

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Месхи Бесик Чохоевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 31.08.2023 11:48:40
 Уникальный программный ключ:
 a709f3afe0a33d7245d2706536f87666376d34d0



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

(ДГТУ)



Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочим, должностям служащих

рабочая программа модуля

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	384
в том числе:	
аудиторные занятия	358
консультации	2
самостоятельная работа	20
практика	180
часы на контроль	6

Формы контроля в семестрах:
 экзамен 5
 зачеты с оценкой 5,5,5
 другие 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	4		5		Итого	
	УП	РП	УП	РП		
Неделя	12 4/6		9 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	52	52	52	52	104	104
Прак. раб	36	36	36	36	72	72
Консультации			2	2	2	2
Итого ауд.	88	88	90	90	178	178
Учебная практика			36	36	36	36
Производ. практ.			144	144	144	144
В том числе в форме прак. подг.			180	180	180	180
Сам. работа	8	8	12	12	20	20
Часы на контроль			6	6	6	6
Итого	96	96	288	288	384	384

Ростов-на-Дону
 2023 г.

Программу составил(и):

Ст. преподаватель, Гордеева Надежда Валерьевна



Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО "Эльбузд",

Гончарова Т.И.;

директор ООО "ФАВОРИТ",

Кузнецов А.В.



Рабочая программа дисциплины (модуля)

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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 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 университета от 29.06.2023 протокол № 12.

Рабочая программа одобрена на заседании педагогического совета

Авиационно-технологический колледж

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	Ознакомление обучаемых с теоретическими основами поточного производства, развитие навыков теоретического анализа и оценки проектной и производственной деятельности, поиска и обоснования решений по формированию технологического потока предприятия
1.2	Целями учебной практики являются: предоставить студентам возможность ознакомиться с конкретными рабочими профессиями и должностями, связанными с выбранным образовательным направлением, и приобрести практические навыки, необходимые для успешного выполнения соответствующих работ на практике, чтобы освоить конкретные навыки, связанные с определенными профессиями или должностями
1.3	Задачами является: знакомство с работой предприятий виноделия, вспомогательными службами; изучение общих сведений о машинах и аппаратах, используемых в производстве; сбор материала для выполнения индивидуальных заданий; формирование, закрепление и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ для обеспечения правильного подбора материалов, а также последующей их обработки; изучение правил техники безопасности при работе в условиях производства.
1.4	Целями производственной 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 в области проектирования, внедрения технологического оборудования; сбор материалов для выполнения выпускной дипломной работы.
1.5	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:	МДК.05.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Иностранный язык в профессиональной деятельности
2.1.2	Физическая культура
2.1.3	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
2.1.4	Безопасность жизнедеятельности
2.1.5	Основы бережливого производства
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Производственная практика (преддипломная)
2.2.2	Квалификационный экзамен
2.2.3	Демонстрационный экзамен
2.2.4	Защита дипломной работы

3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) - ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТУ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
ПК 2.2.: Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.
ПК 2.1.: Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 1.2.: Выполнять технологические операции по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 1.1.: Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 5.1.: Выполнение работ по обслуживанию технологического оборудования
ПК 5.2.: Выполнение работ по обработке сырья для продукции виноделия и получению суслу
ПК 5.3.: Обработка суслу в соответствии с технологией производства винодельческой продукции
ПК 5.4.: Выполнение работ по разливу, упаковке, маркировке, хранению винодельческой продукции
ЛР 17: Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
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

<p>ЛР 15: Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p>
<p>ЛР 14: Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>
<p>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</p>
<p>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</p>
<p>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</p>
<p>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</p>
<p>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</p>
<p>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</p>
<p>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</p>
<p>ЛР 6: Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации</p>
<p>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, осознающий 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</p>
<p>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 профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>

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 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 1: Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательный свое 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

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	знать основные принципы формирования технологических потоков
3.1.2	технологические операции по производству продукции бродильных производств и виноделия,
3.1.3	устройство и принцип работы технологического оборудования для производства продукции бродильных производств и виноделия
3.1.4	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	пользоваться методиками анализа и синтеза технологических потоков
3.2.2	формулировать цель, задачи, практической подготовки согласно индивидуального задания
3.2.3	работать с конструкторской и технологической документацией, осуществлять сбор, систематизацию и анализ информации на предприятии для дальнейшего использования в дипломном проектировании
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	применять известные и генерировать оригинальные решения по оптимизации технологических потоков
3.3.2	выполнять технологические операции по производству продукции бродильных производств и виноделия в соответствии с технологическими инструкциями.
3.3.3	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. МДК.05.01 Выполнение работ в рамках технологического процесса производства винодельческой продукции на автоматизированных технологических линиях						
	Технология и технические средства производства						
1.1	Структура технологии. Техническая операция. Технологический процесс /Лек/	5	15	ПК 1.1	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л3.1 Э1 Э2		
1.2	Машинно-аппаратное решение технологического процесса /Лек/	5	15	ПК 1.2.	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л3.1 Э1 Э2		

1.3	Работа с лекционным материалом /Ср/	4	8	ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л3.1 Э1 Э2		
	Технологический поток производств						
1.4	Технологический цикл и материальный поток операции. Технологический поток. /Лек/	5	6	ПК 2.2.	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л3.1 Э1 Э2		
1.5	Материальный баланс поточного технологического процесса. /Лек/	4	7	ПК 5.1.	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л3.1 Э1 Э2		
1.6	Техническое обеспечение материального баланса /Лек/	5	4	ПК 5.2.	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л3.1		
	Организация технологического потока						
1.7	Технологический поток участка с операциями непрерывной обработки. /Лек/	4	15	ПК 5.3.	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л3.1 Э1 Э2		
1.8	Организация технологического потока участка с операциями непрерывной обработки. /Лек/	4	15	ПК 5.4.	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л3.1		
1.9	Технологический поток участка с операцией периодической обработки /Лек/	5	12	ЛР 1	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л3.1 Э1 Э2		
1.10	Организация технологического потока участка с операцией периодической обработки /Лек/	4	15	ПК 2.2. ПК 5.1. ЛР 4	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л3.1 Э1 Э2		
1.11	Линейная технологическая система с машинами непрерывной обработки /Пр/	5	15	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.2. ЛР 1 ЛР 11	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л3.1 Э1 Э2		
1.12	Линейная технологическая система с машиной периодической обработки без компенсаторов /Пр/	4	15	ПК 5.2. ПК 5.3. ЛР 12	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л3.1 Э1 Э2		
1.13	Линейная технологическая система с машиной периодической обработки и компенсатором /Пр/	4	15	ПК 1.1	Л1.1 Л2.1 Л2.2 Л3.1 Э1		
1.14	Технологическая система со сходящимися потоками и машинами непрерывной обработки /Пр/	4	6	ПК 1.2. ЛР 10	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л3.1 Э1 Э2		
1.15	Технологическая система со сходящимися потоками с машиной периодической обработки и компенсаторами /Пр/	5	8	ПК 2.2. ПК 5.2. ЛР 2	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л3.1 Э1 Э2		
1.16	Технологическая система с участком последовательной обработки материалов /Пр/	5	13	ПК 1.2. ПК 5.1.	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л3.1 Э1 Э2		

1.17	Подготовка к зачету /Ср/	5	8	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 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 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л3.1 Э1 Э2		
2	Раздел 2. Учебная практика						
	Подготовительный этап						
2.1	Инструктаж по технике безопасности /Пр/	5	7	ПК 5.1. ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10	Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л2.3 Л3.2 Э1 Э2		
	Основной этап						
2.2	Ознакомление с профессиональными стандартами /Пр/	5	6	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4.	Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л2.3 Л3.2 Э1 Э2		
2.3	Поиск нормативов и законов по организации пивоваренного предприятия /Пр/	5	12	ПК 5.4. ЛР 1 ЛР 4 ЛР 10 ЛР 11			
2.4	Участие в проведении лабораторных опытов /Пр/	5	10	ПК 1.1 ЛР 2	Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л2.3 Л3.2 Э1 Э2		
	Итоговый этап						
2.5	Процедура итоговой аттестации практики Дифференциальный зачет по УП.05.01 /ЗачётСОц/	5	1	ПК 5.1. ПК 5.2. ЛР 2	Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л2.3 Л3.2 Э1 Э2		
3	Раздел 3. Производственная практика						
	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						
3.1	Ознакомление с организационной структурой и работой предприятия /Пр/	6	96	ПК 1.2. ЛР 6 ЛР 10	Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л2.3 Л3.2 Э1 Э2		

3.2	Инструктаж по технике безопасности /Пр/	6	6	ЛР 11 ЛР 12	Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л2.3 Л3.2 Э1 Э2		
	Ознакомление с техническим объектом согласно заданию (в качестве технического объекта может быть линия или ее участок, комплект оборудования винодельческого 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						
3.3	Ознакомление с техническим объектом согласно заданию /Пр/	6	20	ПК 1.1 ПК 1.2. ЛР 11	Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л2.3 Л3.2 Э1 Э2		
	Подготовка материалов для выполнения отчета						
3.4	Подготовка материалов для выполнения отчета по практике /Пр/	6	15	ПК 1.1 ПК 1.2.	Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л2.3 Л3.2 Э1 Э2		
	Подготовка и защита отчета по практике						
3.5	Подготовка и защита отчета по практике /Пр/	6	3	ПК 1.1 ПК 1.2. ЛР 1	Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л2.3 Л3.2 Э1 Э2		
	Иная контактная работа						
3.6	Подготовка к защите отчета Дифференциальный зачет по ПП.01.01 Производственная практика /Пр/ /ЗачётСОц/	6	6	ПК 1.1 ПК 1.2.	Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л2.3 Л3.2 Э1 Э2		
4	ПМ.05 Квалификационный экзамен по модулю						
5.1	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. /Конс/	6	6	ПК 1.1; ПК 1.2.; ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ЛР 1; ЛР 2; ЛР 3; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 6; ЛР 7; ЛР 8; ЛР 9; ЛР 10; ЛР 11; ЛР 12; ЛР 13; ЛР 14. ЛР	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л3.1 Л3.2 Э1 Э2		

5.2	Квалификационный экзамен /Экзамен/	6	6	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ЛР 1; ЛР 2; ЛР 3; 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; ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л3.1 Л3.2 Э1 Э2		
-----	------------------------------------	---	---	--	---	--	--

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

МДК.05.01

- 1) Качественная преемственность при построении технологии.
- 2) Формирование структуры технологии.
- 3) Формирование структуры операции
- 4) Классификация операций.
- 5) Виды операций в структуре технологического процесса
- 6) Оценка сложности системы
- 7) Техническое средство пищевых производств.
- 8) Подсистемы технологии.
- 9) Технологическое время операции
- 10) Операция непрерывной обработки
- 11) Операция периодической обработки
- 12) Технологический цикл
- 13) Цикл технологического процесса
- 14) Организационные принципы поточного производства
- 15) Коэффициентом использования технической производительности рабочего органа
- 16) Основные приёмы записи производительности рабочих органов
- 17) Организация технологического потока участка с операциями непрерывной обработки
- 18) Организация технологического потока участка с операцией периодической обработки.

УП.05.01 Учебная практика

Объясните основные цели и задачи учебной практики в модуле "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих пищевого производства".

Какие преимущества предоставляет учебная практика студентам, изучающим пищевое производство?

Перечислите несколько конкретных профессий или должностей, которые могут быть изучены в рамках этого модуля.

Какие навыки и компетенции студенты должны приобрести в ходе учебной практики на рабочих позициях пищевого производства?

Какова роль ментора или наставника во время учебной практики? Какие функции он выполняет?

Какие основные безопасные меры и правила следует соблюдать при работе на пищевом производстве?

Объясните, какие санитарно-гигиенические требования и стандарты должны соблюдаться при выполнении работ на пищевом производстве.

Какие процессы и этапы производства пищевой продукции студенты могут учиться выполнять в рамках учебной практики?

Почему важно соблюдать правила гигиенического обслуживания оборудования и помещений на пищевом производстве?

Какие навыки коммуникации и взаимодействия с коллегами и руководством могут быть важными при выполнении работ на пищевом производстве?

Какие меры предпринимаются для минимизации рисков и обеспечения безопасности на пищевом производстве?

Какие стандарты качества и контроля применяются на пищевом производстве? Какие методы контроля используются для проверки качества продукции?

Опишите процедуры и правила приемки, хранения и транспортировки сырья и материалов на пищевом производстве.

Какие навыки и знания могут быть важными при управлении производственным оборудованием на пищевом производстве?

Какие шаги необходимо предпринять для устранения неполадок в процессе производства на пищевом предприятии?

Какие навыки и методы можно использовать для эффективной работы в команде на пищевом производстве?

Какие аспекты следует учитывать при выполнении работ по уборке и санитарной обработке рабочих мест и оборудования?

Какие особенности управления временем и приоритетами могут быть важными при выполнении задач на пищевом производстве?

Как важно соблюдать стандарты гигиенического обслуживания рук при работе на пищевом производстве? Какие правила следует соблюдать?

16. Характеристика и устройство вентиляционной системы.
17. Особенности хранения плодовой продукции
18. Методы определения качества продукции при хранении.

ПП.01.01 Производственная практика

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

МДК.05.01

1. Технологическая система с машинами непрерывной обработки
2. Технологическая система с машиной периодической обработки без компенсаторов
3. Технологическая система с машиной периодической обработки и компенсатором
4. Технологическая система со сходящимися потоками и машинами непрерывной обработки
5. Технологическая система со сходящимися потоками, с машиной периодической обработки и компенсаторами
6. Технологическая система с участком последовательной обработки материалов

УП.05.01

Анализ рабочего процесса на пищевом производстве: Описание и оценка основных этапов работы на выбранной рабочей позиции, выявление ключевых задач и обязанностей.

Соблюдение санитарных стандартов и гигиенических правил: Изучение требований к гигиеническому обслуживанию рабочего места и применение их на практике.

Контроль качества продукции: Оценка методов контроля качества продукции, проведение тестирования и анализ соответствия стандартам.

Управление оборудованием и технологическими процессами: Описание работы с производственным оборудованием и определение путей оптимизации технологических процессов.

Организация рабочего места: Разработка эффективной организации рабочего места с учетом оптимизации рабочего процесса.

Взаимодействие в команде: Оценка роли командной работы на пищевом производстве, анализ эффективности совместной деятельности.

Безопасность на рабочем месте: Изучение мер безопасности, анализ соблюдения стандартов и разработка рекомендаций по обеспечению безопасной работы.

Управление временем и приоритетами: Анализ умения управлять временем при выполнении различных задач на пищевом производстве.

Эффективное использование ресурсов: Оценка использования материальных и временных ресурсов в процессе работы на пищевом производстве.

Адаптация к изменениям: Определение способов адаптации к изменяющимся условиям работы на пищевом предприятии.

Коммуникация с коллегами и руководством: Оценка навыков общения и взаимодействия в коллективе, анализ эффективности коммуникации.

Соблюдение этических норм: Изучение этических аспектов работы на пищевом производстве, анализ применения этических принципов.

Управление рисками: Идентификация возможных рисков на пищевом предприятии и разработка мер по их снижению или управлению.

Иновации и улучшение производственных процессов: Предложение и анализ новых идей для оптимизации и улучшения производственных процессов.

Работа с документацией и отчетностью: Оценка навыков работы с документацией, составление отчетов о проделанной работе.

Управление запасами сырья и материалов: Анализ процессов управления запасами на пищевом производстве, оптимизация использования ресурсов.

Соответствие продукции стандартам и требованиям: Оценка показателей качества продукции и их соответствие установленным стандартам.

Адаптация к разным производственным задачам: Изучение способности адаптироваться к различным задачам и выполнению разнообразных работ на пищевом производстве.

Планирование и организация производственных процессов: Разработка планов производства и организация рабочих процессов на пищевом предприятии.

Оценка опыта и полученных навыков: Анализ полученного опыта работы на пищевом производстве и оценка развития

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	Кирищев, О.Р., ДГТУ	Технологические потоки продовольственных предприятий: учеб. пособие	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2004
Л1.2	Смехунов, Е.А., ДГТУ	Поточные линии в производстве сельскохозяйственной продукции: учеб. пособие	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2008
Л1.3	Ганичева, Л. З., М-во образования и науки	Безопасность жизнедеятельности (охрана окружающей среды): учеб. пособие	Ростов н/Д.: РГСУ, 2013
Л1.4	Антипов, С.Т., Кретов, И.Т., Под ред.	Машины и аппараты пищевых производств. В 2 кн.: Учеб. для вузов	М.: Высш. шк., 2001
Л1.5	Анурьев, В.И.	Справочник конструктора-машиностроителя. В 3 т.	М.: Машиностроение-1, 2006

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Смехунов, Е.А., ДГТУ	Поточные линии в растениеводстве и животноводстве: учеб. пособие	Ростов н/Д.: ДГТУ, 2008
Л2.2	Е.А. Смехунов	Поточные линии в производстве сельскохозяйственной продукции: учебное пособие	Ростов н/Д.: ДГТУ, 2008
Л2.3	Брусенцев, В. Ф.	Охрана труда и противопожарная безопасность	М.: Колос, 1975

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Кирищев, О.Р., ДГТУ	Практикум по технологическим линиям продовольственных предприятий: [учеб.-метод. пособие]	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2010
Л3.2	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).	На правах рукописи

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Лекция на тему: Поточные технологические линии в животноводстве
Э2	ГОСТ 2.701-2008 Схемы. Виды и типы. Общие требования к выполнению

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Microsoft SQLSvrEntCore ALNG LicSAPk OLV 2Lic E 1Y Acdmc AP
6.3.1.2	Microsoft WinRmtDsktpSrvcsCAL ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc AP DvcCAL
6.3.1.3	Microsoft WinRmtDsktpSrvcsCAL ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc AP UsrCAL
6.3.1.4	Microsoft 0365ProPlusOpenStudents ShrdSvr ALNG SubsVL OLV NL 1Mth Acdmc Stdnt w/Faculty
6.3.1.5	Microsoft DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	https://rupto.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»
6.3.2.8	«Техэксперт» http://10.56.0.150:7002/tehexpert
6.3.2.9	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU http://elibrary.ru/
6.3.2.10	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» (http://biblioclub.ru);
6.3.2.11	ЭБС «Znanium» (http://znanium.com);
6.3.2.12	электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (https://dvs.rsl.ru);
6.3.2.13	информационно-образовательная система «Росметод» (http://rosmetod.ru);

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Испытательная (учебно-научная) лаборатория "Биохимического и спектрального анализа пищевых продуктов" Оборудование и технические средства обучения: мультимедийное оборудование (проектор, экран проекционный, системный блок), система капиллярного электрофореза Капель 104Т, БИК-анализатор ИНФРАЛЮМ ФТ-10, центрифуга ЭПМ, шкаф сушильный Горизонт СПТ-200, весы аналитические; рН-метр; дозаторы; центрифуги; лабораторная химическая посуда; баня термостатирующая; перемешивающее устройство LS-110; установки для перегонки материала и выделения химических веществ, набор химических реактивов, лабораторная химическая посуда; набор сит для просеивания материала
7.2	Лаборатория «Бродильных производств и виноделие». Оборудование и технические средства обучения: 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).
7.3	Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой (компьютерные классы, а также компьютеризированные рабочие места Научно-технической библиотеки) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Для проведения практических занятий используются установки и приборы: 1 Ноутбук с лицензионным программным обеспечением Windows HomeEdition. 2 Цифровой проектор. 3 Сайт Центра дистанционного обучения http://de.dstu.ru .
7.4	Мастерская «Бродильных производств и виноделие». Оборудование и технические средства обучения: 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).
7.5	Предприятие - производитель пищевых машин; -Предприятие, использующее и эксплуатирующее пищевые машины;-НИИ, ОКБ, лаборатории университета, малые предприятия и монтажные организации

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

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине теория технологических потоков. / О.Р. Киришиев – Ростов н/Д: Издательский центр ДГТУ, 2016. -28