

	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (Минсельхоз России) АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНАГРА»	
АК-РП- ПП.01	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ И ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ	

УТВЕРЖДЕНО:

Приказ директора

Аграрного колледжа ФГБОУ

ВО «ДОНАГРА»

№ 631/25 от 30.08.2025 г.

Директор



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01.
ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ И ОРГАНИЗАЦИОННО-
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

Код и наименование специальности	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Профиль получаемого профессионального образования	Естественно-научный
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022г. № 341(в редакции от 03.07.2024г.)
Реквизиты профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10. 2019 г. №694
Год начала подготовки	2025 (базовая подготовка)
Форма обучения	Заочная
Срок получения СПО по ОП СПО - ППССЗ	3 года 10 месяцев
Реквизиты решения Педагогического совета Аграрного колледжа	Протокол № 08/25 от 29.08.2025 г.
Реквизиты протокола заседания цикловой (предметной) комиссии специальностей 35.02.05 Агрономия, 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Протокол № 08/25 от 29.08.2025 г.
Разработчик	Старковская Е.В., преподаватель Аграрного колледжа ФГБОУ ВО «ДОНАГРА», специалист без квалификационной категории

Макеевка 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	Ошибка! Закладка не определена.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологических процессов и организационно-техническое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Наименование практики: ПП. 01.01 Производственная практика

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.01 Ведение технологических процессов и организационно-техническое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цели и задачи практики - требования к результатам освоения практики:

В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

И1 - Наблюдение за работой автоматизированных линий на производстве.

И2 - Участие в настройке и регулировке оборудования.

И3 - Контроль параметров технологического процесса (температура, давление, время обработки).

И4 - Регулировка работы оборудования для обеспечения заданных параметров.

И5 - Участие в организации работы производственного участка.

И6 - Оформление технологических карт и инструкций.

уметь:

У1 - Управлять автоматизированными технологическими линиями при производстве продуктов питания из растительного сырья.

У2 - Контролировать качество сырья и готовой продукции на всех этапах производства.

У3 - Настраивать и регулировать параметры работы оборудования для оптимизации технологических процессов.

У4 - Выявлять и устранять неисправности в работе оборудования.

У5 - Соблюдать технологические регламенты и инструкции по эксплуатации оборудования.

У6 - Организовывать рациональное размещение сырья и материалов на производственных участках.

У7 - Рассчитывать и оптимизировать производственные мощности для выполнения плановых заданий.

У8 - Анализировать данные о работе оборудования и выявлять возможности для повышения эффективности производства.

У9 - Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности и охраны труда на производстве.

У10 - Вести документацию по контролю качества продукции и техническому обслуживанию оборудования.

знать:

31 - Технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях.

32 - Устройство и принципы работы оборудования, используемого на производстве.

33 - Требования к качеству сырья и готовой продукции, стандарты и нормативы.

34 - Методы контроля качества продукции на всех этапах производства.

35 - Правила настройки и регулировки параметров работы оборудования.

36 - Основы организации производственных процессов и рационального использования ресурсов.

37 - Методы анализа данных о работе оборудования и выявления возможностей для оптимизации.

38 - Правила техники безопасности и охраны труда при работе с автоматизированными технологическими линиями.

39 - Порядок ведения документации по контролю качества и техническому обслуживанию оборудования.

310 - Нормативно-правовая база, регулирующая производство продуктов питания.

обладать общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы

бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ. 01 – 288 час. (8 недель).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ФГОС СПО по виду профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.01 Ведение технологических процессов и организационно-техническое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Профессиональные компетенции

Код ПК	Результаты освоения программы
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.

Общие компетенции

Код ОК	Результаты освоения программы
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Код ПК, ОК	Виды работ обеспечивающих практическую подготовку (в соответствии с ПК)	Объём часов практики, в т.ч. практической подготовки
ПК. 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда. Инструктаж по противопожарной безопасности на рабочем месте. Инструктаж обучающихся по прохождению учебной практики. Проведение анализов. Базисные и ограничительные кондиции. Мукомольная и хлебопекарная оценка зерна пшеницы и ржи.	18
ПК. 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Сушка зерна и семян в зерносушилках.	12
ПК. 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Размещение зерна в хранилищах и наблюдение за ним. Учет хранящихся фондов зерна.	12
ПК. 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Поддувка сжатым воздухом. Контроль внутренних органов.	12
ПК. 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Защита зерна от вредителей хлебных запасов.	12
ПК. 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности. Характеристика продукции комбикормовой промышленности. Сырье для выработки комбикормов. Рецепты комбикормов.	12
ПК. 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Характеристика норий зерновых. Характеристика конвейера винтового передвижного. Характеристика самоподавателя шнекового передвижного.	12
ПК. 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Вентиляционные копы для вентиляции зерна. Вентиляционные столбы AIR-Pillar для вентиляции зерна. Мобильные вентиляторы. Стационарные вентиляторы.	12
ПК. 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Устройство и принцип работы зерносушилок.	12

ПК. 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Оборудование для предварительной очистки зерновых масс. Оборудование для первичной очистки зерна. Оборудование для вторичной очистке зерна.	18
ПК. 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности. Организация работы на хлебопекарном предприятии: структура производства и распределение обязанностей.	18
ПК. 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Технологический процесс производства хлеба: от подготовки сырья до выпечки.	18
ПК. 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Технологический процесс производства хлеба: от подготовки сырья до выпечки.	6
ПК. 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Поддувка сжатым воздухом. Контроль внутренних органов.	12
ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий: характеристика, принцип работы, техническое обслуживание.	12
ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности. Контроль качества сырья и готовой продукции на хлебопекарном предприятии.	12
ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Технология производства различных видов хлеба (ржаного, пшеничного, цельнозернового).	12
ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Организация хранения и подготовки сырья для производства хлебобулочных изделий.	12
ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение методов расчёта рецептур и дозирования компонентов при производстве хлеба.	6
ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Организация работы на предприятии по производству макаронных изделий: технологические процессы и оборудование.	12
ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности. Контроль качества и безопасности макаронных изделий на всех этапах производства.	6
ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Технологии производства различных видов макаронных изделий (вермишель, спагетти, перья).	12
ПК 2.1 – 2.2	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Технологический процесс приготовления	12

ОК 1. – ОК 9.	основных видов кондитерских изделий (тортов, пирожных, конфет).	
ПК. 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Технология производства мучных кондитерских изделий (печенья, кексов, рулетов).	6
ПК. 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение оборудования для производства кондитерских изделий: особенности эксплуатации и обслуживания.	6
ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности. Организация складского хозяйства на предприятиях по производству хлебобулочных и кондитерских изделий.	6
ПК. 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Организация работы по обеспечению санитарно-гигиенических норм на предприятиях по производству хлебобулочных изделий.	6
ПК 2.1 – 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Анализ эффективности использования оборудования на предприятиях по производству макаронных изделий.	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебная аудитория № 110 «Лаборатория органической химии», семеноводства с основами селекции (ауд. 303):

Оборудование:

1. Стол лабораторный ученический – 4 шт.
2. Стул ученический – 18 шт.
3. Стол островной – 6 шт.
4. Доска ученическая 3-секционная – 1 шт.
5. Шкаф двухстворчатый – 4 шт.
6. Шкаф вытяжной – 1 шт.
7. Холодильник двухкамерный – 1 шт.
8. Раковина – 1 шт.
9. Стол компьютерный – 2 шт.
10. Компьютер в сборе – 2 шт.
11. Прибор рН – 1 шт.
12. Баня водяная 2-х гнездная – 1 шт.
13. Баня 1-гнездная – 1 шт.
14. Баня песочная БП-1 – 1 шт.
15. Электроплитка – 4 шт.
16. Штатив лабораторный – 7 шт.
17. Штатив демонстрационный химический – 1 шт.
18. Штатив для пробирок 10-гнездный – 17 шт.
19. Доска для сушки химической посуды – 1 шт.
20. Весы лабораторные электронные – 8 шт.
21. Приборы для демонстрации химреакций – 8 шт.
22. Весы аналитические – 1 шт.
23. Набор АОМ-1 – 1 шт.
24. Спиртовка лабораторная – 15 шт.
25. Спиртовка демонстрационная – 1 шт.
26. Дозирующее устройство – 1 шт.
27. Набор материалов по химии – 1 шт.
28. Комплекты таблиц – 4 шт.
29. Стенды 4-карманные – 3 шт.
30. Периодическая система Д.И. Менделеева – 1 шт.
31. Слайд-проектор – 1 шт.
32. Слайд-комплект по химии – 1 шт.
33. Химическая посуда.

34. Комплект рабочего места преподавателя и ПК в количестве 1 комплект (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с выходом в сеть Интернет.
35. Аквадистиллятор – 1 шт.
36. Микроскоп демонстрационный МИКРОМЕД Р-1 (Led)-1 шт.
37. Микроскоп биологический монокулярный Armed XSP-104- 3 шт.
38. Микроскоп демонстрационный МИКРОМЕД Р-1 (Led) – 1 шт.
39. Центрифуга лабораторная – 1 шт.
40. Мельница ЛМТ-2- 1 шт.
41. Мини- экспресс-лаборатория «Анализ удобрений» – 2 шт.
42. Весы технические для лабораторий – 1 шт.
- 43.Тумба – 1 шт.
44. Аппарат Киппа – 1 шт.
45. Набор сит для грунта с калибровкой –3 шт.
46. Прибор для демонстрации зависимости скорости химических реакций от условий – 1 шт.
47. Прибор для окисления спирта над медным катализатором – 1 шт.
48. Прибор для определения состава воздуха – 1 шт.
49. Прибор для опытов по химии с электрическим током ПХЭ – 1 шт.
50. Прибор для получения газов демонстрационный – 1 шт.
51. Прибор для получения растворимых веществ в твердом виде – 1 шт.
52. Прибор для получения галоидоалканов лабораторный – 1 шт.
53. Прибор для сравнения углекислого газа во вдыхаемом и выдыхаемом воздухе – 1 шт.
54. Телевизор LED /Smart TV – 1 шт.
55. Программное обеспечение:
 - Astra Linux (Лицензия № 244300815-25-alse-1.8-client-base_orel-x86_64-0-9100);
 - МойОфис (Лицензионный сертификат ПР0000-52132);
 - Adobe Reader (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);
 - Kaspersky Endpoint Security (Лицензия 2B1E-250516-125153-1-244-6514)
 - Foxit Reader (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);
 - Google Chrome (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);
 - Moodle (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);
 - Mozilla FireFox (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);
 - WinRAR (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);
 - 7-zip (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);
 - Opera (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License)

3.2. Общие требования к организации проведения учебной практики

Производственная практика проводится непрерывно по дням (неделям) в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППССЗ по специальности. Время проведения практики: (практика проводится на 3 и 4 курсе: 6 семестр продолжительность - 288 часа (8 недель).

Продолжительность практики - 288 часа (8 недель)

Условием допуска обучающихся к практике является:

- освоенный МДК.01.01 Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции
- освоенный МДК.01.02 Технология и организация хранения и переработки зерна и семян
- освоенный МДК.01.03 Технология и организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- освоенный МДК.01.04 Технология и организация производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;
- инструктаж обучающихся по прохождению учебной практики.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 №06-281 «Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»).

3.3 Кадровое обеспечение проведения учебной практики

Производственная практика проводится преподавателями имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Основные источники:

1. Грунин Н. А. Технология механизированных работ в растениеводстве [Электронный ресурс] / Грунин Н. А. - Рязань: РГАТУ, 2019 - 51 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/137458>. (дата обращения: 05.08.2025)

2. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина. —Воронеж : ВГУИТ, 2018 — 131 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная <https://e.lanbook.com/book/13020> (дата обращения:

07.08.2025)

3. Рачков, М. Ю. Автоматизация производства : учебник для среднего профессионального образования / М. Ю. Рачков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020 — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12973-1. — Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448680> (дата обращения: 08.08.2025)

Дополнительные источники:

1. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник / Т. В. Рензьева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021 — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). (дата обращения: 07.08.2025)

2. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020 — 586 с. —(Профессиональное образование). (дата обращения: 08.08.2025)

Интернет-ресурсы:

- 1.— URL: <https://urait.ru/bcode/456863> (дата обращения: 08.08.2025)
2. <https://urait.ru/> (дата обращения: 14.08.2025)
3. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631> (дата обращения: 14.08.2025)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные общие компетенции, профессиональные компетенции, практический опыт, умения, знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Умение распознавать и проанализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Умение определять этапы решения задачи. Умение составлять и реализовывать план действия и применять актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах. Умение оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы производственной практики по специальности.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определение задач для поиска информации. Определение необходимых источников информации. Планирование, процесса поиска. Оценка практической значимости результатов поиска и их оформление. Применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач. Использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, интернет-ресурсы, периодические издания по специальности	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы производственной практики по специальности.

	для решения профессиональных задач.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации, современной научной и профессиональной терминологии, возможные траектории профессионального развития и самообразования.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы производственной практики по специальности.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Готовность брать на себя ответственность за работу членов команды; Ориентация в работе на командные задачи и цели; Выстраивание и поддержание деловых отношений с членами команды и руководством; Понимание эмоций членов команды и своих; конструктивное поведение в конфликтной ситуации.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы производственной практики по специальности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Знание особенностей социального контекста, правил оформления документов и построения устных сообщений. Умение грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. Умение интерпретировать и адекватно оценивать явления, относящиеся к области профессионального общения. Владение навыками управления процессом профессионального общения.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы производственной практики по специальности.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	Готовность к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей

общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Умение объяснить ценность служения Родине. Нетерпимость к коррупционным проявлениям. Понимание конвенционального характера морали на основе ситуаций из ближнего и дальнего социального окружения. Умение высказывать мнение относительно заданной ситуации, содержащей ту или иную нравственную коллизию. Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной.	программы производственной практики по специальности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению. Представление о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде). Владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций. Знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях, соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Умение определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы производственной практики по специальности.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на	Уровень знания правил чтения текстов и составления	Анализ результатов наблюдений за деятельностью

государственном и иностранном языках.	и профессиональной направленности на государственном и иностранном языках. Умение понимать общий смысл чётко произнесённых высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы. Владение основной профессиональной терминологией на государственном и иностранном языке, выполнение анализа документов в процессе решения профессиональных задач.	обучающегося в процессе освоения рабочей программы производственной практики по специальности.
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Умение использовать специализированное программное обеспечение для разработки планов-графиков (например, MS Project, Primavera). Умение работать в команде при разработке плана-графика. Умение обосновывать принятые решения при разработке плана-графика.	- Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. – анализ результатов деятельности студентов; – мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной/производственной практике; – оценка выполнения практических работ и заданий на практике.
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии	Умение составлять задания в соответствии с требованиями, реалистичные и обоснованные.	- Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. – анализ результатов деятельности студентов;

с технологическими инструкциями. ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями.	Учет обратной связи и контроль выполнения.	– мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной/производственной практике; – оценка выполнения практических работ и заданий на практике.
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	Умение провести полный и понятный инструктаж по выполнению выданных производственных заданий. Умение демонстрировать практические навыки.	- Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. – анализ результатов деятельности студентов; – мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной/производственной практике; – оценка выполнения практических работ и заданий на практике.
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян. ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.	Умение точно и объективно оценивать с помощью приборов и оборудования. Принятие эффективных мер по устранению отклонений. Документирование результатов контроля.	- Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. – анализ результатов деятельности студентов; – мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной/производственной практике; – оценка выполнения практических работ и заданий на практике.

Оценочные средства итогов прохождения учебной практики

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании результатов демонстрации умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике и оценивания выполненных работ и заданий по практической подготовке рабочей программы практики.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике Выполнение работ по всем заданиям программы практики Отчёт по практике соответствует требованиям практики
Оценка «незачтено»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике Выполнение работ по всем заданиям программы практики Отчёт по практике соответствует требованиям практики

