

Министерство образования, науки и молодёжной 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 № __ от «__» _____ 2017г.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № __ от _____ 2017г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____ А.Л.Пелих
«__» _____ 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): **Производство консервов, 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
Производство консервов	<ul style="list-style-type: none">– контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции;– осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов;
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 - 252 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ.01 – 72 часа

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):

- Производство консервов

- 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 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 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 1.1-1.5	Производство консервов	72	<ul style="list-style-type: none"> – контроль показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции; – осуществление санитарного контроля тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов 	Тема 1.1 Подготовка химической посуды, приборов и лабораторного оборудования	6
				Тема 1.2 Приготовление растворов различной концентрации	6
				Тема 1.3 Фотометрический метод анализа	24
				Тема 1.4 Потенциометрический метод анализа	12
				Тема 1.5 Физико-химические методы анализа Тема 1.6 Микробиологический анализ	24
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
ПК 5.1 - 5.4	Выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве	180	<ul style="list-style-type: none"> -включение и выключение оборудования в линии производства; -осуществлять пуск, остановку, 	Тема 1.1 Техника безопасности при работе оборудования поточных линий	36

	пищевой продукции»		разборку, сборку, чистку и смазку механизмов оборудования; -проведение операций обслуживания оборудования на линии; регулирование скорости и толщины слоя поступающего продукта на технологические операции;	Тема 1.2. 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:		252			

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.01 Производство консервов Виды работ: – контроль показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции; – осуществление санитарного контроля тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов		72	
Тема 1.1 Подготовка химической посуды, приборов и лабораторного оборудования	Содержание	6	
	Приготовление моющих растворов. Мойка и сушка химической посуды. Сборка титровальных установок, их подготовка к работе	2	
	Калибровка мерной посуды: мерная колба, пипетка, бюретка	2	
	Подготовка рН-метров, кондуктометров, спектрофотометров, рефрактометров. Настройка сушильных шкафов, термостатов.	2	
Тема 1.2 Приготовление растворов различной концентрации	Содержание	6	
	Приготовление титрованных растворов щелочей, кислот, растворов солей, индикаторов различными методами.	2	
	Установление коэффициента поправки растворов кислот	2	
	Установление коэффициента поправки растворов щелочей	2	
Тема 1.3 Фотометрический метод анализа	Содержание	24	
	Определение цвета концентрированных томатопродуктов фотоколориметрическим методом. Подготовка к анализу.	2	
	Построение градуировочного графика для определения цвета.	2	
	Контроль показателей качества томатной пасты. Проведение анализа. Обработка результатов.	2	
	Определение содержания хрома (VI) в воде питьевой и сточной фотометрическим методом (метод Б). Подготовка к анализу	2	
	Построение градуировочного графика для определения хрома	2	
	Проведение анализа – определение хрома. Обработка результатов.	2	
	Фотометрический метод определения меди в питьевой воде. Подготовка к анализу: приготовление реактивов	2	

	Градуировка спектрофотометра. Выбор светофильтра.	2	
	Проведение анализа – определение меди. Обработка и оформление результатов измерения.	2	
	Определение содержания фосфатов в растворах питьевых, природных и сточных вод фотометрическим методом.	2	
	Построение градуировочного графика для определения фосфатов.	2	
	Проведение анализа – определение фосфатов. Обработка результатов.	2	
Тема 1.4 Потенциометрический метод анализа	Содержание	12	
	Приготовление буферных растворов Калибровка рН-метра по буферным растворам (по инструкции к прибору).	2	
	Контроль показателей качества плодовых соков. Потенциометрический метод определения титруемой кислотности.	2	
	Определение титруемой кислотности неосветленного сока потенциометрическим методом.	2	
	Определение массовой доли ортофосфорной кислоты потенциометрическим методом.	2	
	Потенциометрический метод определения щелочности (питьевая, природная вода). Определение титруемой щелочности питьевой воды потенциометрическим методом.	2	
	Определение водорастворимых кислот и щелочей в нефтепродуктах потенциометрическим методом	2	
Тема 1.5 Физико-химические методы анализа Тема 1.6 Микробиологический анализ	Содержание	24	
	Контроль показателей качества соков. Определение растворимых сухих вещества в неосветленном соке рефрактометрическим методом.	2	
	Анализ лекарственных препаратов рефрактометрическим методом. Определение фактор показателя преломления раствора хлорида натрия.	2	
	Определение золы в сахаре кондуктометрическим методом	2	
	Приготовление вытяжки для определения титруемой кислотности и поваренной соли	2	
	Определение массовой доли титруемых кислотности в овощных маринадах методом визуального титрования.	2	
	Определение массовой доли поваренной соли в овощных маринадах методом визуального титрования.	2	
	Подготовка вискозиметров, настройка термостата	2	
	Определение кинематической вязкости топлива для реактивных двигателей марки ТС-1	2	
	Титриметрические методы определения ионов отдельных металлов и	2	

	нескольких ионов при совместном присутствии.		
	Определение основного вещества никель в кристаллогидрате хлорида никеля комплексонометрическим методом.	2	
	Ионообменная хроматография. Подготовка хроматографической колонки Определение содержания меди в пробе методом ионообменной хроматографии.	2	
	Санитарный контроль воды, воздуха. Определение микробиологических показателей качества воды, воздуха. Дифференцированный зачёт	2	
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	36	2
	Тема 1.1 Техника безопасности при работе оборудования поточных линий		
	Основные сведения о поточных линиях. Технологические линии консервного производства. Снятие показаний контрольно-измерительных приборов.		
	Техника безопасности при обслуживании технологической линии консервного производства. Передача продуктов, сырья, материалов на дальнейшую переработку;		
	Изучение устройства и принципа работы механического оборудования поточных линий включение и выключение оборудования в линии производства и устранение неисправности в его работе;		

	<p>Устройство и принцип действия ленточного конвейера, техника безопасности при обслуживании ленточного конвейера Осуществление пуска, остановки, разборки, сборки, чистки и смазки механизмов оборудования;</p>		
	<p>Устройство и принцип действия шнекового конвейера, техника безопасности при обслуживании шнекового конвейера</p>		
	<p>Устройство и принцип действия скребкового конвейера, техника безопасности при обслуживании скребкового конвейера</p>		
	<p>Техника безопасности и правила обслуживания пневмотранспорта обеспечение равномерной загрузки оборудования</p>		
	<p>Техника безопасности и правила обслуживания гидравлического транспортера обеспечение равномерной загрузки оборудования</p>		
	<p>Устройство и принцип действия элеваторов, техника безопасности при обслуживании элеваторов</p>		
	<p>Устройство и принцип действия элеваторов, техника безопасности при обслуживании элеватора «Нория»</p>		
	<p>Устройство и принцип действия моечных машин, техника безопасности при обслуживании моечных машин</p>		
	<p>Устройство и принцип действия вентиляторной моечной машины техника безопасности при обслуживании вентиляторной моечной машины</p>		
	<p>Устройство и принцип действия щеточной моечной машины техника безопасности при обслуживании щеточной моечной машины</p>		
	<p>Технологическое оборудование(Оборудование для механической обработки сырья) Регулировка скорости и толщины слоя поступающего продукта на технологические операции Устройство и принцип действия машин для калибровки и сортировки сырья.Техника безопасности при обслуживании</p>		
	<p>Технологическое оборудование для резки сырья Устройство и принцип действия машин Техника безопасности при обслуживании Передача продуктов, сырья, материалов на дальнейшую переработку;</p>		
	<p>Технологическое оборудование для дробления сырья Регулировка скорости и толщины слоя поступающего продукта на технологические операции Устройство и принцип действия машин Техника безопасности при обслуживании</p>		
	<p>Технологическое оборудование для резки мяса Устройство и принцип</p>		

	действия машин Техника безопасности при обслуживании		
Тема 1.2 .Смазка механизмов, виды смазочных материалов	Содержание	36	2
	Тема 1.2 .Смазка механизмов, виды смазочных материалов		
	Основные понятия теории надежности: надежность, работоспособность, неисправность, долговечность, ремонтнопригодность, сохраняемость, срок службы.		
	Смазочные материалы, применяемые для смазки оборудования в поточных линиях		
	понятия об износе оборудования и его виды: механический, коррозионный, аварийный.		
	Смазка и смазочные устройства машин (устройства для индивидуальной смазки, для централизованной смазки)		
	Схемы и карты смазки, организация смазочного хозяйства и смазки машин.		
	Смазка моечных машин согласно карты смазки		
	Смазка прессов согласно карты смазки		
	Основные узлы смазывания моечных машин		
	Основные узлы смазывания протирочных машин		
	Основные узлы смазывания ленточных конвейеров		
	Основные узлы смазывания роликовых конвейеров		
	Основные узлы смазывания пластинчатых конвейеров		
	Основные узлы смазывания машин для герметизации готового продукта		
	Основные узлы смазывания машин для наполнения		
	Основные узлы смазывания машин для резки сыра		
Основные узлы смазывания фильтров			
Основные узлы смазывания сепараторов			
Основные узлы смазывания протирочных			
Тема 1.3 Операции. обслуживания оборудования в	Содержание	36	

ПОТОЧНЫХ ЛИНИЯХ			2
	<p>Техника безопасности при обслуживании оборудования в поточных линиях. Виды оборудования(транспортное, механическое, технологическое, тепловое) Включение и выключение оборудования в линиях производства и устранять неисправности в его работе</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 Регулировка скорости и толщины слоя поступающего продукта на технологические операции</p>		
	<p>, Обслуживание ленточного конвейера в поточных линиях</p>		
	<p>Обслуживание скребкового конвейера в поточных линиях</p>		
	<p>Обслуживание моечных машин в поточных линиях Включение и выключение оборудования в линиях производства и устранять неисправности в его работе;</p>		
	<p>Обслуживание вентиляторной моечной машины в поточных линиях Включение и выключение оборудования в линиях производства и устранять неисправности в его работе;</p>		
	<p>Обслуживание барабанной моечной машины в поточных линиях</p>		
	<p>Обслуживание машин для резки сырья в поточных линиях Передача продуктов, сырья, материалов на дальнейшую переработку;</p>		
	<p>Обслуживание машин для дробления сырья в поточных линиях</p>		
	<p>Обслуживание машин для фильтрования соков в поточных линиях Включение и выключение оборудования в линиях производства и устранять неисправности в его работе;</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 Включение и</p>		

	<p>выключение оборудования в линиях производства и устранять неисправности в его работе;</p> <p>Обслуживание машин для прессования сырья в поточных линиях</p> <p>Обслуживание машин для резки овощей в поточных линиях Включение и выключение оборудования в линиях производства и устранять неисправности в его работе;</p>		
Тема 1.4 Регулировка равномерной загрузки оборудования. Контрольно-измерительные приборы	Содержание	36	
	<p>Регулировка и контроль равномерной загрузки транспортного оборудования. в поточных линиях Регулировка подачи воды, сырья. Регулировка скорости и толщины слоя поступающего продукта на технологические операции</p> <p>Равномерная загрузка на конвейере, толщина слоя сырья при производстве плодоовощных консервов.</p> <p>Регулировка равномерной загрузки моечных машин в поточных линиях осуществление пуска, остановки, разборки, сборки, чистки и смазки механизмов оборудования</p> <p>Регулировка равномерной загрузки дозирочно-наполнительного агрегата. в поточных линиях</p> <p>Регулировка равномерной загрузки протирочных- машин. в поточных линиях</p> <p>Регулировка равномерной загрузки сырья в мясорезку в поточных линиях осуществление пуска, остановки, разборки, сборки, чистки и смазки механизмов оборудования</p> <p>Регулировка равномерной загрузки сырья в протирочные машины поточных линий</p> <p>Регулировка равномерной загрузки сырья в машины для фильтрования соков поточных линий Регулировка скорости и толщины слоя поступающего продукта на технологические операции</p> <p>Регулировка равномерной загрузки сырья в машины для смешивания основного сырья и вспомогательных материалов поточных линий Регулировка скорости и толщины слоя поступающего продукта на технологические операции</p>		2

	Регулировка равномерной загрузки стеклянной тары на пластинчатый конвейер поточных линий		
	Регулировка равномерной загрузки жестяной тары на пластинчатый конвейер поточных линий осуществление пуска, остановки, разборки, сборки, чистки и смазки механизмов оборудования		
	Регулировка равномерной загрузки машин для дробления мяса поточных линий		
	Регулировка равномерной загрузки оборудования для оформления готовой продукции		
	Регулировка равномерной загрузки оборудования для оформления готовой продукции		
	Регулировка равномерной загрузки оборудования для линии оформления консервов в жестяную тару		
	Регулировка равномерной загрузки оборудования для линии оформления консервов в стеклянную тару		
	Регулировка равномерной подачи готового продукта для герметизации Снятие показаний контрольно-измерительных приборов		
	Регулировка равномерной загрузки машин для наполнения Снятие показаний контрольно-измерительных приборов.		
Тема 1.5 Устранение неисправностей при эксплуатации оборудования	Содержание	36	
	Основные неисправности при эксплуатации оборудования		2
	Способы устранения неисправностей при эксплуатации элеватора «Гусиная шея» в поточных линиях		
	Способы устранения неисправностей при эксплуатации электропогрузчиков в поточных линиях		
	Способы устранения неисправностей при эксплуатации оборудования для механической обработки сырья		
	Способы устранения неисправностей при эксплуатации корнечисток в поточных линиях		
	Способы устранения неисправностей при обслуживании машин для очистки вспомогательных материалов		

	Способы устранения неисправностей при эксплуатации машин для удаления плодоножек		
	Способы устранения неисправностей при обслуживании томатно-сокового агрегата в поточных линиях		
	Способы устранения неисправностей при обслуживании дробилок в поточных линиях		
	Способы устранения неисправностей при обслуживании мясорубки в поточных линиях		
	Способы устранения неисправностей при обслуживании прессов в поточных линиях		
	Способы устранения неисправностей при обслуживании сепараторов в поточных линиях		
	Способы устранения неисправностей при обслуживании протирающих машин в поточных линиях		
	Способы устранения неисправностей при обслуживании нории в поточных линиях		
	Способы устранения неисправностей при обслуживании винтовых конвейеров		
	Способы устранения неисправностей при обслуживании винтовых конвейеров		
	Способы устранения неисправностей при обслуживании закаточных машин для жестяной тары		
	Способы устранения неисправностей при обслуживании закаточных машин для стеклянной тары		
	Дифференцированный зачёт		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологического оборудования производства консервов и пищевых концентратов; лабораторий:
- сырья и продукции консервов и пищевых концентратов;
- микробиологии, санитарии и гигиены.

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

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

1. Сырья и продукции консервов и пищевых концентратов:

Расходные материалы (химическая посуда). Химические реактивы.

Набор ареометров, центрифуга, стандарты на сырьё и готовую продукцию, аппарат Сокслета, тигельные щипцы, плакаты и учебные фильмы, комплект учебно-методической документации.

Стол лабораторный с химически стойким покрытием; табурет; шкаф под реактивы и посуду ШП.80.50.193; шкаф вытяжной с подводом воды и канализацией; стол-мойка НВ-800 МО; раковина из нержавеющей стали накладная на 1 чашу с крылом; стол для весов антивибрационный НВ-750 ВГ; сушильный шкаф УТ 4620; весы электронные аналитические OHAUS PA 214С; весы лабораторные электронные МЛ 0,2-II В1ЖА ; спектрофотометр видимой области с программным обеспечением LEKI; набор кювет №2 (5,10,20,30,50)КВ-24.02Н; дистиллятор ДЭ-4-02; якорь для магнитной мешалки; мешалка магнитная без подогрева; рефрактометр ИРФ-454Б2М; штатив лабораторный Бунзена ШЛ-02; рН-метр/иономер "Эксперт-001-3(0,1)" ; электроды к рН-метр/иономер "Эксперт-001-3(0,1)"; зажим Мора; крепежный узел для штатива; лапка для штатива трехпалая ШФР-ММ; кондуктометр МУЛЬТИТЕСТ КСЛ-101; ячейка кондуктометрическая К10 НПКД.421593.005-01; плитка электрическая настольная SUPRA; вискозиметры капиллярные стеклянные, d-0,37 (ВПЖ-4); секундомер с ценой деления 0,1 с; термостат жидкостный «ВИС-Т»; термометр ТИН-10 -1; устройство для сушки лабораторной посуды ПЭ-2000

2. Микробиологии, санитарии и гигиены:

Микроскопы, чашки Петри, предметные и покровные стёкла, химическая посуда, реактивы, сушильные шкафы, термостаты, питательные среды, электроплитки, комплект учебно-методической документации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности СПб.:ГИОРД, 2010
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, 2011. – 591с.
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 пищевого концентратного производств-СПб.: ГИОРД 2004
6. Калашин Ю.А. Технология и оборудование масложировых предприятий М.: ИРПО Издательский центр «Академия» 2002

Справочники:

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

Дополнительные источники:

Учебники:

1. Зонин В.Г. Современная технология мясных консервированных продуктов_СПб: Профессия 2008г.1.
2. Ястребов С.М. Технологические расчеты по консервированию пищевых продуктов.- М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981
3. Рогов И.А., Жаринов А.И. Технология и оборудование мясоконсервного производства. - М.: Колос, 1994.
4. Ситников Е. Д. Оборудование консервных заводов. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981.

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=fvsr>

<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>

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 пищевых концентратов

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"> – контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; – осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов; 	наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике
<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;
- передать 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 «Восто

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»

**Техническая экспертиза программы
учебной практики**

19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов

представленной Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ п/ п	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (1)		Примечание	Экспертная оценка (2)		Примечание
		да	нет		да	нет	
	Экспертиза оформления титульного листа и содержания (оглавления)						
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 программа, организации-разработчике, разработчике(ах) рабочей программы						
3.	Нумерация страниц в «Содержании» соответствует размещению разделов программы.						
	Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы практики»						
4.	Раздел 1 «Паспорт программы практики» представлен						
5.	Наименование 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 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 программы практики» соответствует учебному плану						
	Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения практики»						
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						
	Экспертиза раздела 3 «План и содержание практики»						
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 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						
	Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы практики»						

20.	Раздел 4 «Условия реализации 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.						
	Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения программы практики»						
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).						
	Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ,						

	указанных в п. 1.3 раздела 1. «Паспорт 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						
	ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ						
30.	Программа учебной практики может быть направлена на содержательную экспертизу (рецензирование)						

Рекомендации по доработке программы учебной практике *(при необходимости)*:

Эксперт (1), _____

подпись

Эксперт (2), _____

подпись

