



Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Месхи Бесик Чохоевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 31.08.2023 12:13:45
 Уникальный программный ключ:
 a709f3afe0a33d7245d2706536687466173612110

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
 (ДГТУ)

УТВЕРЖДАЮ



Проректор по УриНО
 С.В.Пономарева
 2023 г.

ПШн.02.01 Производственная практика
 рабочая программа практики

Закреплена за **Авиационно-технологический колледж**
 Учебный план 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
 Квалификация **техник-технолог**
 Форма обучения **очная**

Часов по учебному плану 180
 в том числе:
 аудиторные занятия 180
 самостоятельная работа 0

Формы контроля в семестрах:
 зачеты с оценкой 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	4		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Практические	180	180	180	180
В том числе в форме практ. подготовки	180	180	180	180
Итого ауд.	180	180	180	180
Итого	180	180	180	180

Ростов-на-Дону
 2023 г.

Программу составил(и):

Преподаватель Татарова А.А.



Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО ДВХ «Эльбuzд», Гончарова Т.И.

Директор ООО «Фаворит», Кузнецов А.В.



Рабочая программа практики

ППн.02.01 Производственная практика

разработана в соответствии с ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 341)

составлена на основании учебного плана:

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

утвержденного Учёным советом университета от 29.06.2023г. протокол № 12

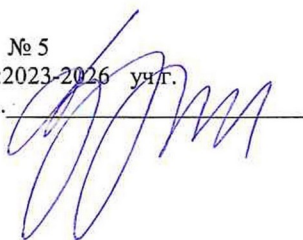
Рабочая программа одобрена на заседании педагогического совета

Авиационно-технологического колледжа

Протокол от 20.06.2023 г. № 5

Срок действия программы: 2023-2026 уч.г.

Директор АТК Зибров В.А.



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	
1.1	Целями технологической практики являются: непосредственное участие обучающегося в деятельности производственной или научно-исследовательской организации; закрепление и углубление теоретических и практических знаний, полученных во время аудиторных занятий при изучении дисциплин гуманитарного, социального и экономического, математического и естественнонаучного, и профессионального циклов, а также учебной практики; приобретение профессиональных умений и навыков
1.2	Основой эффективности производственной практики является самостоятельная и индивидуальная работа студентов в производственных условиях. Важным фактором является приобщение студента к социальной среде предприятий (организаций) с целью формирования компетенций необходимых для работы в профессиональной среде.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ППн.02.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Безопасность жизнедеятельности
2.1.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
2.1.3	Основы бережливого производства
2.1.4	Автоматизация технологических процессов
2.1.5	Техническое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
2.1.6	Технология солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
2.2.2	Обеспечение деятельности структурного подразделения
2.2.3	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) - ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТУ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК 2.1.:	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.:	Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.
ЛР 1:	Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном Российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательное единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве
ЛР 2:	Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками
ЛР 3:	Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней
ЛР 4:	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5:	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу,

малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права

ЛР 6: Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации

ЛР 7: Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей

ЛР 8: Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учетом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение

ЛР 9: Сознательный ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде

ЛР 10: Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них

ЛР 11: Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учетом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике

ЛР 12: Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

ЛР 13: Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

ЛР 14: Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР 15: Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

ЛР 16: Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

ЛР 17: Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	организационную структуру и функционирование технического подразделения предприятия-базы практики, технологию и технологическое оборудование производства продукта, технологию изготовления частей оборудования(узлов, деталей)
3.2	Уметь:
3.2.1	работать с конструкторской и технологической документацией, осуществлять сбор, систематизацию и анализ информации на предприятии для дальнейшего использования в курсовом проектировании
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	навыками проектирования, разработкой конструкторской и технологической документации машин пищевого производства

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Актив и Инте ракт.	Примечание
1	Раздел 1. Ознакомление с организационной структурой и работой предприятия; с его службами, цехами, отделами, системой управления. Изучение и анализ действующих на предприятии технологических процессов изготовления продукции; Изучение технологического оборудования, оснастки, средств механизации и автоматизации, методов и средств технического контроля, а также достижений науки и техники, используемых на предприятии;						
1.1	Ознакомление с организационной структурой и работой предприятия /Пр/	4	96	ПК 2.1. ПК 2.2.	Л1.3 Л1.5 Л2.2 Л3.2 Э1 Э2		
1.2	Инструктаж по техники безопасности /Пр/	4	6	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 6 ЛР 7	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.3 Э1 Э2		
2	Раздел 2. Ознакомление с техническим объектом согласно заданию (в качестве технического объекта может быть линия или ее участок, комплект оборудования пищевого производства или входящая в него машина.); Изучение основных нормативных материалов и методики оценки и расчета конструктивных, технологических и экологических параметров и характеристик заданного объекта, изучение техпроцесса получения пищевого продукта, осуществляемого техническим объектом						
2.1	Ознакомление с техническим объектом согласно заданию /Пр/	4	20	ЛР 5 ЛР 8	Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л2.2 Л3.2 Э1 Э2		
3	Раздел 3. Изучение стандартов и технических условий на сырье и продукцию.						
3.1	Изучение стандартов и технических условий на сырье и продукцию. /Пр/	4	34	ЛР 13 ЛР 15 ЛР 16	Л1.3 Л1.4 Л2.2 Л3.2 Э1 Э2		
4	Раздел 4. Подготовка материалов и сбор информации для выполнения отчета						
4.1	Подготовка материалов и сбор информации для выполнения отчета /Пр/	4	15	ПК 2.1. ПК 2.2. ЛР 17	Л1.3 Л1.4 Л1.3 Л1.5 Л2.2 Л3.2 Э1 Э2		
5	Раздел 5. Подготовка и защита отчета по практике						
5.1	Оформление отчета по требованиям организации /Пр/	4	3	ПК 2.2. ЛР 1 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР17	Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л2.2 Л3.2 Э1 Э2		
6	Раздел 6. Иная контактная работа						
6.1	Подготовка к защита отчета /Зачёт/Соц/	4	6	ПК 2.1. ЛР14 ЛР 15 ЛР 16	Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л3.1 Л3.2 Э1 Э2		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Структура базы практики, ее подразделения
2. Производство пищевого продукта пооперационно
3. Требования к качеству исходного сырья (в зависимости от описываемого процесса или операции)
4. Требования к качеству готового продукта
5. Состав технологического оборудования
6. Назначение каждой машины
7. Особенности ее эксплуатации
8. Основные регулировки машины
9. Техническое и технологическое обслуживание производства
10. Вид ремонтных работ согласно регламенту планово-предупредительных мероприятий
11. Особенности монтажа и демонтажа машин
12. Описание особых условий и требований к процессу эксплуатации
5.2. Темы письменных работ
Отчет по практике
5.3. Перечень видов оценочных средств
Виды оценочных средств указаны в оценочных материалах

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
6.1. Рекомендуемая литература			
6.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Ганичева, Л. З., М-во образования и науки РФ; РГСУ; Л. З. Ганичева и др.	Безопасность жизнедеятельности (охрана окружающей среды): учеб. пособие	Ростов н/Д.: РГСУ, 2013
Л1.2	Пушенко, С. Л., М-во образования и науки РФ; РГСУ	Безопасность жизнедеятельности: учеб. пособие	Ростов н/Д.: РГСУ, 2013
Л1.3	Антипов, С.Т., Кретов, И.Т., Под ред. В.А.Панфилова	Машины и аппараты пищевых производств. В 2 кн.: Учеб. для вузов	М.: Высш. шк., 2001
Л1.4	Анурьев, В.И.	Справочник конструктора-машиностроителя. В 3 т.	М.: Машиностроение-1, 2006
Л1.5	Глебов, Л.А., Демский, А.Б.	Технологическое оборудование и поточные линии предприятий по переработке зерна: учеб. для вузов	М.: ДеЛи принт, 2010
6.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Боброва-Голикова, Л. П.	Эргономика и безопасность труда	М.: Машиностроение, 1985
Л2.2	Демский, А.Б., Веденев, В.Ф.	Оборудование для производства муки, крупы и комбикормов: справочник	М.: ДеЛи принт, 2005
6.1.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Лысова, Е. П., Министерство образования и науки РФ, Федеральное агентство по образованию; ГОУ ВПО "Ростовский государственный строительный университет". Сост. Е. П. Лысова, Ю. В. Елецкая, Н. С. Самарская, О. Н. Чичило, П. В. Ломакин; рец. Н. А. Страхова; ред. Т. М. Климчук	Практикум по курсу «Безопасность жизнедеятельности (Охрана окружающей среды)»: Методические указания по выполнению практических работ по курсу «Безопасность жизнедеятельности (Охрана окружающей среды)»	Ростов н/Д.: Ростовский государственный строительный университет, 2007
Л3.2	И.Ю. Механцева, А.А. Рябов	Расчёт и конструирование машин пищевой промышленности. Методические указания для выполнения курсового проекта: методические указания	ДГТУ, 2016
Л3.3	Тупольских Т.И., Дорошенко В.А.	Учебно-методические указания по освоению цикла практической подготовки для обучающихся по направлению подготовки 19.02.11 Продукты питания из растительного сырья, обучения, техник-технолог (все формы обучения). - ДГТУ.- Ростов-на-Дону.- 2023.- 16 с.	На правах рукописи
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"			
Э1	Методические указания к технологической практике для студентов, обучающихся по направлению 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» (профиль «Машины и аппараты пищевых производств»).		
Э2	ГОСТ 2.701-2008 Схемы. Виды и типы. Общие требования к выполнению		
6.3.1 Перечень программного обеспечения			
6.3.1.1	Microsoft 0365ProPlusOpenStudents ShrdSvr ALNG SubsVL OLV NL 1Mth Acdmc Stdnt w/Faculty		

6.3.1.2	Microsoft DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E
6.3.1.3	Microsoft WinRmtDsktpSrvcsCAL ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc AP UsrCAL
6.3.1.4	Microsoft WinRmtDsktpSrvcsCAL ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc AP DvcCAL
6.3.1.5	Microsoft SQLSvrEntCore ALNG LicSAPk OLV 2Lic E 1Y Acdmc AP
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	https://rupto.ru/ru - Роспатент Федеральная служба по интеллектуальной собственности
6.3.2.2	http://www.freepatent.ru - ПАТЕНТНЫЙ ПОИСК В РФ НОВЫЕ ПАТЕНТЫ, ЗАЯВКИ НА ПАТЕНТ БИБЛИОТЕКА ПАТЕНТОВ НА ИЗОБРЕТЕНИЯ
6.3.2.3	ЭБС «Лань» http://e.lanbook.com
6.3.2.4	ЭБС «Университетская библиотека online». http://www.biblioclub.ru
6.3.2.5	ЭБС IPRbooks http://www.biblioclub.ru
6.3.2.6	Электронно-библиотечная система НТБ ДГТУ. http://ntb.donstu.ru/
6.3.2.7	«База данных полнотекстовых материалов НТБ ДГТУ» 10.03.2013 по настоящее время
6.3.2.8	«Техэксперт» http://10.56.0.150:7002/tehexpert
6.3.2.9	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU http://elibrary.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Предприятие: - производитель пищевых машин; - предприятие, использующее и эксплуатирующее пищевые машины; - НИИ, ОКБ, лаборатории университета, малые предприятия и монтажные организации
7.2	Мастерская «Бродильных производств и виноделие». Бочка дубовая объем 10 л, Бочка дубовая объем 5 л, гребнеотделитель, бродильная емкость 20 л, солододробилка, технологическая линия пивоварения производительностью 100 л/сут (с расходным материалом)

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

Прилагаются
