

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Кузбасский государственный аграрный университет имени В.Н. Полецкого»
Агроколледж

УТВЕРЖДАЮ

Директор агроколледжа

Шайдуллин

19.01.2024



рабочая программа дисциплины (модуля)

ПП 03.01

Производственная практика

Учебный план 19.02.11-24-1.plx
19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Квалификация **техник-технолог**
Форма обучения **очная**
Общая трудоемкость **0 ЗЕТ**
Часов по учебному плану 108
Виды контроля в семестрах:
зачет - 3
в том числе:
контактная работа 0
самостоятельная работа 108

часы на контроль

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Сам. работа	108	108	108	108
Итого	108	108	108	108

Кемерово 2024 г.

Программу составил(и):
Преод., Ермоленко Валентина Алексеевна

Рабочая программа дисциплины
Производственная практика

разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (приказ Минобрнауки России от 18.05.2022 г. № 341)

составлена на основании учебного плана:
19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
утвержденного учёным советом вуза от 25.01.2024 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании агроколледжа

Протокол №5 от 2 марта 2027 г.
Срок действия программы: 2024-2027 уч.г.

Директор  Шайдулина Т.Б.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической
комиссией агроколледжа
Протокол № 5 от 2 марта 2024 г.

Председатель методической комиссии Вербицкая Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Практическое овладение видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения производственной практики по профессиональному модулю "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья"

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
2.1	Входной уровень знаний:
2.1.1	Автоматизация технологических процессов
2.1.2	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
2.1.3	Производственно-технологический контроль
2.1.4	Учебная практика
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Автоматизация технологических процессов
2.2.2	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
2.2.3	Производственно-технологический контроль
2.2.4	Демонстрационный экзамен

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОК 01.: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 03.: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 07.: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 09.: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 02.: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 04.: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 3.1.: Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 3.2.: Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	- принципы и формы организации производственного процесса;
3.1.2	- методики расчета выхода готовой продукции;
3.1.3	- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
3.1.4	- методики расчета экономических показателей;
3.1.5	- принципы планирования работ исполнителями, основные приемы организации работ исполнителей, способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями;
3.1.6	- принципы планирования работы трудового коллектива;
3.1.7	- основные приемы организации работы трудового коллектива;
3.1.8	- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья;
3.1.9	- основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени.
3.2	Уметь:
3.2.1	-рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения;
3.2.2	-планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;
3.2.3	-оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных,
3.2.4	упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;
3.2.5	-рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;

3.2.6	-проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
3.2.7	-организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
3.2.8	-обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;
3.2.9	-осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;
3.2.10	-принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива,
3.2.11	-оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
3.2.12	-проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
3.2.13	-составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
3.2.14	-определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени;
3.3	Владеть:

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Уровень сформ-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литература	Формы контроля
	Раздел 1.							
1.1	Контроль соблюдения требований к сырью при производстве /Ср/	3	12	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
1.2	Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов /Ср/	3	6	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
1.3	Организация и осуществление технологического процесса /Ср/	3	6	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
1.4	Работа в производственно-технологической лаборатории /Ср/	3	10	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
1.5	Контроль соблюдения требований к полуфабрикатам при производстве /Ср/	3	6	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
1.6	Контроль за готовой продукцией хлебобулочных изделий /Ср/	3	4	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
1.7	Контроль за готовой продукцией сухарных изделий /Ср/	3	4	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование

1.8	Контроль за готовой продукцией бараночных изделий /Ср/	3	6	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседов ание
1.9	Контроль за готовой продукцией хлебных палочек /Ср/	3	6	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседов ание
1.10	Контроль за готовой продукцией сдобной продукции /Ср/	3	12	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседов ание
1.11	Контроль за готовой продукцией кондитерских изделий /Ср/	3	6	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседов ание
1.12	Производить расчеты по приготовлению изделий из дрожжевого теста /Ср/	3	4	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседов ание
1.13	Производить расчеты по приготовлению бараночных изделий /Ср/	3	10	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседов ание
1.14	Производить расчеты по приготовлению сухарных изделий /Ср/	3	6	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседов ание
1.15	Производить расчеты по приготовлению кондитерских изделий /Ср/	3	10	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседов ание
1.16	/Зачёт/	3	0	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседов ание

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продукции.
2. Классификация показателей качества.
3. Градация качества.
4. Дефекты продукции.
5. Методы определения показателей качества продукции.
6. Классификация методов.
7. Формы выражения оценок качества.
8. Оценка качества разнородной продукции с помощью индексов.
9. Методы оценки уровня качества.
10. Контроль качества. Разновидности контроля.
11. Контрольный листок.
12. Гистограмма.
13. Диаграмма разброса (рассеивания).
14. Диаграмма Парето.
15. Причинно-следственная диаграмма.
16. Графики и контрольные карты.
17. Понятия о статистических методах контроля качества.
18. Простые статистические методы.
19. Сложные статистические методы.
20. Статистические методы для нечисловых значений и числовых данных о качестве.
21. Порядок отбора выборок штучной продукции.
22. Определение грубых ошибок наблюдений.
23. Построение эмпирического распределения и определение его основных статистических характеристик.
24. Оценка сходимости эмпирического распределения с теоретическим.
25. Точность статистических оценок и доверительные интервалы.
26. Планирование экспериментов по определению объема выборки.
27. Допуски и точность технологического процесса.
28. Оценка постоянства величины мгновенного рассеивания в пределах одной партии изделий.
29. Оценка наличия систематического смещения центра рассеивания в пределах одной партии изделий.
30. Корреляционный анализ.
31. Регрессионный анализ.
32. Статистический приемочный контроль по альтернативному признаку.
33. Оценка качества продукции при контроле по нескольким альтернативным признакам.
34. Статистический приемочный контроль по количественному признаку.
35. Общие перспективы развития. Аспекты качества в отрасли.
36. Понятие и классификация методов и средств управления качеством.
37. Организационно-распорядительные методы и средства УК.
38. Экономические методы и средства УК.
39. Социально-психологические методы и средства УК.
40. Технологические методы и средства УК.
41. Методы и инструменты творческого поиска для УК.
42. Диверсифицированные методы УК.
43. Применение методов и средств УК на этапах жизненного цикла.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

Справочно-правовая система "Консультант Плюс"
 Офисный пакет LibreOffice
 Браузер Mozilla Firefox

6.2 Перечень информационных справочных систем

ЭБС "Земля знаний"
 Справочно-правовая система "Консультант Плюс"

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер ауд.	Назначение	Оборудование и программное обеспечение
1206	Лаборатория ботаники и физиологии растений	Столы ученические – 8 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 15 шт., шкафы – 1 шт., доска меловая – 1 шт., телевизор плазменный LG 50PQ200R Black 50 – 1 шт., компьютер – 1 шт., бюкс 10 шт., воронка 1 шт., воронка лабораторная 7 шт., игла гистологическая 3 шт., капельница шустера 14 шт., колба КН-1-100 3 шт., колба

		со шкалой 10 шт., лезвие съёмное 40 шт., лупа 3 шт., пест 4 шт., пинцет анатомический 22 шт., пипетка глазная в футляре 10 шт., пробирка 22 шт., пробиркодержатель 1 шт., стакан 100 мл со шкалой с носиком 9 шт.
--	--	---

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Рекомендуемая литература

8.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Бобренева, И. В	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие	Санкт-Петербург : Лань, 2022
Л1.2	Скорбина Е. А.	Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве : Учебник	Санкт-Петербург : Лань, 2023

8.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1		Безопасность пищевого сырья и продуктов питания: методические указания	Казань : КГАУ,

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические рекомендации (указания) по изучению дисциплины и выполнению самостоятельной работы студентов СПО

