторах различных систем согласно технологической инструкции и формулам стерилизации.	6	
<b>Тема 1.4 Технохимический контроль на предприятии</b>	<b>Содержание</b>	42	2
	1.Особенности работы производственной лаборатории предприятия	6	
	2.Работа со стандартами на методики выполнения лабораторных анализов для контроля органолептических и физико-химических показателей	6	

	качества консервов.		
	3.Приобретение навыков пользования лабораторным оборудованием, приборами и посудой. Выполнение простых лабораторных анализов .	6	
	4.Определение органолептических показателей качества консервов.	6	
	5.Определение физико-химических показателей качества консервов.	6	
	6.Составление схем теххимического контроля на линиях производства консервов.	6	
	7.Обобщение материалов отчёта по практике. Оформление материалов отчёта по практике. Дифференцированный зачёт.	6	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			
ПМ.02 Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса		<b>180</b>	
<b>Виды работ:</b> - 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.			
<b>Тема 2.1.Знакомство с предприятием</b>	<b>Содержание</b>	6	
	1.Структура предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции. Материальная база предприятия, система руководства. Техника безопасности на предприятии	6	
<b>Тема2.2 Ознакомление с работой основных производственных цехов предприятия</b>	<b>Содержание</b>	48	
	1.Проведение приемки сырья.	6	
	2.Контролирование соблюдения условия хранения сырья.	6	
	3.Последовательность и порядок поступления сырья в цех на переработку.	6	
	4.Ведение технологического процесса производства продуктов из картофеля и эксплуатации оборудования установленного в линиях	6	

	5. Ведение технологического процесса производства продуктов из сушеных плодов и эксплуатации оборудования установленного в линиях . Техническое обслуживание оборудования.	6	
	6. Ведение технологического процесса производства продуктов из сушеных овощей и эксплуатации оборудования установленного в линиях.	6	
	7. Ведение технологического процесса производства продуктов из сушеных ягод и эксплуатации оборудования установленного в линиях.	6	
	8 Ведение технологического процесса производства сушеного мяса и эксплуатации оборудования установленного в линиях.	6	
<b>Тема 2.3 Обслуживание оборудования в линиях производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>84</b>	
	1. Приобретение навыков технического обслуживания оборудования для подготовки овощей и фруктов к сушке.	6	
	2. Приобретение навыков технического обслуживания калибровочных машин в соответствии с правилами техники безопасности.	6	
	3. Приобретение навыков технического обслуживания моечных машин в соответствии с правилами техники безопасности.	6	
	4 Приобретение навыков технического обслуживания машин для очистки сырья в соответствии с правилами техники безопасности.	6	
	5.Приобретение навыков технического обслуживания машин для измельчения сырья в соответствии с правилами техники безопасности с помощью контрольно-измерительных приборов.	6	
	6. Приобретение навыков технического обслуживания оборудования для подготовки сырья к сушке	6	
	7. Приобретение навыков технического обслуживания бланширователей в соответствии с правилами техники безопасности	6	
	8.Контроль технологических режимов обработки с помощью контрольно-измерительных приборов.	6	
	9. Приобретение навыков технического обслуживания оборудования для измельчения сырья в соответствии с правилами техники безопасности.	6	
	10. Приобретение навыков технического обслуживания оборудования для тепловой обработки сырья в соответствии с правилами техники безопасности.	6	
	11. Приобретение навыков технического обслуживания скороморозильных аппаратов в соответствии с правилами техники безопасности.	6	
	12 . Приобретение навыков технического обслуживания сушильных установок в соответствии с правилами техники безопасности.	6	
	13. Приобретение навыков технического обслуживания фасовочно-упаковочного оборудования	6	
14 Контроль параметров процесса сушки сырья.	6		
<b>Тема 2.4 Технохимический контроль на предприятии</b>	<b>Содержание</b>	<b>42</b>	
	1 Особенности работы производственной лаборатории предприятия	6	2
	2. Работа со стандартами на методики выполнения лабораторных анализов	6	

	для контроля органолептических и физико-химических показателей качества консервов.		
	3. Приобретение навыков пользования лабораторным оборудованием, приборами и посудой. Выполнение простых лабораторных анализов .	6	
	4. Определение органолептических показателей сушеных, плодов, овощей и мяса..	6	
	5. Определение физико-химических показателей качества сушеных, плодов, овощей и мяса..	6	
	6. Составление схем теххимического контроля на линиях производства сушеных, плодов, овощей и мяса...	6	
	7. Обобщение материалов отчёта по практике. Оформление материалов отчёта по практике. Дифференцированный зачёт. <b>Дифференцированный зачет</b>	6	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			
<b>ПМ 03 Производство пищевых концентратов</b>		<b>72</b>	
<b>Виды работ:</b> - 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			
<b>Тема 3.1 Пищевые концентраты</b>	<b>Содержание</b>	<b>60</b>	
	1. Проведение приёмки сырья и полуфабрикатов для производства пищевых концентратов. Ведение технологического процесса производства пищевых концентратов. Техническое обслуживание.	6	
	2. Приобретение навыков технического обслуживания для подготовки сырья к производству, для измельчения и тепловой обработки сырья в производстве пищевых концентратов	6	
	3. Приобретение навыков технического обслуживания оборудования для производства брикетированных пищевых концентратов	6	
	4. Ведение технологического процесса производства пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд.	6	
	5. Ведение технологического процесса производства сладких блюд,	6	
			2

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

<p>(подразделения), определение их структуры. Выявление основных направлений улучшения использования основных средств и материальных ресурсов.</p> <p>Ознакомление с составом работников предприятия (подразделения). Изучение системы нормирования труда.</p> <p>Изучение основ организации оплаты труда на предприятии (в подразделении). Описание применяемых форм и систем оплаты труда и премирования.</p> <p>Ознакомление с составом издержек производства. Определение путей снижения затрат. Изучение системы планирования на предприятии (в подразделении).</p> <p>Ознакомление с порядком планирования объёмов производства (привести пример).</p> <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). 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>Планирования работы структурного подразделения. Оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации. Принятия управленческих решений. 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. Изучение порядка инвентаризации и её</p>			
--	--	--	--

<p>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.</p>			
<p><b>Тема 4.1 Предприятие и его структурные подразделения</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p>24</p>	<p>2</p>
	<p>Ознакомление с характеристикой предприятия и его структуры.  Получение общих сведений о предприятии: (вид деятельности, организационно – правовая форма).  Ознакомление с общей и производственной структуры предприятия.  Ознакомление с производственным процессом, изучение его структуры.  Составление перечня технологических операций, их классифицирование.</p>	<p>6</p>	
	<p>Анализ материально – технической базы предприятия  Описание порядка планирования материально – технического обеспечения с указанием источников покрытия потребностей в материальных ресурсах.</p>	<p>6</p>	
	<p>Анализ трудовых ресурсов предприятия. Оплата труда. Издержки производства. Изучение основ организации оплаты труда на предприятии (в подразделении). Описание применяемых форм и систем оплаты труда и премирования.  Ознакомление с составом издержек производства. Определение путей снижения затрат. Изучение системы планирования на предприятии (в подразделении).</p>	<p>6</p>	
	<p>Ознакомление с планированием работы структурного подразделения оценки эффективности деятельности структурного подразделения.  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)</p>	<p>6</p>	
<p><b>Тема 4.2 Организация работы коллектива исполнителей</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p>24</p>	<p>2</p>
	<p>Ознакомление с методологией управления коллективом исполнителей  Профессиональная пригодность. Адаптация и введение в курс дела новых сотрудников. 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</p>	<p>6</p>	



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

	Порядок поступления сырья в цех на переработку. Условия хранения. Ведение технологического процесса мойки сырья	6	
	Организация включения и выключения основного и вспомогательного оборудования осуществление расчета загрузки сырья при работе оборудования	6	
	Ведение процесса очистки сырья твердой и мягкой структуры. Режимы очистки. Меры предосторожности при работе на оборудовании	6	
	Ведение технологического процесса резки сырья. Техника безопасности при работе дробилок ,резок.	6	
	Ведение технологического процесса по производству овощной икры. Организация контроля при работе протирочных машин	6	
	Ведение технологического процесса по производству зеленого горошка	6	
	Организация и ведение технологического процесса по производству маринадов. Техника безопасности	6	
	Ведение технологического процесса по производству фруктовых соков. Техника безопасности при работе протирочных машин, фильтров.	6	
	Ведение технологического процесса по производству овощных соков и Организация контроля при работе фильтров непрерывного действия	6	
	.Ведение технологического процесса по производству томатопродуктов	6	
	Ведение технологического процесса по производству компотов, варенья, джемов и повидла	6	
	Знакомство с оборудованием для сортировки сырья, устройство	6	
	Обслуживание оборудования для сортировки огурцов, томатов	6	
	Обслуживание оборудования для калибровки протирания томатов	6	
	Меры безопасности при обслуживании машин для протирания	6	
	Обслуживание оборудования машин для извлечения соков	6	
	Проведение смазочных работ машин для мойки, сортировки, калибровки	6	
	Контроль режимов обработки сырья с помощью контрольно-измерительных приборов	6	
	Обслуживание оборудования для резки сырья, зелени	6	
	Обслуживание оборудования для мойки тары	6	
	Правила техники безопасности при обслуживании машин для резки	6	
	Безопасное обслуживание терочных машин	6	
	Обслуживание машин для фильтрования соков	6	
	Обслуживание машин для мойки сырья с грубой структурой	6	
	Обслуживание оборудования для калибровки и сортировки	6	
	Безопасное обслуживание дисковой дробилки	6	
	Обслуживание машин для наполнения	6	
	Обслуживание машин для закатки, соблюдение техники безопасности	6	

	Оформление, сбор документов по практике	6	
<b>Тема 5.2 Технологическое оборудование линий производства пищевой продукции</b>	Содержание	90	
	Обслуживание технологического оборудования по производству плодоовощных консервов Техника безопасности.	6	
	Безопасное обслуживание оборудования \для мойки, резки сырья. Соблюдение техники безопасности.	6	
	Устранение возможных неполадок при обслуживании оборудования \для мойки, резки сырья.	6	
	Обслуживание технологического оборудования для протираия сырья Соблюдение техники безопасности.	6	
	Устранение возможных неполадок при обслуживании оборудования \для протираия сырья.	6	
	Смазка узлов и механизмов технологического оборудования .согласно графика планово-предупредительного ремонта.	6	
	Обслуживание технологического оборудования по производству фруктовых соков. Соблюдение техники безопасности	6	
	Обслуживание технологического оборудования по производству овощных соков	6	
	Обслуживание оборудования для измельчения сырья с грубой структурой. Устранение возможных неисправностей.	6	
	Обслуживание технологического оборудования по производству компотов	6	
	Обслуживание оборудования для смешивания основного сырья и вспомогательных материалов.	6	
	Обслуживание транспортного оборудования в цехах и на сырьевых площадках .Меры предосторожности	6	
	Обслуживание технологического оборудования и проведение смазочных работ по графику.	6	
	Устранение возможных неполадок при работе фильтров периодического и непрерывного действия	6	
	Устранение возможных неполадок при работе транспортного оборудования. Проведение смазочных работ узлов и механизмов	6	
<b>Дифференцированный зачет.</b>			
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			

## 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. Знакомство с предприятием	<b>Содержание</b>	6
	Структура предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции. Материальная база предприятия, система руководства, организация деятельности подразделений. Техническая оснащенность, перспективы развития предприятия. Правила внутреннего распорядка предприятия, организация охраны труда и противопожарной безопасности.	6
Тема 2. Работа отделов предприятия	<b>Содержание</b>	72
	1. 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.	6
	2. Анализ и составление нормативной документации на предприятии.	6
	3. Анализ организации контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятии.	6
	4. Участие в разработке мероприятий по реконструкции, ремонту производственных объектов, механизации трудоёмких процессов и погрузочно-разгрузочных работ.	6
	5. Расчёт экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий.	6
	6. Расчёт необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов.	6
	7. Анализ планирования себестоимости, расчёт калькуляции и себестоимости продукции на предприятии.	6
	8. Проведение расчёта заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников. Нормирование всех видов работ на предприятии.	6
	9. Приёмка грузов, поступающих на предприятие. Условия приёмки, обеспечивающие сохранность и предотвращение порчи поступающих грузов.	6

	10. Организация надлежащего хранения всех товарно-материальных ценностей, предотвращение их хищения.	6
	11. Ознакомление с порядком заключения договоров на поставку сырья, материалов и транспорта.	6
	12. Участие в обеспечении предприятия и снабжение цехов сырьём, материалами, тарой и упаковочными материалами.	6
Тема 3. Дублирование должностных обязанностей ИТР	<b>Содержание</b>	66
	1. Ознакомление с должностной инструкцией мастера. Дублирование работы мастера по заявке, учету и расходу сырья в цехе, выходу готовой продукции.	6
	2. Дублирование работы мастера по учёту, выдаче и расходу вспомогательных материалов за смену.	6
	3. Дублирование работы мастера в части организации технологического процесса.	6
	4. Ознакомление с должностной инструкцией микробиолога. Дублирование работы микробиолога.	6
	5. Дублирование процессов микробиологического контроля полуфабрикатов, вспомогательных материалов, готовой продукции.	6
	6. Дублирование контроля выполнения санитарных правил в цехах консервного завода.	6
	7. Дублирование и проведение процесса заполнения журнала микробиологического контроля в консервном производстве.	6
	8. Ознакомление с должностной инструкцией заведующей лабораторией. Дублирование работы заведующей лабораторией по контролю правильности проведения лабораторных анализов.	6
	9. Дублирование работы заведующей лабораторией по контролю оформления лабораторных и цеховых журналов, качественных удостоверений.	6
	10. Дублирование работы заведующей лабораторией по контролю за соблюдением режимов хранения в складах сырья и готовой продукции.	6
	11. Обобщение материалов отчёта по практике. Оформление материалов отчёта по практике. Дифференцированный зачёт.	6
	<b>Всего часов:</b>	<b>144</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		

## 3.2.2 Содержание преддипломной практики

### Тема 1 Ознакомление с консервным предприятием

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

Инструктаж по безопасности труда и производственной санитарии.

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

#### Производственно-технический отдел

Организация работы производственно-технического отдела.

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

#### Планово-экономический отдел

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

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

Планирование себестоимости, расчёт калькуляции и себестоимости продукции.

#### Отдел организации труда и заработной платы

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

#### Отдел снабжения и сбыта

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

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

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

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

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

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

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

обязательное наличие производственных помещений таких как:

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

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

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

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

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

#### **3. Средства обучения:**

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

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### 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,2014-320 с.
2. Киселёва Т.Ф, Помозова В.А, Э.С. Гореньков Технология консервирования: учебное пособие – Спб.: Проспект Науки, 2011.-416с.
3. Курочкин А.А, Шабурова Г.В., Гордеев А.С., Завражнов А.И. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. – М.: КолосС, 2007. – 591с.

##### *Справочники:*

1. Справочник технолога плодоовощного производства. Составитель М. Куницына. – СПб: ПрофиКС, 2001.- 478 с.

#### Дополнительные источники:

##### *Учебники:*

1. Щеглов Н.Г. Технология консервирования плодов и овощей: Учебно-практическое пособие. – М.: Издательство «Палеотип»: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2002. – 380 с
2. Гореньков Э.С., Горенькова А.Н., Усачева Г.Г.Технология консервирования.- М.: ВО «Агропромиздат, 1987
3. Фан-Юнг А.Ф. , Флауменбаум Б. Л., Изотов А. К. Технология консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы.- М.: Пищевая промышленность, 1980.
4. Флауменбаум Б.Л. Основы консервирования пищевых продуктов - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982
5. Загибалов А.Ф., Зверькова А.С. Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции. - М.: Агропромиздат, 1992.
6. Рогов И.А., Жаринов А.И. Технология и оборудование мясоконсервного производства. - М.: Колос, 1994.
7. Касьянов Г.И., Самсонова А.Н. Технология консервов для детского питания. – М.: Колос, 1996.
8. Марх А.Т. Зыкина Т.Ф., Голубев В.Н. Технохимический контроль консервного производства - Москва : Агропромиздат, 1989.
9. Ситников Е.Д., Качанов В.А. Оборудование консервных заводов. – М.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1981

##### *Справочники*

1. Сборник технологических инструкций по производству консервов, т. 1, 2, 3, - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1990, 1991.
2. Сборник технологических инструкций и нормативно-технических документов по производству консервов для детского питания - М.: Агропромиздат, 1986
3. Сборник технологических инструкций по производству консервов. Т.1. Консервы овощные и обеденные. - М.: Пищевая промышленность. 1977
4. Сборник технологических инструкций по производству консервов. Т.2. Консервы для детского и диетического питания, консервы фруктовые, быстрозамороженные продукты. - М.: Пищевая промышленность. 1977
5. Сборник технологических инструкций по производству консервов. Т.3.Томатные консервы. - М.: Пищевая промышленность, 1979
6. Скурихин И.Н. Химический состав российских пищевых продуктов. Справочник.– М.: ДеЛи принт, 2002. -244 с.
7. Справочник работника лаборатории консервного завода С. Ю. Гельфанд, Э. В. Дьяконова, Т. Н. Медведева. - М. : Агропромиздат, 1990. - 175 с.

#### Отечественные журналы:

- «Пищевая индустрия»;  
«Пищевая промышленность»;  
«Мясная индустрия», «Мясной ряд»;



### Интернет-ресурсы:

<http://www.foodprom.ru>

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

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

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

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

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

[http://www.vashsad.ua/plants/interesting\\_plants/show/7844/](http://www.vashsad.ua/plants/interesting_plants/show/7844/)

<http://www.youtube.com/watch?v=EbV8pilvNI&feature=related>

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

<http://iv-flowers.com/cat/mikrobiologiya?page=1>

<http://www.youtube.com/watch?v=DORpGvrif0c&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.

**Техническая экспертиза рабочей программы  
производственной практики  
19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов**

представленной ГБПОУ КК АМТТ

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№ п/ п	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (1)		Примечание	Экспертная оценка (2)		Примечание
		да	нет		да	нет	
	<b>Экспертиза оформления титульного листа и содержания (оглавления)</b>						
1.	Наименование рабочей программы практики на титульном листе совпадает с наименованием в разделе VI ФГОС СПО и (или) учебном плане						
2.	Оборотная сторона титульного листа содержит сведения о нормативных документах, на основе которых разработана рабочая программа, организации-разработчике, разработчике(ах) рабочей программы						
3.	Нумерация страниц в «Содержании» соответствует размещению разделов программы.						
	<b>Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы практики»</b>						
4.	Раздел 1 «Паспорт рабочей программы практики» представлен						
5.	Наименование рабочей программы практики в паспорте совпадает с наименованием на титульном листе						
6.	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен						
7.	В пункте 1.1 содержится информация о возможности использования рабочей программы в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке (в соответствии с приложением к лицензии), а также указаны требования к уровню образования и опыту работы						

8.	Пункт 1.2 «Цели и задачи практики– требования к результатам освоения практики» содержит требования к практическому опыту и умениям в соответствии с ФГОС СПО по специальности (в т.ч. конкретизирует и (или) расширяет требования ФГОС)						
9.	Пункт 1.3 «Количество часов на освоение рабочей программы практики» соответствует учебному плану						
	<b>Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения практики»</b>						
10.	Раздел 2 «Результаты освоения практики» имеется						
11.	Перечень профессиональных компетенций соответствует ФГОС СПО						
12.	Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в разделе V ФГОС СПО						
	<b>Экспертиза раздела 3 «План и содержание практики»</b>						
13.	Раздел 3 «План и содержание практики» представлен						
14.	Форма таблицы 3.1. «План практики» соответствует Разъяснениям						
15.	Таблица 3.1. «План практики» содержит наименование профессионального модуля, с указанием наименования тем, почасовым распределением видов работ						
16.	Общее количество часов практики соответствует п.1.3 «Паспорта рабочей программы профессионального модуля»						
17.	Пункт 3.2. «Содержание практики» заполнен						
18.	Пункт3.2 содержит наименование тем с указанием их содержания						
19.	Наименования тем практики в таблице 3.1 и пункте 3.2. совпадают						
	<b>Экспертиза раздела 4 «Условия реализации рабочей программы практики»</b>						

20.	Раздел 4 «Условия реализации рабочей программы практики» представлен.						
21.	Пункт 4.1. «Требования к материально-техническому обеспечению» заполнен и содержит описание мест прохождения преддипломной практики в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности						
22.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен и содержит перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы						
23.	Основные источники (печатные и электронные издания) и дополнительная литература изданы за последние 5 лет.						
24.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен и содержит описание условий проведения занятий, организации практики						
25.	Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен и содержит описание требований к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих организацию и руководство практики в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности.						
	<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения программы практики»</b>						
26.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения программы практики» представлен						
27.	Результаты обучения совпадают с указанными в п. 1.2						
28.	Перечень форм и методов контроля оценки результатов обучения конкретизирован с учетом специфики обучения по рабочей программе практики (соотносится с таблицей 3.2).						
	<b>Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ,</b>						

	указанных в п. 1.3 раздела 1. «Паспорт рабочей программы практики» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «План и содержание практики»						
29.	Общий объем времени, отведенный на освоение практики, в паспорте программы, пункте 3.1 совпадает						
	<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>						
30.	Рабочая программа производственной практики может быть направлена на содержательную экспертизу (рецензирование)						

Рекомендации по доработке рабочей программы производственной практики (*при необходимости*):

Эксперт (1), \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*подпись*

Эксперт (2), \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*подпись*