

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

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

для специальности

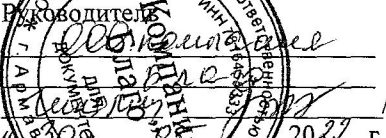
19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей

код и наименование специальности

Соблюдено
Руководитель

« 30 мая 2022 г.

М.П.

Руководитель

« 30 мая 2022 г.

М.П.

Руководитель

« 30 мая 2022 г.

М.П.

Утверждена
Директор государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
Краснодарского края «Армавирский
механико-технологический техникум»

« 30 мая 2022 г.


Рассмотрена на заседании педагогического совета
протокол № 10 от 30.05.2022 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 5 августа 2020 г. № 390 зарегистрированный Минюстом РФ 11.09.2020 № 59778)


Организация-разработчик:

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

Разработчик:


подпись Агапцева И.Н., преподаватель технологических дисциплин и МДК
ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:


подпись Чикалина С. А. инженер-технолог маслоперерабатывающего предприятия ООО Компания «Благо», Квалификация по диплому: инженер по специальности «Технология жиров»


подпись

Хадыкина Г.В. Заведующая лабораторией маслоперерабатывающего завода ООО «Афина» Квалификация по диплому: технолог сельскохозяйственной продукции по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

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 10639 «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	- контроль качества сырья и готовой продукции; - ведение технологического процесса; - эксплуатация и обслуживание оборудования для производства растительных масел

Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции	-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;
Производство глицерина и жирных кислот	- контроль качества сырья и готовой продукции глицерина и жирных кислот; - ведение технологических процессов производства глицерина и жирных кислот; - эксплуатация и обслуживания оборудования для производства глицерина и жирных кислот
Производство мыла и синтетических моющих средств	- проведение контроля качества сырья и готовой продукции мыла и синтетических моющих средств; - ведение технологических процессов производства мыла и синтетических моющих средств; - эксплуатация и обслуживание оборудования для производства мыла и синтетических моющих средств
Организация работы структурного подразделения	- планирования работы структурного подразделения; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения; - принятия управленческих решений
Выполнение работ по профессии 10639«Аппаратчик приготовления майонеза»	- 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 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 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 10639 «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, технокимический контроль и эксплуатация оборудования для производства модифицированных жиров	36
				Тема 2.2. Технология, микробиологический, технокимический контроль и эксплуатация оборудования для производства маргариновой продукции	36
				Тема 2.3. Технология, микробиологический, технокимический 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, технокимический контроль и эксплуатация оборудования для производства глицерина	54
				Тема 3.2 Технология, технокимический 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	- ведения технологических процессов производства мыла и синтетических моющих средств;	Тема 4.1. Технология, теххимический контроль и эксплуатация оборудования для производства мыла	18
			- проведение контроля качества сырья и готовой продукции мыла и синтетических моющих средств;	Тема 4.2. Технология, теххимический контроль и эксплуатация оборудования для производства синтетических моющих средств	12
			-определение основных показателей качества моющих средств и мыла;	Тема 4.3. Новые технологии в производстве мыла и синтетических моющих средств	6
			-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;		

			<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
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

--	--

		<p>рабочего места. Ознакомление с мероприятиями по научной организации труда в подразделении. Изучение и описание организации режима рабочего времени.</p> <p>-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	<ul style="list-style-type: none"> -- приготовление компонентов смеси и готовой продукции, работы на технологическом оборудовании -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	5	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		1	
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>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	
	6. Контроль качества сырья и готовой продукции: 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 новых видов модифицированных жиров, маргарина и майонеза	5	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		1	
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> <p>1.Получение технического глицерина.</p> <p>2.Ведение технологических процессов производства глицерина</p> <p>3.Техническое обслуживание оборудования для получения технического глицерина</p> <p>4.Получение дистиллированного глицерина</p> <p>5.Техническое обслуживание оборудования для получения дистиллированного глицерина.</p> <p>6.Эксплуатация и обслуживание оборудования для производства глицерина</p> <p>7.Контроль режима гидролиза жиров, производства глицерина.</p> <p>8.Контроль режима получения дистиллированного глицерина</p> <p>9.Контроль качества сырья и готовой продукции глицерина</p>	<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> <p>1.Получение технических жирных кислот.</p> <p>2.Ведение технологических процессов производства технических жирных кислот</p> <p>3.Техническое обслуживание оборудования для получения технических жирных кислот.</p> <p>4.Эксплуатация и обслуживание оборудования для производства технических жирных кислот</p> <p>5.Ведение технологических процессов производства дистиллированных жирных кислот</p> <p>6.Техническое обслуживание оборудования для получения дистиллированных жирных кислот.</p>	<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	5	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		1	
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	5	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		1	
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			

предприятию (привести пример расчета эффективности их использования).

-Изучение методики расчета производственной мощности одного из структурных подразделений.

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

-Ознакомление с составом работников предприятия (подразделения).

-Изучение системы нормирования труда.

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

-Ознакомление с составом издержек производства. Определение путей снижения затрат.

-Изучение системы планирования на предприятии (в подразделении).

-Ознакомление с порядком планирования объемов производства (привести пример).

-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.

--	--	--

<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.	5	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		1	
ПМ 06 Выполнение работ по профессии «Аппаратчик по приготовлению майонеза»		216	
Виды работ: -- приготовление компонентов смеси и готовой продукции, работы на технологическом оборудовании - 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			
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 пользования 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	5		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		1	
Всего		792	

3.2 План и содержание преддипломной практики

3.2.1. План преддипломной практики

Наименование тем преддипломной практики 1	Виды работ 2	Количество часов по темам 3
Тема 1. Знакомство с предприятием	<p>Содержание</p> <p>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.</p>	<p>6</p> <p>6</p>
Тема 2. Работа отделов предприятия	<p>Содержание</p> <p>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.</p> <p>2. Анализ и составление нормативной документации на предприятии.</p> <p>3. Анализ организации контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятии.</p> <p>4. Участие в разработке мероприятий по реконструкции, ремонту производственных объектов, механизации трудоёмких процессов и погрузочно-разгрузочных работ.</p> <p>5. Расчёт экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий.</p> <p>6. Расчёт необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов.</p> <p>7. Анализ планирования себестоимости, расчёт калькуляции и себестоимости продукции на предприятии.</p> <p>8. Проведение расчёта заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников. Нормирование всех видов работ на предприятии.</p> <p>9. Приёмка грузов, поступающих на предприятие. Условия приёмки, обеспечивающие сохранность и предотвращение порчи поступающих грузов.</p> <p>10. Организация надлежащего хранения всех товарно-материальных</p>	<p>72</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>

	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.	5 1
	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 зарплаты 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.Технохимический контроль жиров и жирозаменителей., под ред. О.Б. Рудакова: учебное пособие, СПб: Лань, 2019, 576 с.: ил. – (Учебник для вузов. Специальная литература)
- 2."Технология жиров и жирозаменителей" Паронян В.Х. -учебное пособиеМ.: ДеЛи принт, 2007,

3. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность Поздняковский В.М., учебно-справочное пособие, 3-е изд., исправ. И допол. Новосибирск, Сиб.унив.издательство, 2009
4. Менеджмент., Драчева Е.Л., Юликов Л.И.: учебник для СПО, 17-е изд., стер., М. ИЦ «Академия», 2017
5. Менеджмент. Практикум., Драчева Е.Л., Юликов Л.И.: учебное пособие для СПО, 6-е изд., стер., М.: ИЦ «Академия», 2017
6. Менеджмент., Казначевская Г.Б.: учебник, М.: Кнорус, 2016
7. Менеджмент., Казначевская Г.Б.: учебник, М.: Кнорус, 2021
8. Менеджмент., Казначевская Г.Б.: учебник для СПО, 16-е изд., стер., Ростов-на-Дону, Феникс, 2015
9. Управление персоналом., Базаров Т.Ю.: учебник для СПО, 14-е изд., стер., М.: ИЦ «Академия», 2017
10. Управление персоналом., Базаров Т.Ю.: учебник для студентов учреждений СПО, 13-е изд., перераб. и доп., М.: ИЦ «Академия», 2015, 320 с. – (ФИРО)
11. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания., Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н.: учебник для СПО, 4-е изд., стер., М.: ИЦ «Академия», 2017
12. Производство майонеза в условиях малого предприятия: технико-экономические расчеты.- Начни свое дело «Серия пищевое оборудование», Москва, Информационное агентство ИАН, 2001

Дополнительные источники:

1. Паронян В. Х., Технология жиров и жирозаменителей, - М.: ДеЛипринт, 2006
2. Рудаков О. Б., Пономарев А. Н., Полянский К. К., Любарь А. В., Жиры. Химический состав и экспертиза качества – М.: ДеЛипринт, 2005
3. Калошин Ю.А., Технология и оборудование масложировых предприятий, - М; Издательство «Академия», 2002
4. Стопский В. С., Ключкин ВВ., Андреев Н.В. Химия жиров и продуктов переработки жирового сырья – М.: «Колос», 1992
5. Щербаков В.Г., Технохимический контроль производства жиров и жирозаменителей. – М.: «Колос», 1996
6. Производство майонеза. Шмидт А.А., Москва, Издательство «Пищевая промышленность», 1976

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 Стандартиформ 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. ГОСТ 5471-83. Масла растительные. Правила приемки и методы испытаний

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.mm gazeta.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
<ul style="list-style-type: none"> - контроль качества сырья и готовой продукции; - ведение технологического процесса; - эксплуатация и обслуживание 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"> - 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; 	<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"> - контроль качества сырья и готовой продукции глицерина и жирных кислот; - ведение технологических процессов производства глицерина и жирных кислот; - эксплуатация 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>

<ul style="list-style-type: none"> - проведение контроля качества сырья и готовой продукции мыла и синтетических моющих средств; - ведение технологических процессов производства мыла и синтетических моющих средств; - эксплуатация и обслуживание 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 зарплаты 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 зарплаты 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>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

РЕЦЕНЗИЯ

на программу по Производственной практике
по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей,
выполненную преподавателем Агапцевой И.Н.

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 просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 390 зарегистрированный Минюстом РФ 11.09.2020 № 59778)

В результате изучения программного материала обучающиеся приобретают практический опыт в соответствии с видами профессиональной деятельности:

- 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 рассчитана на общее количество - 972 часа, в том числе: в рамках освоения ПМ.01 - 216 часов; в рамках освоения ПМ.02 - 144 часов; в рамках освоения ПМ.03 - 108 часа; в рамках освоения ПМ.04 - 72 часа; в рамках освоения ПМ.05 - 72 часа, ПМ.06 – 216. Преддипломная практика - 144 часа.

Количество часов, указанное в паспорте программы, достаточно для подготовки молодого специалиста по перечисленным профессиональным и общим компетенциям, по видам профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта.

Структура и содержание производственной практики включает тематический план и содержание обучения. В условиях реализации программы производственной практики указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации. В разделе контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики определены основные показатели оценки результата освоения практического опыта, общих и профессиональных компетенций, формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

В программе перечислены требования к практическому опыту по видам профессиональной деятельности, виды выполняемых работ во время прохождения производственной и преддипломной

практики, которые позволяют углубить первоначальный практический опыт обучающегося, развить общие и профессиональные компетенции, проверить его готовность к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.


Язык и стиль изложения соответствует требованиям к написанию программ, используется профессиональная терминология.

Программа производственной практики полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Замечаний к программе производственной практики не имеется.

Программа по производственной практике может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей

Рецензент


Хаткина Г.В. Заведующая лабораторией маслоперерабатывающего
Завода ООО «Афина» Квалификация по диплому: технолог сельскохозяйственной
производства по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую по Производственной практике
по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей,
выполненную преподавателем Агапцевой И.Н.

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 просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 390 зарегистрированный Минюстом РФ 11.09.2020 № 59778)

В результате изучения программного материала обучающиеся приобретают практический опыт в соответствии с видами профессиональной деятельности:

- 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»

Оценка структуры программы (характеристика разделов):

Программа производственной практики содержит следующие разделы:

1. Паспорт программы производственной практики.
Обозначена область применения, цели, задачи, требования к результатам и количество часов на освоение производственной практики.
2. Результаты освоения производственной практики.
Перечислены профессиональные и общие компетенции по видам профессиональной деятельности.
3. Тематический план и содержание производственной практики.
Представлен тематический план производственной практики и содержание обучения.
4. Условия реализации программы производственной практики.
Указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации.
5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики.
Перечислены основные показатели оценки результата освоения общих и профессиональных компетенций, формы и методы контроля и оценки.

Оценка соответствия видов работ требованиям подготовки выпускника по специальности и содержанию программы:

Программа производственной практики содержит достаточное количество видов работ и соответствует видам профессиональной деятельности:

- 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»

Язык и стиль изложения, терминология:

В программе производственной практики язык изложения - научный, стиль изложения - доступный, используется профессиональная терминология.

Соответствие содержания программы современному уровню развития науки, техники и производства:

Содержание программы производственной практики полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Рекомендации, замечания: отсутствуют

Заключение:

Программа по Производственной практике может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей



С. А. главный технолог маслоперерабатывающего предприятия
Компания «Благо», Квалификация по диплому: инженер по
специальности «Технология жиров»