

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

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

для специальности

19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей

код и наименование специальности

2019

Согласовано:

Руководитель

_____ / _____

« _____ » _____ 20 ____ г.

М.П.

Руководитель

_____ / _____

« _____ » _____ 20 ____ г.

М.П.

Руководитель

_____ / _____

« _____ » _____ 20 ____ г.

М.П.

Рассмотрена на заседании педагогического совета
протокол № 7 от 30.05.2019 г.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей** /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН РФ от 22.04.2014 № 381, зарегистрированного Минюстом (регистрационный № 33127 от 17.07.2014) Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 зарегистрированный Минюстом РФ 14.06.2013 № 28785)

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

Разработчик:

_____ Агапцева И.Н., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ
подпись Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, место работы

Рецензенты:

_____ Безрукова С.В., заведующая лабораторией маслоперерабатывающего
подпись Ф.И.О., должность, место работы

предприятия ООО «Афина»

Квалификация по диплому: инженер по специальности «Технология жиров

_____ Чикалина С. А. инженер-технолог маслоперерабатывающего
подпись Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, место работы

завода ООО «ПК «Наш Продукт»

Квалификация по диплому: инженер по специальности «Технология жиров»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	30
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	35

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 по специальности СПО **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей** /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и потребительских товаров (базовой подготовки) в части освоения квалификации –**техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Производство растительных масел;
- Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции;
- Производство глицерина и жирных кислот;
- Производство мыла и синтетических моющих средств;
- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по профессии «Аппаратчик приготовления майонеза»

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

1.2 Цели и задачи производственной практики:

комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности;

формирование общих и профессиональных компетенций;

приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика по направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики (практики по профилю специальности) по видам профессиональной деятельности обучающийся должен иметь практический опыт:

ВПД	Требования к практическому опыту
Производство растительных масел	иметь практический опыт: <ul style="list-style-type: none">- контроля качества сырья и готовой продукции;- ведения технологического процесса;- эксплуатации и обслуживания оборудования для производства растительных масел
Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции	<ul style="list-style-type: none">-контроля качества сырья и готовой продукции: модифицированных жиров, маргариновой и майонезной;-ведения технологических процессов производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции;-эксплуатации и обслуживания оборудования для производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции;
Производство глицерина и жирных кислот	<ul style="list-style-type: none">- контроля качества сырья и готовой продукции глицерина и жирных кислот;- ведения технологических процессов производства глицерина и жирных кислот;- эксплуатации и обслуживания оборудования для производства глицерина и жирных кислот
Производство мыла и синтетических моющих средств	иметь практический опыт: <ul style="list-style-type: none">- проведения контроля качества сырья и готовой продукции мыла и синтетических моющих средств;- ведения технологических процессов производства мыла и синтетических моющих средств;- эксплуатации и обслуживания оборудования для производства мыла и синтетических моющих средств
Организация работы структурного подразделения	<ul style="list-style-type: none">- планирования работы структурного подразделения;- оценки эффективности деятельности структурного подразделения;- принятия управленческих решений
Выполнение работ по профессии «Аппаратчик приготовления майонеза»	<ul style="list-style-type: none">- приготовления компонентов смеси и готовой продукции, работы на технологическом оборудовании

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- анализа размещения предприятия, его структуры,
- анализа ассортимента выпускаемой продукции,
- сравнительного анализа материальной базы, системы руководства и организации деятельности подразделений;
- анализа финансирования, нормирования и оплаты труда рабочих и служащих;
- анализа технической оснащённости, перспектив развития предприятия;
- выполнения правил внутреннего распорядка, действующих на масложировом объекте, соблюдения безопасных условий работы;
- анализа организации работы производственно-технического отдела;
- организации контроля за соблюдением в цехах предприятия норм расхода сырья, вспомогательных материалов;
- осуществления контроля за правильным ведением технологического процесса на всех стадиях производства;
- контроля за соблюдением норм и нормативов трудовых затрат при бригадной форме организации труда;
- составления нормативной документации;
- организации контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятии;
- разработки мероприятий по реконструкции, ремонту производственных объектов, механизации трудоёмких процессов и погрузочно-разгрузочных работ и др.;
- анализа расчёта экономической эффективности от внедрения новой техники;
- составления заключений по рационализаторским предложениям;
- анализа организации работы планово-экономического отдела;
- разработки бизнес-плана;
- анализа расчёта экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий;
- анализа расчёта цен на оказываемые услуги и различные виды работ;
- анализа расчёта необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов;
- анализа планирования себестоимости, расчёта калькуляции и себестоимости продукции;
- организации труда и заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников;
- анализа расчёта норм времени и норм выработки;
- анализа нормирования всех видов работ на предприятии;
- анализа расчёта производительности труда бригад и отдельных работников, выписки нарядов и начисления заработной платы за проделанную работу;
- организации работы отдела снабжения и сбыта;
- организации работы по приёмке грузов, поступающих на предприятие;
- контроля за созданием необходимых условий для правильной и своевременной приемки продукции, обеспечивающих её сохранность и предотвращающих порчу;

- контроля обеспечения предприятия и снабжения цехов сырьём, материалами;
- анализа расчёта норм запаса сырья и материалов на предприятии;
- контроля за организацией надлежащего хранения всех товарно - материальных ценностей, предотвращения их хищения;
- обеспечения предприятия тарой и упаковочными материалами;
- заключения договоров на поставку сырья, материалов и транспорта;
- анализа должностных обязанностей техника-технолога предприятия;
- анализа работы заводской лаборатории по осуществлению технологического контроля за производством и выполнением химико-технологических анализов;
- анализа осуществления контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по стадиям производства, вспомогательных и упаковочных материалов в соответствии с инструкциями и методиками;
- анализа порядка осуществления контроля за правильностью отбора проб и точностью выполнения анализов;
- ведения ежедневного лабораторного журнала;
- анализа работы производственного цеха или участка во время преддипломной практики

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего - 936 часов, в том числе:

Практика по профилю специальности:

В рамках освоения ПМ 01 – 216 часа;

В рамках освоения ПМ 02 – 144 часа;

В рамках освоения ПМ 03 – 108 часа;

В рамках освоения ПМ 04 – 36 часа;

В рамках освоения ПМ 05 -72 часа.

В рамках освоения ПМ 06 – 216

Преддипломная практика – 144 часа.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является приобретение обучающимися практического опыта в рамках модуля ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

- Производство растительных масел;
- Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции;
- Производство глицерина и жирных кислот;
- Производство мыла и синтетических моющих средств;
- Организация работы структурного подразделения
- Выполнение работ по профессии «Аппаратчик по приготовлению майонеза» необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Контролировать качество сырья для производства растительных масел и готовой продукции.
ПК 1.2	Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию.
ПК 1.3	Обеспечивать требуемые режимы технологических процессов.
ПК 1.4	Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства растительных масел
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и готовой продукции (модифицированных жиров, маргарина и майонеза).
ПК 2.2	Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию.
ПК 2.3	Обеспечивать требуемые режимы технологических процессов производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции.
ПК 2.4	Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции.
ПК 3.1	Контролировать качество сырья и готовой продукции глицерина и жирных кислот.
ПК 3.2	Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию.
ПК 3.3	Обеспечивать требуемые режимы технологического процесса производства глицерина и жирных кислот.
ПК 3.4	Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства глицерина и жирных кислот.
ПК 4.1	Контролировать качество сырья и готовой продукции (мыла и синтетических моющих средств).
ПК 4.2	Определять технологические параметры, подлежащие

	автоматизированному контролю и регулированию.
ПК 4.3	Обеспечивать требуемые режимы технологического процесса производства мыла и синтетических моющих средств.
ПК 4.4	Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства мыла и синтетических моющих средств.
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ПК 6.1.	Вести процесс приготовления майонеза
ПК 6.2.	Обслуживать и эксплуатировать оборудование для производства майонеза
ПК 6.3.	Контролировать соблюдение технологического процесса приготовления майонеза
ПК 6.4.	Вести отбор проб сырья и готовой продукции
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 и содержание производственной практики (по профилю специальности)

3.1.1 Тематический план производственной практики (по профилю специальности)

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
ПК 1.1-1.4	ПМ 01 Производство растительных масел	216	<ul style="list-style-type: none"> - ведение технологического процесса производства растительных масел - техническое обслуживание оборудования. Эксплуатация и обслуживание оборудования для производства растительных масел - ведение процессов приемки сырья и его хранения, - ведение процесса переработки масличных семян на оборудовании; - ведение процесса очистки и обрушивания масличных семян; контроль режима - ведение процесса измельчения и влаго-тепловой обработки масличных семян на вальцовых станках и жаровнях различной конструкции. - ведение технологического процесса отжима масла на прессах разной конструкции (винтовых, шнековых, гидравлических). - ведение процесса первичной очистки растительных масел в гущеловушках, центрифугах, фильтрах различной конструкции - ведение процесса подготовки жмыха к экстрагированию (дробление, измельчение, лепесткование) на дробилках, вальцовых станках различной конструкции - ведение процесса получения растительных масел экстракционным способом на экстракторах различной конструкции (шнековых, ленточных, карусельных) - ведение процесса отдельных операций по рафинации жиров и масел в аппаратах: сушка, отбеливание, промывка, нейтрализация, дезодорация, центрифугирование - контроль качества сырья и готовой продукции - определение точек теххимического контроля 	Тема 1.1. Приемка и подготовка семян к хранению, организация контроля и эксплуатация оборудования	36
				Тема 1.2 Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для подготовки семян к извлечению масла	36
				Тема 1.3 Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для влаготепловой обработки и прессования масличных семян	24
				Тема 1.4 Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для экстракции масла из масличного материала	48
				Тема 1.5 Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования рафинации растительных масел	48
				Тема 1.6 Технология производства масел из вторичного сырья растительного происхождения	24
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

			отдельных технологических операций и всего технологического процесса производства растительных масел в целом		
ПК 2.1-2.4	ПМ 02 Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции;	144	<ul style="list-style-type: none"> -контроль качества сырья и готовой продукции: модифицированных жиров, маргарина и майонеза; -ведение технологических процессов производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции; -эксплуатация и обслуживание оборудования для производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции; -ведение процесса получения водорода; -обслуживание оборудования для получения водорода; -определение точек контроля состояния газовой среды гидрогенизационного отделения; - определение показателей качества саломасов; - ведение процесса приготовления и регенерации катализаторов на предприятии; - обслуживание технологического оборудования для получения и регенерации катализаторов; -ведение процесса получения маргарина, кулинарных жиров и майонеза; -составление рецептуры и подбор состава жировых компонентов; -ведение основных технологических операций по получению маргариновой продукции и майонеза; -определение основных физических и химических констант маргарина, кулинарных жиров и майонеза; -обслуживание основного оборудования для производства маргарина, кулинарных жиров и майонеза 	Тема 2.1. Технология, теххимический контроль и эксплуатация оборудования для производства модифицированных жиров	36
				Тема 2.2. Технология, микробиологический, теххимический контроль и эксплуатация оборудования для производства маргариновой продукции	36
				Тема 2.3. Технология, микробиологический, теххимический контроль и эксплуатация оборудования для производства майонезной продукции	36
				Тема 2.4 Новые технологии производства модифицированных жиров, маргарина и майонеза	36
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
ПК 3.1-3.4	ПМ 03 Производство глицерина и жирных кислот	108	<ul style="list-style-type: none"> - контроль качества сырья и готовой продукции глицерина и жирных кислот; - ведение технологических процессов производства глицерина и жирных кислот; - эксплуатация и обслуживание оборудования для производства глицерина и жирных кислот -соблюдение технологического режима проведения 	Тема 3.1. Технология, теххимический контроль и эксплуатация оборудования для производства глицерина	54
				Тема 3.2 Технология, теххимический контроль и эксплуатация оборудования для	54

			<p>технологических операций и процессов по переработке жирового сырья и производству глицерина и жирных кислот, подлежащих технологическому контролю и регулированию;</p> <p>-ведение процесса эксплуатации оборудования для производства глицерина и жирных кислот;</p> <p>-регулирование работы технологического оборудования для производства глицерина и жирных кислот;</p> <p>-устранение неисправности оборудования для производства глицерина и жирных кислот</p> <p>-ведение процесса получения технического и дистиллированного глицерина;</p> <p>-определение основных показателей качества жирных кислот и глицерина;</p> <p>-обслуживание оборудования для получения жирных кислот и глицерина;</p> <p>-ведение процесса получения технических жирных кислот;</p> <p>-определение основных показателей качества технических жирных кислот;</p> <p>-обслуживание оборудования для получения технических жирных кислот;</p> <p>- определение точек теххимического контроля отдельных технологических операций и всего технологического процесса производства глицерина и жирных кислот в целом</p>	<p>производства жирных кислот</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	
ПК 4.1-4.4	ПМ 04 Производство мыла и синтетических моющих средств	36	<p>- ведения технологических процессов производства мыла и синтетических моющих средств;</p> <p>- проведение контроля качества сырья и готовой продукции мыла и синтетических моющих средств;</p> <p>-определение основных показателей качества моющих средств и мыла;</p> <p>-эксплуатация и обслуживание оборудования для производства мыла и синтетических моющих средств</p> <p>-ведение основных технологических операций производства синтетических моющих средств (СМС);</p> <p>-обслуживание оборудования для получения СМС;</p> <p>-обслуживание упаковочных автоматов;</p>	<p>Тема 4.1.Технология, теххимический контроль и эксплуатация оборудования для производства мыла</p>	18
				<p>Тема 4.2.Технология, теххимический контроль и эксплуатация оборудования для производства синтетических моющих средств</p>	12
				<p>Тема 4.3.Новые технологии в производстве мыла и синтетических моющих средств</p>	6

			<ul style="list-style-type: none"> -участие в транспортировании готовой продукции на склад; -определение точек теххимического контроля отдельных технологических операций и всего технологического процесса производства мыла и синтетических моющих средств в целом 	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
ПК 5.1-5.5	ПМ 05 Организация работы структурного подразделения	72	<ul style="list-style-type: none"> -Планирования работы структурного подразделения; -Оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; -Принятия управленческих решений; -Получение общих сведений о предприятии: (вид деятельности, организационно – правовая форма). -Изучение общей и производственной структуры предприятия. -Ознакомление с производственным процессом, изучение его структуры. -Составление перечня технологических операций, их классифицирование. -Изучение вспомогательных и обслуживающих структурных подразделений. Описание их основных задач и функций. -Ознакомление с составом основных средств, изучение их структуры, порядка расчета амортизационных отчислений (привести пример). Определение путей и направлений повышения эффективности использования основных средств. -Определение основных направлений использования капитальных вложений на предприятии (привести пример расчета эффективности их использования). -Изучение методики расчета производственной мощности одного из структурных подразделений. -Ознакомление с составом оборотных средств предприятия (подразделения), определение их структуры. Выявление основных направлений улучшения использования основных средств и 	Тема 5.1 Предприятие и его структурные подразделения	24
				Тема 5.2 Организация работы коллектива исполнителей	24
				Тема 5.3 Основы учета и отчетности в структурном подразделении	24

			<p>материальных ресурсов.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ознакомление с составом работников предприятия (подразделения). -Изучение системы нормирования труда. -Изучение основ организации оплаты труда на предприятии (в подразделении). Описание применяемых форм и систем оплаты труда и премирования. -Ознакомление с составом издержек производства. Определение путей снижения затрат. -Изучение системы планирования на предприятии (в подразделении). -Ознакомление с порядком планирования объёмов производства (привести пример). -Описание порядка планирования материально – технического обеспечения с указанием источников покрытия потребностей в материальных ресурсах. -Ознакомление с порядком планирования повышения эффективности производства (привести пример расчета эффективности внедрения одного из мероприятий этого плана) Изучение системы подбора кадров для производственного подразделения и источников привлечения персонала. -Описание методов привлечения отбора и оценки персонала. -Изучение системы наставничества в подразделении (привести пример). -Ознакомление с системой повышения квалификации персонала подразделения. Описание применяемых направлений и форм профессионального обучения. -Анализ системы организации труда в подразделении. Описание и анализ конкретного рабочего места. Ознакомление с мероприятиями 		
--	--	--	--	--	--

		<p>по научной организации труда в подразделении. Изучение и описание организации режима рабочего времени. -Ознакомление с системой мотивации персонала. -Ознакомление с основными формами делового взаимодействия в структурном подразделении. -Описание способов управления конфликтами и методов их предупреждения в производственном подразделении. Характеристика и определение эффективности применяемого в подразделении стиля руководства. -Ознакомление с системой организации учета в структурном подразделении. -Изучение порядка инвентаризации и её оформления. -Изучение и оформление документации по учету сырья, материалов и готовой продукции. -Оформление табеля учета рабочего времени. -Изучение применяемой в производственном подразделении отчетности. Ознакомление с основными требованиями оформления учетной и отчетной документации.</p>		
--	--	--	--	--

ПК 6.1-6.4	ПМ 06 Выполнение работ по профессии «Аппаратчик по приготовлению майонеза»	216	<p>-- приготовление компонентов смеси и готовой продукции, работы на технологическом оборудовании</p> <ul style="list-style-type: none"> -ведение процесса получения майонеза; -контроль качества основного сырья в производстве майонеза; -определение основных показателей качества майонеза; -обслуживание оборудования для получения майонеза; -ведение основных технологических операций производства майонеза; -обслуживание оборудования для получения майонеза; -обслуживание фасовочных и упаковочных автоматов; -участие в транспортировании готовой продукции на склад; -определение точек теххимического контроля отдельных технологических операций и всего технологического процесса производства майонеза в целом 		
	Всего часов:	828		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

3.1.2 Содержание производственной практики (по профилю специальности)

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 01 Производство растительных масел		216	
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведение технологического процесса производства растительных масел - техническое обслуживание оборудования. Эксплуатация и обслуживание оборудования для производства растительных масел - ведение процессов приемки сырья и его хранения, - ведение процесса переработки масличных семян на оборудовании; - ведение процесса очистки и обрушивания масличных семян; контроль режима - ведение процесса измельчения и влаго-тепловой обработки масличных семян на вальцовых станках и жаровнях различной конструкции. - ведение технологического процесса отжима масла на прессах разной конструкции (винтовых, шнековых, гидравлических). - ведение процесса первичной очистки растительных масел в гущеловушках, центрифугах, фильтрах различной конструкции - ведение процесса подготовки жмыха к экстрагированию (дробление, измельчение, лепесткование) на дробилках, вальцовых станках различной конструкции - ведение процесса получения растительных масел экстракционным способом на экстракторах различной конструкции (шнековых, ленточных, карусельных) - ведение процесса отдельных операций по рафинации жиров и масел в аппаратах: сушка, отбеливание, промывка, нейтрализация, дезодорация, центрифугирование - контроль качества сырья и готовой продукции - определение точек теххимического контроля 			

отдельных технологических операций и всего технологического процесса производства растительных масел в целом			
Тема 1.1. Приемка и подготовка семян к хранению, организация контроля и эксплуатация оборудования	Содержание	36	2
	1. Структура предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции. Материальная база предприятия, система руководства. Техника безопасности на предприятии. Приемка сырья и его хранение.	6	
	2. Ведение технологического процесса производства растительных масел	6	
	3. Техническое обслуживание оборудования для приемки сырья.	6	
	4. Эксплуатация и обслуживание оборудования для производства растительных масел	6	
	5. Обслуживание оборудования хранилищ для масличных семян	6	
	6. Контроль качества сырья и готовой продукции. Контроль режима очистки масличных семян	6	
Тема 1.2. Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для подготовки семян к извлечению масла	Содержание	36	2
	1. Обрушивание масличных семян.	6	
	2. Ведение технологического процесса обрушивания масличных семян	6	
	3. Техническое обслуживание оборудования для обрушивания масличных семян	6	
	4. Эксплуатация и обслуживание оборудования для производства растительных масел: бичевые семенорушки, центробежные семенорушки А1-МРЦ	6	
	5. Контроль режима обрушивания масличных семян	6	
	6. Первичная очистка растительных масел	6	
Тема 1.3. Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для влаготепловой обработки и прессования масличных семян	Содержание	24	2
	1. Измельчение и влаготепловая обработка масличных семян. Ведение технологического процесса производства растительных масел	6	
	2. Техническое обслуживание оборудования для измельчения и влаготепловой обработки масличных семян	6	
	3. Контроль режима измельчения и влаготепловой обработки масличных семян	6	
	4. Отжим масла на прессах различной конструкции	6	
Тема 1.4. Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для экстракции масла из масличного материала	Содержание	48	2
	1. Подготовка жмыха к экстрагированию	6	
	2. Техническое обслуживание оборудования для подготовки жмыха к экстрагированию	6	
	3. Получение растительных масел экстракционным способом	6	
	4. Техническое обслуживание оборудования для экстракции масличных семян.	6	
	5. Эксплуатация и обслуживание оборудования для производства растительных масел экстракционным способом	6	
	6. Контроль режима экстракции.	6	
7. Контроль качества сырья и готовой продукции	6		

	8. Кондиционирование , гранулирование и хранение шротов	6	
Тема 1.5 Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования рафинации растительных масел	Содержание	48	2
	1.Гидратация растительных масел и жиров. Ведение технологического процесса производства растительных масел	6	
	2.Техническое обслуживание оборудования для гидратации растительных масел и жиров. Эксплуатация и обслуживание оборудования для производства растительных масел	6	
	3.Щелочная нейтрализация растительных масел и жиров. Ведение технологического процесса щелочной нейтрализации растительных масел и жиров	6	
	4.Техническое обслуживание оборудования для щелочной нейтрализации растительных масел и жиров. Эксплуатация и обслуживание оборудования для производства растительных масел	6	
	5.Отбелка и винтеризация растительных масел и жиров	6	
	6.Техническое обслуживание оборудования для отбелки и винтеризации масел и жиров	6	
	7.Дезодорация растительных масел и жиров. Техническое обслуживание оборудования для дезодорации масел и жиров	6	
	8.Контроль режима рафинации жиров и масел. Контроль качества сырья и готовой продукции	6	
Тема 1.6 Технология производства масел из вторичного сырья растительного происхождения	Содержание	24	2
	1.Производство косточкового масла. Ведение технологического процесса производства растительных масел	6	
	2.Техническое обслуживание оборудования для производства косточкового масла	6	
	3.Переработка маслосодержащих отходов. Техническое обслуживание оборудования для переработки маслосодержащих отходов. Эксплуатация и обслуживание оборудования для переработки маслосодержащих отходов.	6	
	4.Контроль режима производства масел из маслосодержащих отходов	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
ПМ 02 Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции		144	
Виды работ: -контроль качества сырья и готовой продукции: модифицированных жиров, маргарина и майонеза; -ведение технологических процессов производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции; -эксплуатация и обслуживание оборудования для производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции; -ведение процесса получения водорода;			

<p>-обслуживание оборудования для получения водорода; -определение точек контроля состояния газовой среды гидрогенизационного отделения; - определение показателей качества саломасов; - ведение процесса приготовления и регенерации катализаторов на предприятии; - обслуживание технологического оборудования для получения и регенерации катализаторов; -ведение процесса получения маргарина, кулинарных жиров и майонеза; -составление рецептуры и подбор состава жировых компонентов; -ведение основных технологических операций по получению маргариновой продукции и майонеза; -определение основных физических и химических констант маргарина, кулинарных жиров и майонеза; -обслуживание основного оборудования для производства маргарина, кулинарных жиров и майонеза</p>			
<p>Тема 2.1.Технология, технохимический контроль и эксплуатация оборудования для производства модифицированных жиров</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Получение водорода. Ведение технологических процессов производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции</p> <p>2.Техническое обслуживание оборудования для получения водорода</p> <p>3.Контроль режима получения водорода</p> <p>4.Приготовление и регенерация катализаторов</p> <p>5.Техническое обслуживание оборудования для приготовления и регенерации катализаторов. Эксплуатация и обслуживание оборудования для производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции</p> <p>6.Приготовление саломасов. Контроль режима гидрогенизационного производства. Контроль качества сырья и готовой продукции: модифицированных жиров</p>	<p>36</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2.2.Технология, микробиологический, технохимический контроль и эксплуатация оборудования для производства маргариновой продукции</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Получение маргарина, кулинарных, хлебопекарных и кондитерских жиров</p> <p>2.Составление рецептур и подбор состава жировых компонентов</p> <p>3.Техническое обслуживание оборудования для производства маргариновой продукции</p> <p>4. Эксплуатация и обслуживание оборудования для производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции</p> <p>5.Контроль режима производства маргарина</p> <p>6. Контроль качества сырья и готовой продукции маргарина</p>	<p>36</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>2</p>

Тема 2.3. Технология, микробиологический, теххимический контроль и эксплуатация оборудования для производства майонезной продукции	Содержание	36	2
	1. Приготовление майонезной продукции. Ведение технологических процессов производства майонезной продукции	6	
	2. Составление рецептур майонезной продукции	6	
	3. Техническое обслуживание оборудования для приготовления майонезной продукции	6	
	4. Эксплуатация и обслуживание оборудования для производства майонезной продукции	6	
	5. Контроль режима приготовления майонеза.	6	
Тема 2.4 Новые технологии производства модифицированных жиров, маргарина и майонеза	Содержание	36	2
	1. Приготовление модифицированных жиров, маргариновой, майонезной продукции по новым рецептурам	6	
	2. Ведение технологических процессов производства новых видов модифицированных жиров, маргарина и майонеза	6	
	3. Техническое обслуживание мини-линий для производства модифицированных жиров, маргарина и майонеза	6	
	4. Эксплуатация и обслуживание оборудования для производства новых видов модифицированных жиров, маргарина и майонеза	6	
	5. Контроль режима приготовления модифицированных жиров, маргариновой, майонезной продукции по новым рецептурам	6	
	6. Контроль качества сырья и готовой продукции: майонеза	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
ПМ 03 Производство глицерина и жирных кислот		108	
Виды работ: -контроль качества сырья и готовой продукции глицерина и жирных кислот; - ведение технологических процессов производства глицерина и жирных кислот; - эксплуатация и обслуживание оборудования для производства глицерина и жирных кислот -соблюдение технологического режима проведения технологических операций и процессов по переработке жирового сырья и производству глицерина и жирных кислот, подлежащих технологическому контролю и регулированию; -ведение процесса эксплуатации оборудования для производства глицерина и жирных кислот; -регулирование работы технологического			

<p>оборудования для производства глицерина и жирных кислот; -устранение неисправности оборудования для производства глицерина и жирных кислот -ведение процесса получения технического и дистиллированного глицерина; -определение основных показателей качества жирных кислот и глицерина; -обслуживание оборудования для получения жирных кислот и глицерина; -ведение процесса получения технических жирных кислот; -определение основных показателей качества технических жирных кислот; -обслуживание оборудования для получения технических жирных кислот; -определение точек теххимического контроля отдельных технологических операций и всего технологического процесса производства глицерина и жирных кислот в целом</p>			
<p>Тема 3.1. Технология, теххимический контроль и эксплуатация оборудования для производства глицерина</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Получение технического глицерина. 2. Ведение технологических процессов производства глицерина 3. Техническое обслуживание оборудования для получения технического глицерина 4. Получение дистиллированного глицерина 5. Техническое обслуживание оборудования для получения дистиллированного глицерина. 6. Эксплуатация и обслуживание оборудования для производства глицерина 7. Контроль режима гидролиза жиров, производства глицерина. 8. Контроль режима получения дистиллированного глицерина 9. Контроль качества сырья и готовой продукции глицерина 	<p>54</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 3.2 Технология, теххимический контроль и эксплуатация оборудования для производства жирных кислот</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Получение технических жирных кислот. 2. Ведение технологических процессов производства технических жирных кислот 3. Техническое обслуживание оборудования для получения технических жирных кислот. 4. Эксплуатация и обслуживание оборудования для производства технических жирных кислот 5. Ведение технологических процессов производства дистиллированных жирных кислот 6. Техническое обслуживание оборудования для получения дистиллированных жирных кислот. 	<p>54</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>2</p>

	7.Эксплуатация оборудования для производства дистиллированных жирных кислот	6	
	8.Контроль режима получения технических жирных кислот	6	
	9.Контроль качества сырья и готовой продукции жирных кислот	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
ПМ 04 Производство мыла и синтетических моющих средств		36	
Виды работ: - ведение технологических процессов производства мыла и синтетических моющих средств; - проведение контроля качества сырья и готовой продукции мыла и синтетических моющих средств; -определение основных показателей качества моющих средств и мыла; -эксплуатация и обслуживание оборудования для производства мыла и синтетических моющих средств -ведение основных технологических операций производства синтетических моющих средств (СМС); -обслуживание оборудования для получения СМС; -обслуживание упаковочных автоматов; -участие в транспортировании готовой продукции на склад; -определение точек теххимического контроля отдельных технологических операций и всего технологического процесса производства мыла и синтетических моющих средств в целом			
Тема 4.1. Технология, теххимический контроль и эксплуатация оборудования для производства мыла	Содержание	18	2
	1.Структура предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции. Материальная база предприятия, система руководства. Техника безопасности на предприятии. Приемка сырья и его хранение. Получение мыла. Ведение технологических процессов производства	6	
	2.Контроль качества основного сырья в производстве мыла. Проведение контроля качества сырья и готовой продукции мыла. Контроль режима производства мыла.	6	
	3.Техническое обслуживание оборудования для получения мыла. Эксплуатация и обслуживание оборудования для производства мыла	6	
Тема 4.2. Технология, теххимический контроль	Содержание	12	2

и эксплуатация оборудования для производства синтетических моющих средств	1.Получение синтетических моющих средств Ведения технологических процессов производства синтетических моющих средств Контроль режима производства синтетических моющих средств. Проведение контроля качества сырья и готовой продукции синтетических моющих средств	6	
	2. Техническое обслуживание оборудования для производства синтетических моющих средств. Техническое обслуживание упаковочного оборудования. Эксплуатация и обслуживание оборудования для производства синтетических моющих средств. Транспортирование готовой продукции на склад	6	
Тема 4.3. Новые технологии в производстве мыла и синтетических моющих средств	Содержание	6	2
	1.Техническое обслуживание оборудования новых технологических линий по производству мыла. Контроль режима производства мыла и синтетических моющих средств	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
ПМ 05 Организация работы структурного подразделения		72	
Виды работ: -Планирования работы структурного подразделения; -Оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; -Принятия управленческих решений; -Получение общих сведений о предприятии: (вид деятельности, организационно – правовая форма). -Изучение общей и производственной структуры предприятия. -Ознакомление с производственным процессом, изучение его структуры. -Составление перечня технологических операций, их классифицирование. -Изучение вспомогательных и обслуживающих структурных подразделений. Описание их основных задач и функций. Ознакомление с составом основных средств, изучение их структуры, порядка расчета амортизационных отчислений (привести пример). Определение путей и направлений повышения эффективности использования основных средств. -Определение основных направлений использования капитальных вложений на			

<p>предприятию (привести пример расчета эффективности их использования).</p> <p>-Изучение методики расчета производственной мощности одного из структурных подразделений.</p> <p>-Ознакомление с составом оборотных средств предприятия (подразделения), определение их структуры. Выявление основных направлений улучшения использования основных средств и материальных ресурсов.</p> <p>-Ознакомление с составом работников предприятия (подразделения).</p> <p>-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.</p> <p>-Изучение системы планирования на предприятии (в подразделении).</p> <p>-Ознакомление с порядком планирования объемов производства (привести пример).</p> <p>-Описание порядка планирования материально – технического обеспечения с указанием источников покрытия потребностей в материальных ресурсах.</p> <p>-Ознакомление с порядком планирования повышения эффективности производства (привести пример расчета эффективности внедрения одного из мероприятий этого плана)Изучение системы подбора кадров для производственного подразделения и источников привлечения персонала.</p> <p>-Описание методов привлечения отбора и оценки персонала.</p> <p>-Изучение системы наставничества в подразделении (привести пример).</p> <p>-Ознакомление с системой повышения квалификации персонала подразделения.</p>			
--	--	--	--

<p>Описание применяемых направлений и форм профессионального обучения.</p> <p>-Анализ системы организации труда в подразделении. Описание и анализ конкретного рабочего места. Ознакомление с мероприятиями по научной организации труда в подразделении.</p> <p>Изучение и описание организации режима рабочего времени.</p> <p>-Ознакомление с системой мотивации персонала.</p> <p>-Ознакомление с основными формами делового взаимодействия в структурном подразделении.</p> <p>-Описание способов управления конфликтами и методов их предупреждения в производственном подразделении.</p> <p>Характеристика и определение эффективности применяемого в подразделении стиля руководства.</p> <p>-Ознакомление с системой организации учета в структурном подразделении.</p> <p>-Изучение порядка инвентаризации и её оформления.</p> <p>-Изучение и оформление документации по учету сырья, материалов и готовой продукции.</p> <p>-Оформление табеля учета рабочего времени.</p> <p>-Изучение применяемой в производственном подразделении отчетности.</p> <p>Ознакомление с основными требованиями оформления - учетной и отчетной документации.</p>			
<p>Тема 5.1 Предприятие и его структурные подразделения</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Характеристика предприятия и его структуры.</p> <p>2.Материально – техническая база предприятия</p> <p>3.Трудовые ресурсы предприятия. Оплата труда</p> <p>4.Издержки производства. Планирование работы структурного подразделения</p>	<p>24</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 5.2 Организация работы коллектива исполнителей</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Основы методологии управления коллективом исполнителей. Профессиональная пригодность. Адаптация и введение в курс дела новых сотрудников</p> <p>2.Развитие персонала: повышение квалификации, обучение, продвижение по службе. Организация труда в производственном подразделении и её совершенствование</p> <p>3.Мотивация и оплата труда персонала. Оценка персонала. Деловое общение</p> <p>4. Управление конфликтами и стрессами. Руководство: власть и партнёрство. Принятия</p>	<p>24</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>2</p>

	управленческих решений.		
Тема 5.3 Основы учета и отчетности в структурном подразделении	Содержание	24	2
	1. Теоретические основы организации учета и отчетности	6	
	2. Учет сырья, материалов, готовой продукции	6	
	3. Учет численности работников и использования рабочего времени	6	
	4. Отчетность структурных подразделений. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации.	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
ПМ 06 Выполнение работ по профессии «Аппаратчик по приготовлению майонеза»		216	
<p>Виды работ:</p> <p>-- приготовление компонентов смеси и готовой продукции, работы на технологическом оборудовании</p> <p>- ведение процесса получения майонеза;</p> <p>- контроль качества основного сырья в производстве майонеза;</p> <p>- определение основных показателей качества майонеза;</p> <p>- обслуживание оборудования для получения майонеза;</p> <p>- ведение основных технологических операций производства майонеза;</p> <p>- обслуживание оборудования для получения майонеза;</p> <p>- обслуживание фасовочных и упаковочных автоматов;</p> <p>- участие в транспортировании готовой продукции на склад;</p> <p>- определение точек теххимического контроля отдельных технологических операций и всего технологического процесса производства майонеза в целом</p>			
Тема 6.1 Технологический процесс приготовления майонеза	Содержание	108	2
	1. Получение майонеза.	6	
	2. Составление рецептур традиционных майонезов	6	
	3. Подготовка рецептурных компонентов для производства майонеза	6	
	4. Приготовление компонентов смеси и готовой продукции	6	
	5. Приготовление водно-белковой смеси	6	

	6. Подготовка горчичного порошка	6	
	7. Подготовка растительного масла	6	
	8. Дозирование компонентов	6	
	9. Ведение процесса получения майонеза	6	
	10. Работа на технологическом оборудовании для получения майонеза	6	
	11. Техническое обслуживание оборудования для получения майонеза	6	
	12. Эксплуатация оборудования для производства майонеза	6	
	13. Контроль режима производства майонеза	6	
	14. Контроль качества основного сырья в производстве майонеза.	6	
	15. Контроль качества дополнительного сырья в производстве майонеза	6	
	16. Контроль качества готовой продукции майонеза	6	
	17. Составление рецептур новых видов майонеза	6	
	18. Выбор упаковочных материалов для производства майонеза	6	
Тема 6.2 Производственная санитария и гигиена	Содержание	54	2
	1 Санитарный режим для работников на производстве.	6	
	2 Содержание в чистоте кожи тела и рук, дезинфекции рук хлорной водой.	6	
	3 Спецодежда: её значения, правила пользование ею.	6	
	4 Прохождение медицинских осмотров	6	
	5 Санитарные требования к территории завода.	6	
	6 Санитарные требования к производственным, подсобным и бытовым помещениям завода.	6	
	7 Санитарные требования к складским помещениям.	6	
	8 Санитарные требования к приемке продуктов в цех.	6	
	9 Санитарные требования к хранению сухих продуктов	6	
Тема 6.3 Техника безопасности на майонезном производстве	Содержание		2
	1 Техника безопасности при работе с кислотами	54	
	2 Меры пожарной безопасности при эксплуатации оборудования	6	
	2. Организация работы в майонезном производстве	6	
	3. Правила электро- и пожаробезопасности.	6	
	4. Правила пользования огнетушителем	6	
	5. Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях.	6	
	6. Оказание первой медицинской помощи при травмах.	6	
	7. Оказание первой медицинской помощи при ожогах.	6	
8. Оказание первой медицинской помощи при .поражении электрическим током	6		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего		792	

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	Содержание	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	Содержание	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	6	

	ценностей, предотвращение их хищения.	
	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	Содержание	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 технолога. Дублирование работы технолога.	6
	5.Дублирование и проведение процессов технологического контроля полуфабрикатов, вспомогательных материалов, готовой продукции.	6
	6.Дублирование контроля выполнения санитарных правил в цехах масложирового предприятия.	6
	7.Дублирование и проведение процесса заполнения журнала технологического контроля в масложировом 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 ежедневных лабораторных и цеховых журналов, качественных удостоверений на готовую продукцию	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
	Всего часов:	144
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		

3.2.2 Содержание преддипломной практики

Тема 1 Ознакомление с масложировым предприятием

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

Инструктаж по безопасности труда и производственной санитарии.

Тема 2. Ознакомление с работой отделов масложирового предприятия

Производственно-технический отдел

Организация работы производственно-технического отдела.

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

Планово-экономический отдел

Организация работы планово-экономического отдела. Разработка бизнес-плана. Расчёт экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий. Расчёт цен на оказываемые услуги и различные виды работ.

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

Планирование себестоимости, расчёт калькуляции и себестоимости продукции.

Отдел организации труда и заработной платы

Организация труда и заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников. Расчёт норм времени и норм выработки. Нормирование всех видов работ на предприятии. Расчёт производительности труда бригад и отдельных работников, выписка нарядов и начисление заработной платы за проделанную работу.

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. Расчёт норм запаса сырья и материалов на предприятии. Организация надлежащего хранения всех товарно - материальных ценностей, предотвращение их хищения. Обеспечение предприятия тарой и упаковочными материалами. Заключение договоров на поставку сырья, материалов и транспорта.

Тема 3. Дублирование должностных обязанностей техника-технолога

В качестве дублёра техника-технолога студент-практикант выполняет следующие виды работ:

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

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

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики предполагает наличие масложировых 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 масложировых предприятий:

обязательное наличие производственных помещений таких как:

- очистительно-сушильный,
- рушально-веечный,
- прессовый,
- экстракционный,
- косточковый цех,
- рафинационный,
- цех для розлива масла,
- гидрогенизационный,
- компрессорное отделение,
- маргариновый,
- майонезный,
- глицериново-расщепительный,
- дистилляции жирных кислот,
- ректификационный,
- мыловаренный,
- композиционное отделение,
- фасовочный.

1. Оборудование масложировых 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 растительных масел, учебные фильмы, мультимедийные презентации, компьютер, средства мультимедиа

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Рудаков О. Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей. – Санкт-Петербург Лань, 2011
2. Паронян В. Х., Технология и организация производства жиров и жирозаменителей,- М.: ДеЛи принт, 2007
3. Рудаков О. Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей. – Санкт-Петербург Лань, 2011
4. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки качество и безопасность, под общей редакцией Позняковского В. М., Новосибирск, Сибирское университетское издательство, 2007
5. Андропова Н. Л., Макаров Н. В., Андропова И. Ю. Кадровый менеджмент. – М.: Издательский центр «Академия», 2008
6. Базаров Т. Ю. Управление персоналом – М.: Издательский центр «Академия», 2010
7. Грибов В. Д., Грузинов В. П., Кузьменко В. А. Экономика организации. – М.: КНОУС 2011
8. Гомола А. И., Кирилов В. Е., Жанин П. А. Экономика. – М.: Издательский центр «Академия», 2011
9. Драчева Е. Л. Менеджмент. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2010
10. Зайцева Т. В., Зуб А. Т. Управление персоналом. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М 2009
11. Котерова Н. П. Микроэкономика. – М.: Издательский центр «Академия», 2010
12. Кибанов А. Я. Управление персоналом – М.: КНОРУС, 2010
13. Сафронов Н.А. Экономика организации (предприятия). – Магистр, 2009

Дополнительная литература:

1. Паронян В. Х., Технология жиров и жирозаменителей, - М.: ДеЛи принт, 2006
2. Рудаков О. Б., Пономарев А. Н., Полянский К. К., Любарь А. В., Жиры. Химический состав и экспертиза качества – М.: ДеЛи принт, 2005
3. Калошин Ю.А., Технология и оборудование масложировых предприятий, - М; Издательство «Академия»,2002
4. Щербаков В.Г., Технохимический контроль производства жиров и жирозаменителей. – М.: «Колос», 1996
5. Васильева Г. Ф., Дезодорация масел и жиров. Санкт-Петербург, ГИОРД, 2000
6. Кошевой Е. П., Технологическое оборудование предприятий производства растительных масел, Санкт-Петербург, «ГИОРД», 2001
7. Драгилев А.И., Дроздов В.С. Технологическое оборудование предприятий перерабатывающих отраслей АПК. - М.: Колос, 2001.

8. Горбатюк В.И. Процессы и аппараты пищевых производств. - М.: Колос, 2000.
9. Кавецкий Г. Д, Васильев Б. Н., Процессы и аппараты пищевой технологии – М.: Колос, 2000
10. Шванская И. А. Современные технологии и оборудование для переработки масличных культур – М.: ФГНУ «Росинформагротех», 2001
11. Филатов О. К., Паронян В. Х., Срябина Н. М., Инновационные процессы в масложировой промышленности, - М.: Пищепромиздат, 2003
12. Копейковский В.М. Технология производства растительных масел. - М.: «Легкая и пищевая промышленность», 1982.
13. Технология переработки жиров/ Под ред. Н. С. Арутюняна– М.: Пищепромиздат, 1998.
14. Ситников Е.Д., Практикум по расчетам оборудования предприятий для производства жиров и жирозаменителей, - М., Агропромиздат, 1991
15. Стопский В. С и др. Химия жиров и продуктов переработки жирового сырья – М.: «Колос», 1992
16. Чубунидзе Б.П., Паронян В.Х., Луговой А.В. Оборудование предприятий масложировой промышленности. - М.: Агропромиздат, 1991.
17. Александровский С.А. Материально-сырьевые расчеты пищевых производств, Учебное пособие. – Казань, издательство КНИТУ, 2012
18. О'Брайен Р., Жиры и масла – С-П.: издательство «Профессия», 2007

Нормативные документы

1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
2. ГОСТ Р 53590-2009 Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия – М.: Стандартинформ, 2010
3. ГОСТ Р 52465–2005, Масло подсолнечное. Технические условия, Москва Стандартинформ 2006.
4. ГОСТ Р 53595-2009 Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний, Москва Стандартинформ 2010.
5. ГОСТ Р 52178-2003 Маргарины. Общие технические условия, Москва Стандартинформ 2004.
6. ГОСТ 28414-89 Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия, Москва Стандартинформ 2000.
7. ГОСТ 30266-95 Мыло хозяйственное твердое. Общие технические условия, Москва Стандартинформ 1996.
8. ГОСТ 6823-2000 Глицерин натуральный сырой. Общие технические условия, Москва Стандартинформ 2001.
9. ГОСТ 7482-96 Глицерин. Правила приемки и методы испытаний, Москва Стандартинформ 1997.
10. ГОСТ 29039-91 Кислота олеиновая техническая. Приемка и методы испытаний, Москва Стандартинформ 1991.

11. ГОСТ 7580-91 Кислота олеиновая техническая. Технические условия, Москва Стандартиформ 1991.
12. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
14. ГОСТ Р 51074-97. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
15. ГОСТ 5471-83. Масла растительные. Правила приемки и методы испытаний
16. НД на конкретный вид масла и на методы испытаний
17. ГОСТ 30623-98. Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации
18. СанПиН 2.3.2.560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

В качестве информационного обеспечения при изучении модуля рекомендуется регулярное использование обновляющихся Интернет-ресурсов:

- <http://www.foodprom.ru>
- <http://dic.academic.ru>
- <http://www.oilbranch.com/>
- <http://www.edu.sety.ru>
- <http://www.edu.bd.ru>
- [http://www.mrricco.ru/katalog/...](http://www.mrricco.ru/katalog/)
- <http://www.b-info.by>
- <http://www.mmgazeta.ru>
- Консультант плюс, Гарант

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится **концентрированно** под руководством работников масложировых 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 и учебной практики

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе выполнения определенных в программе видов работ и приобретения практического опыта. В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета в рамках профессиональных модулей и преддипломной практики.

Результаты обучения (освоенный практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества сырья и готовой продукции; - ведения технологического процесса; - эксплуатации и обслуживания оборудования для производства растительных масел 	<p>наблюдение за проведением контроля качества и безопасности подготовленного сырья;</p> <p>наблюдение за ходом технологического процесса;</p> <p>оценка выполнения задания по производственной практике;</p> <p>проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио</p>
<ul style="list-style-type: none"> -контроля качества сырья и готовой продукции: модифицированных жиров, маргарина и майонеза; -ведения технологических процессов производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции; -эксплуатации и обслуживания оборудования для производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции; 	<p>наблюдение за проведением контроля качества и безопасности сырья и готовой продукции;</p> <p>наблюдение за ходом технологического процесса;</p> <p>наблюдение и контроль за правильностью выполнения задания по производственной практике;</p> <p>оценка выполнения задания по производственной практике;</p> <p>проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио</p>
<ul style="list-style-type: none"> - контроля качества сырья и готовой продукции глицерина и жирных кислот; - ведения технологических процессов производства глицерина и жирных кислот; - эксплуатации и обслуживания оборудования для производства глицерина и жирных кис 	<p>наблюдение за проведением контроля качества и безопасности сырья и готовой продукции;</p> <p>наблюдение за ходом технологического процесса;</p> <p>наблюдение и контроль за правильностью выполнения задания по производственной практике</p> <p>наблюдение и контроль за ходом выполнения видов работ по практике;</p> <p>проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио</p>

<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения контроля качества сырья и готовой продукции мыла и синтетических моющих средств; - ведения технологических процессов производства мыла и синтетических моющих средств; - эксплуатации и обслуживания оборудования для производства мыла и синтетических моющих средств 	<p>наблюдение за проведением контроля качества и безопасности сырья и готовой продукции</p> <p>оценка выполнения задания по производственной практике</p> <p>наблюдение за ходом технологического процесса;</p> <p>наблюдение и контроль за правильностью выполнения задания по производственной практике;</p> <p>проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио</p>
<ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения; - принятия управленческих решений 	<p>проверка за правильностью составления планов структурного подразделения;</p> <p>сопоставление полученных результатов с запланированными по плану;</p> <p>наблюдение за правильностью принятия управленческих решений и их результатов;</p> <p>проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио</p>
<ul style="list-style-type: none"> - приготовления компонентов смеси и готовой продукции, работы на технологическом оборудовании 	<p>наблюдение и контроль за правильностью выполнения задания по производственной практике;</p> <p>проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио</p>
<ul style="list-style-type: none"> - анализа размещения предприятия, его структуры, - анализа ассортимента выпускаемой продукции, - сравнительного анализа материальной базы, системы руководства и организации деятельности подразделений; - анализа финансирования, нормирования и оплаты труда рабочих и служащих; - анализа технической оснащенности, перспектив развития предприятия; - выполнения правил внутреннего распорядка действующих на масложировом объекте соблюдения безопасных условий работы; - анализа организации работы производственно-технического отдела; - организации контроля за соблюдением в цехах предприятия норм расхода сырья, вспомогательных материалов; - осуществления контроля за правильным ведением технологического процесса на всех 	<p>наблюдение за проведением контроля качества и безопасности сырья и готовой продукции</p> <p>оценка выполнения задания по производственной практике</p> <p>наблюдение за ходом технологического процесса;</p> <p>наблюдение и контроль за правильностью выполнения задания по производственной практике;</p> <p>наблюдение и контроль за правильностью выполнения правил внутреннего распорядка, действующих на масложировом объекте, соблюдения безопасных условий работы;</p> <p>наблюдение и контроль за правильностью выполнения работы производственно-технического отдела;</p> <p>наблюдение и контроль за правильностью</p>

<p>стадиях производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> -контроля за соблюдением норм и нормативов трудовых затрат при бригадной форме организации труда; -составления нормативной документации; -организации контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятии; -разработки мероприятий по реконструкции, ремонту производственных объектов, механизации трудоёмких процессов и погрузочно-разгрузочных работ и др.; -анализа расчёта экономической эффективности от внедрения новой техники; -составления заключений по рационализаторским предложениям; -анализа организации работы планово-экономического отдела; -разработки бизнес-плана; -анализа расчёта экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий; -анализа расчёта цен на оказываемые услуги и различные виды работ; -анализа расчёта необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов; -анализа планирования себестоимости, расчёта калькуляции и себестоимости продукции; -организации труда и заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников; -анализа расчёта норм времени и норм выработки; -анализа нормирования всех видов работ на предприятии; -анализа расчёта производительности труда бригад и отдельных работников, выписки нарядов и начисления заработной платы за проделанную работу; -организации работы отдела снабжения и сбыта; -организации работы по приёмке грузов, поступающих на предприятие; -контроля за созданием необходимых условий для правильной и своевременной приемки продукции, обеспечивающих её сохранность и предотвращающих порчу; -контроля обеспечения предприятия и снабжения цехов сырьём, материалами; -анализа расчёта норм запаса сырья и материалов на предприятии; 	<p>выполнения технологического процесса на всех стадиях производства;</p> <p>наблюдение и контроль за соблюдением норм и нормативов трудовых затрат при бригадной форме организации труда;</p> <p>проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио</p> <p>правильность составления заключений по рационализаторским предложениям;</p> <p>точность расчёта экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий;</p> <p>-анализа расчёта цен на оказываемые услуги и различные виды работ;</p> <p>Наблюдение и контроль анализа расчёта необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов;</p> <p>Точность расчёта производительности труда бригад и отдельных работников, выписки нарядов и начисления заработной платы за проделанную работу;</p> <p>Наблюдение и контроль за созданием необходимых условий для правильной и своевременной приемки продукции, обеспечивающих её сохранность и предотвращающих порчу;</p> <p>Наблюдение и контроль за организацией надлежащего хранения всех товарно -</p>
--	--

<ul style="list-style-type: none"> -контроля за организацией надлежащего хранения всех товарно - материальных ценностей, предотвращения их хищения; -обеспечения предприятия тарой и упаковочными материалами; -заключения договоров на поставку сырья, материалов и транспорта; - анализа должностных обязанностей техника-технолога предприятия; -анализа работы заводской лаборатории по осуществлению технологического контроля за производством и выполнением химико-технологических анализов; -анализа осуществления контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по стадиям производства, вспомогательных и упаковочных материалов в соответствии с инструкциями и методиками; -анализа порядка осуществления контроля за правильностью отбора проб и точностью выполнения анализов; -ведения ежедневного лабораторного журнала; -анализа работы производственного цеха или участка во время преддипломной практики 	<p>материальных ценностей, предотвращения их хищения;</p> <p>-обеспечения предприятия тарой и упаковочными материалами;</p> <p>Наблюдение и контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по стадиям производства, вспомогательных и упаковочных материалов в соответствии с инструкциями и методиками;</p> <p>проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио</p>
--	---

ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по специальности _____

код и наименование специальности / укрупненной группы специальностей

представленной Государственным бюджетным образовательным учреждением среднего профессионального образования «Армавирский механико-технологический техникум» Краснодарского края

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 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) 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 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 «Тематический план и содержание практики»						
13.	Раздел 3 «Тематический план и содержание практики» представлен						
14.	Форма таблицы 3.1. «Тематический план практики» соответствует Макету						
15.	Таблица 3.1. «Тематический план практики» содержит наименование профессионального модуля, с указанием реализуемых ПК, почасовое распределение видов работ, наименование тем						
16.	Общее количество часов практики соответствует п.1.3 «Паспорта программы профессионального модуля»						
17.	Таблица 3.2. «Содержание практики» заполнена						
18.	Таблица 3.2 Содержит наименование профессиональных модулей (ПМ), тем с указанием их содержания, в соответствии с формой, представленной в Макете.						
19.	Наименования тем практики в табл. 3.1 и 3.2. совпадают						
20.	В таблице 3.2 количество и наименования видов работ совпадают с указанными в таблице 3.1 и рабочих программах ПМ						

21.	В таблице 3.2 количество часов по практике совпадает с указанными в п. 1.3 и таблице 3.1						
22.	Обозначения характеристик уровня освоения учебного материала соответствуют требованиям, указанным в Макете.						
	Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы практики»						
23.	Раздел 4 «Условия реализации программы практики» представлен.						
24.	Пункт 4.1. «Требования к материально-техническому обеспечению» заполнен и содержит перечень помещений и средств обучения, в том числе технических; перечень оборудования и технологическое оснащение рабочих мест во время прохождения производственной практики (при наличии)						
25.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен и содержит перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы						
26.	Основные источники (печатные и электронные издания) и дополнительная литература изданы за последние 5 лет.						
27.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен и содержит описание условий проведения и организации производственной практики						
28.	Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен и содержит описание требований к квалификации кадров, обеспечивающих организацию и руководство производственной практики						
	Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения программы практики»						
29.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения программы практики» представлен						
30.	Результаты освоения практики совпадают с указанными в п. 1.2						
31.	Перечень форм и методов контроля оценки результатов освоения практики конкретизирован с учетом специфики программы практики (соотносится с таблицей						

	3.2).						
	Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение практики, указанных в п. 1.3 раздела 1. «Паспорт программы практики» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Тематический план и содержание практики»						
32.	Общий объем времени, отведенный на освоение практики, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
	ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ						
33.	Программа производственной практики может быть направлена на содержательную экспертизу (рецензирование)						

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

Эксперт (1), _____

подпись

Эксперт (2), _____

