

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.

«26» _____ 05 _____ 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

**ПМ 01 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВА-
НИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В
СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ»**

(наименование учебного предмета, дисциплины)

Направление подготовки

**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из раститель-
ного сырья**

(код и наименование специальности)

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Техник-технолог

(Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь. Преподаватель-исследователь)

Разработчик

25.05.2023 г.

(дата)

Логунова Л.В.

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель цикловой комиссии Технологии ресторанного сервиса

(наименование ЦК, являющейся ответственной за данную специальность, профессию)

25.05.2023 г.

(дата)

Еремина Т.А.

(Ф.И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

		стр
1.	Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2.	Рабочая программа междисциплинарного курса МДК.01.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	11
4.	Программа учебной практики УП 01.01	25
5	Программа производственной практики ПП 01.01	38

Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1. Цели и задачи профессионального модуля

Целями освоения профессионального модуля ПМ 01 «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией» являются подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

Выпускник, освоивший данный модуль, готовится к следующему виду деятельности:
--работа и техническое обслуживание оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья

Объектами профессиональной деятельности выпускников при освоении данного профессионального модуля являются:

- Технологическое оборудование, применяемое на предприятиях по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 11 ноября 2022 г. N 973).

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной 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 технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

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 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки

ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

В результате освоения профессионального модуля в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

ОК 1

Умения:

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- определять этапы решения задачи;
- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- составлять план действия;
- определять необходимые ресурсы;
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- реализовывать составленный план;
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

Знания:

- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
- методы работы в профессиональной и смежных сферах;
- структуру плана для решения задач;
- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 2

Умения:

- определять задачи для поиска информации;

- определять необходимые источники информации;
- планировать процесс поиска;
- структурировать получаемую информацию;
- выделять наиболее значимое в перечне информации;
- оценивать практическую значимость результатов поиска;
- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- использовать современное программное обеспечение;
- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач

Знания:

- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
- приемы структурирования информации;
- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств

ОК 3

Умения:

- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- применять современную научную профессиональную терминологию;
- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;
- оформлять бизнес-план;
- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
- презентовать бизнес-идею;
- определять источники финансирования

Знания:

- содержание актуальной нормативно-правовой документации;
- современная научная и профессиональная терминология;
- возможные траектории профессионального развития и самообразования;
- основы предпринимательской деятельности;
- основы финансовой грамотности;
- правила разработки бизнес-планов;
- порядок выстраивания презентации;
- кредитные банковские продукты

ОК 4

Умения:

- организовывать работу коллектива и команды;
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности

Знания:

- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
- основы проектной деятельности

ОК 5

Умения:

- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

Знания:

- особенности социального и культурного контекста;
- правила оформления документов и построения устных сообщений

ОК 6

Умения:

- описывать значимость своей профессии;
- применять стандарты антикоррупционного поведения

Знания:

- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
- значимость профессиональной деятельности по профессии;
- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

ОК 7

Умения:

- соблюдать нормы экологической безопасности;
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;
- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.

Знания:

- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- пути обеспечения ресурсосбережения;
- принципы бережливого производства;
- основные направления изменения климатических условий региона.

ОК 9

Умения

- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные

темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;

- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Знания

- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

ПК 1.1

Навыки:

- Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья

Умения:

- Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

Знания:

- Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

ПК 1.2

Навыки:

Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

Умения:

Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

Знания:

Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

ПК 1.3

Навыки:

Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки

Умения:

Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки

Знания:

Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

ПК 1.4

Навыки:

Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

Умения:

Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

Знания:

Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

3. Тематический план профессионального модуля

Код про	Наименование	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)	Практика
---------	--------------	-------------	---	----------

фес сио нал ьных ком петен ций	междисципли нарно- го курса (курсов)	3	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающе гося			Самостоятельная ра бота обучающегося		Учебная, часов	Производ ственная, ча сов
			Всего часов	в т.ч. лабо раторные и практиче ские заня тия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, ча сов	в т.ч., кур совая ра бота (про ект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК9	МДК.01.01 Основы техниче ского обслужи вания оборудо вания и сопров ождение про изводства пр одуктов пита ния из растит ельного сырья	60	52	34	-	2	-		
ПК 1.1-1.4	Учебная прак тика	144						144	
	Производ ственная практика	108							108
Всего:		312	52	34		2		144	108

Виды промежуточной аттестации по профессиональному модулю:

ПМ.01 - экзамен по модулю (1 семестр)

МДК 01.01 - экзамен (1 семестр)

Учебная практика - диф. зачет (1 семестр)

Производственная практика - диф. зачет (1 семестр)

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Междисциплинарного курса**

**МДК.01.01 «ОСНОВЫ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ И
СОПРОВОЖДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО
СЫРЬЯ»**

(наименование учебного предмета, дисциплины)

Направление подготовки

**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания
из растительного сырья**

(код и наименование специальности)

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Техник-технолог

(Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь. Преподаватель-исследователь)

1. Цели и задачи междисциплинарного курса

Целями освоения профессионального модуля мдк.01.01 «Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья» являются подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

Выпускник, освоивший данный модуль, готовится к следующему виду деятельности:

--работа и техническое обслуживание оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья

Объектами профессиональной деятельности выпускников при освоении данного профессионального модуля являются:

- Технологическое оборудование, применяемое на предприятиях по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 11 ноября 2022 г. N 973).

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

Код	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: <ul style="list-style-type: none">– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;– определять этапы решения задачи;– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;– составлять план действия;– определять необходимые ресурсы;– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;– реализовывать составленный план;– оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания: <ul style="list-style-type: none">– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

		<ul style="list-style-type: none"> – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – методы работы в профессиональной и смежных сферах; – структуру плана для решения задач; – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять задачи для поиска информации; – определять необходимые источники информации; – планировать процесс поиска; – структурировать получаемую информацию; – выделять наиболее значимое в перечне информации; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение; – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации; – формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – оформлять бизнес-план; – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;

		<ul style="list-style-type: none"> – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; – презентовать бизнес-идею; – определять источники финансирования <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования; – основы предпринимательской деятельности; – основы финансовой грамотности; – правила разработки бизнес-планов; – порядок выстраивания презентации; – кредитные банковские продукты
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; – основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; – значимость профессиональной деятельности по профессии; – стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках

	<p>среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; – пути обеспечения ресурсосбережения; – принципы бережливого производства; – основные направления изменения климатических условий региона.
ОК 9	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1	<p>Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ПК 1.2	<p>Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Навыки:</p> <p>Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Умения:</p> <p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Знания:</p> <p>Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
ПК 1.3	<p>Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p>	<p>Навыки:</p> <p>Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> <p>Умения:</p> <p>Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> <p>Знания:</p> <p>Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>

ПК 1.4	<p>Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Навыки: Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Умения: Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Знания: Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
--------	--	--

3. Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы СПО ППКРС

Междисциплинарный курс относится к обязательной части профессионального цикла, входит в состав профессионального модуля ПМ 01 «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией» и изучается в 1 семестре.

4. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 60 ак. ч.

Виды учебной работы	Всего акад. часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		1 семестр
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	60	60
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	60	60
Лекции	34	34
в том числе в форме практической подготовки	34	34

Практические занятия	18	18
в том числе в форме практической подготовки	18	18
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	6	Экзамен
<i>Самостоятельная работа:</i>	2	2
- проработка материалов учебников и конспектов лекций (тестирование, реферат, подготовка к экзамену)	2	2

5. Содержание междисциплинарного курса, структурированное по темам (разделам) с указанием отведённого на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов междисциплинарного курса

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоёмкость раздела, ак.ч.	
			В традиционной форме	В форме практической подготовки
1.	Общие сведения о машинах и аппаратах предприятий, перерабатывающих растительное сырье	Машины и аппараты. Сборочные элементы машин. Параметры оборудования электрические, механические и технологические.	6	6
2.	Общие сведения об эксплуатации промышленного оборудования	Эксплуатация промышленного оборудования. Эффективность использования оборудования. Эксплуатационная документация.	4	4
3.	Электрооборудование	Электроприводы, конструкция электроприводов. Правила эксплуатации электроустановок. Документы по эксплуатации, Условия эксплуатации электроустановок.	4	4
4	Эксплуатация оборудования для механической переработки сырья	Эксплуатация оборудования. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.	4	4
5	Эксплуатация оборудования для производства продукции и изделий	Линии производства продукции: технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.	8	8
6	Эксплуатация оборудования для транспортировки, приемки и хранения продукции	Технологические возможности оборудования, правила безопасной эксплуатации. Классификация дефектов при	8	8

		эксплуатации и методы их устранения.		
		<i>Консультации текущие</i>		
		<i>Консультация перед экзаменом</i>		
		<i>Экзамен</i>	6	

5.2 Разделы междисциплинарного курса и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч		Практические занятия, ак. ч		СРО, ак. ч
		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	
1	Общие сведения о машинах и аппаратах предприятий, перерабатывающих растительное сырье	4	6	-	-	2
2	Общие сведения об эксплуатации промышленного оборудования	4	4	-	-	
3.	Электрооборудование	6	4	-	-	
4	Эксплуатация оборудования для механической переработки сырья	4	4	-	-	
5	Эксплуатация оборудования для производства продукции и изделий	8	8	-	-	
6	Эксплуатация оборудования для транспортировки, приемки и хранения продукции	8	8	-	-	
	<i>Консультации текущие</i>					
	<i>Консультация перед экзаменом</i>					
	<i>Дифференцированный зачет Экзамен</i>			6		

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика лекций	Трудоёмкость раздела, часы
1.	Общие сведения о машинах и аппаратах предприятий, перерабатывающих растительное сырье	1. Машины и аппараты. Сборочные элементы машин. Деталь, изделие, сборочные единицы, группы, комплексы, комплекты.	2*
		2. Параметры оборудования электрические, механические и технологические. Параметры основные и вспомогательные, технико-экономические показатели оборудования.	2*
2.	Общие сведения	1. Эксплуатация промышленного оборудования.	2*

	об эксплуатации промышленного оборудования	Эффективность использования оборудования. Эксплуатационная документация. Виды контрольно-измерительных инструментов и приборов, применяемых при эксплуатации промышленного оборудования.	
		2. Смазка пар трения. Классификация эксплуатационно-смазочных материалов. Виды и способы смазки промышленного оборудования, оснастка и инструмент при смазке оборудования.	2*
3.	Электрооборудование	1. Электроприводы, конструкция электроприводов. Аппаратура управления и защиты электропривода. Типы электродвигателей, параметры электродвигателей.	2*
		2. Правила эксплуатации электроустановок. Документы по эксплуатации, Условия эксплуатации электроустановок. Мероприятия для обеспечения безопасной эксплуатации электроустановок.	2*
		3. Защитное заземление. Способы защиты. Причины поражения человека электрическим током. Заземляющие устройства	2*
4.	Эксплуатация оборудования для механической переработки сырья	1. Эксплуатация оборудования. Технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации.	2*
		2. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения. Методы регулировки и наладки.	2*
5.	Эксплуатация оборудования для производства продукции и изделий	1. Линии производства продукции: технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации.	6*
		2. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.	2*
6.	Эксплуатация оборудования для транспортировки, приемки и хранения продукции	1. Технологические возможности оборудования, правила безопасной эксплуатации.	4*
		2. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.	4*

*в форме практической подготовки

5.2.2. Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика практических занятий	Трудоёмкость раздела, часы
1	Общие сведения о машинах и аппаратах предприятий, перерабатывающих растительное сырье	Ознакомление с основными элементами машин и аппаратов, изучение параметров оборудования.	2*
2	Общие сведения об эксплуатации	Выбор контрольно-измерительных инструментов и их использование	2*

	промышленного оборудования	Регулировка смазочных механизмов с использованием оснастки и инструментов для смазки. Выбор эксплуатационно-смазочных материалов.	2*
3	Электрооборудование	Проверка состояния заземления	2*
4	Эксплуатация оборудования для механической переработки сырья	Выявление и устранение недостатков, выбор эксплуатационно-смазочных материалов.	2*
5	Эксплуатация оборудования для производства продукции и изделий	Регулировка и наладка оборудования линии производства продукции и изделий из растительного сырья Выявление и устранение недостатков оборудования для производства продукции и изделий из растительного сырья.	4*
6	Эксплуатация оборудования для транспортировки, приемки и хранения продукции	Регулировка и наладка оборудования, применяемого для определения количества поступающего на предприятие сырья, с учетом предельной нагрузки при эксплуатации.	4*

**в форме практической подготовки*

5.2.3 Лабораторный занятия

Не предусмотрены

5.2.4. Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Вид СРО	Трудоемкость, Час
1.	Нормативная база контроля	Проработка материалов по конспекту лекций, учебнику (подготовка к экзамену)	2

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса

6.1. Основная литература:

1. Организация проведения монтажа и ремонта промышленного оборудования / А.Н. Феофанов, А. Г. Схиртладзе. – Москва: Академия, 2019. – 448 с

2. Аполлонский, С. М. Электрические аппараты управления и автоматики : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. М. Аполлонский, Ю. В. Куклев, В. Я. Фролов. — 2-е изд., стер. — СанктПетербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-9435-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195409> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермьяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5.

— Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2. Дополнительная литература

1. Трудовой кодекс РФ (действующая редакция).
2. Технология, оснащение и организация ремонтно-восстановительного производства: учебник / В.А. Горохов, В.П. Иванов, А.Г. Схиртладзе, В.П. Борискин. – Старый Оскол: ТНТ, 2019. – 552с.

6.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства: Учеб. для нач. проф. образования. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. - 320 с.

6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsuet.ru/

6.5. Методические указания для обучающихся по освоению междисциплинарного курса:

Влащик, Л. Г. Технохимический контроль сырья и продуктов питания: практикум : учебное пособие / Л. Г. Влащик, М. П. Багдасарова. — Краснодар : КубГАУ, 2019. — 210 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/315734>

6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по междисциплинарному курсу, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, современных профессиональных баз данных

При изучении междисциплинарного курса используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения 3КЛ»

7. Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

Мастерская - учебная пекарня, Кабинет Технологического оборудования хлебопекарного производства, (ауд.206)	Комплект мебели для учебного процесса. Печь хлебопекарная, тестомесильная машина, весы - 4шт, термостат, вискозиметр РВ-8, белизномео РЗ-БПЛ, ИДК-1, микроскоп МБИ, рН-метр рН-150, пенетрометр, прибор Яго-Островского, влагомер ПИВИ-1, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомер «Кварц-21 М33», мельница зерновая ЛМЗ. Наборы демонстрационного материала и комплекты оценочных материалов, обеспечивающих тематические иллюстрации и проведение профильных тренингов и тестов.
Кабинет Технологии приготовления мучных кондитерских изделий (ауд. 210)	Комплект мебели для учебного процесса. Термостат; весы – 4шт.; пресс лабораторный гидравлический; баня электрическая водяная; конический пластометр КП-3; ультратермостат УТУ-80; рефрактометр ИРФ-2, ИРФ-454; сахариметр СУ-4; гомогенизатор; смесительно-сбивальная установка. Наборы демонстрационного материала и комплекты оценочных материалов, обеспечивающих тематические иллюстрации и проведение профильных тренингов и тестов.
Учебно-научно-производственная лаборатория по хлебопечению ауд. 306	Печь конвекционная UNOX 23 – 3 шт. Стол разделочный нерж. – 7 шт. Миксер BOSH – 1шт; миксер планетарный KARMAGLOBALJ-10 BF – 1шт; Весы настольные циферблатные – 2 шт. Плита электрическая – 1шт; Электроводонагреватель BOSH – 1шт Машина тестомесильная – 3шт; Шкаф окончательной расстойки – 6шт; Холодильник – 1 шт.

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной	Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: Intel Core i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laser jet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scan jet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.;	ALT Linux Образование 9 + LibreOffice
---	--	---

аттестации (ауд.19)	Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 M CPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HD Graphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.	
------------------------	---	--

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	--

8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

УП.01 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ»

(наименование учебного предмета, дисциплины)

Направление подготовки

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

(код и наименование специальности)

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Техник-технолог

(Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь. Преподаватель-исследователь)

1. Цель и задачи учебной практики

Целями освоения учебной практики является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Задачами освоения учебной практики являются закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

Выпускник, освоивший данный модуль, готовится к следующему виду деятельности:

--работа и техническое обслуживание оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья

Объектами профессиональной деятельности выпускников при освоении данного профессионального модуля являются:

- технологическое оборудование, применяемое на предприятиях по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 11 ноября 2022 г. N 973).

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении

Учебная практика по профессии направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по основным видам деятельности для последующего освоения ими профессиональных компетенций по избранной профессии.

Процесс прохождения учебной практики направлен на освоение обучающимися следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данной профессии:

Код	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: <ul style="list-style-type: none">– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;– определять этапы решения задачи;– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;– составлять план действия;– определять необходимые ресурсы;– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;– реализовывать составленный план;– оценивать результат и последствия своих действий

		<p>(самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – методы работы в профессиональной и смежных сферах; – структуру плана для решения задач; – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять задачи для поиска информации; – определять необходимые источники информации; – планировать процесс поиска; – структурировать получаемую информацию; – выделять наиболее значимое в перечне информации; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение; – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации; – формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; – презентовать идеи открытия собственного дела в

		<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять бизнес-план; – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; – презентовать бизнес-идею; – определять источники финансирования <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования; – основы предпринимательской деятельности; – основы финансовой грамотности; – правила разработки бизнес-планов; – порядок выстраивания презентации; – кредитные банковские продукты
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; – основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений,	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; – значимость профессиональной деятельности по профессии; – стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

	применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; – организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; – пути обеспечения ресурсосбережения; – принципы бережливого производства; – основные направления изменения климатических условий региона.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1	Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья <p>Умения:</p>

	автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>– Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Знания:</p> <p>– Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>Навыки:</p> <p>Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Умения:</p> <p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Знания:</p> <p>Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
ПК 1.3	Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	<p>Навыки:</p> <p>Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> <p>Умения:</p> <p>Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> <p>Знания:</p>

		Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ПК 1.4	Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>Навыки: Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Умения: Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Знания: Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>

3. Организация практики

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, в учебно-производственном центре образовательной организации.

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ППСЗ, календарным графиком учебного процесса.

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики

4. Структура и содержание практики

4.1 Содержание разделов практики

Введение

1. Ознакомление с машинами и аппаратами, сборочными элементами машин, деталями, изделиями.
 2. Ознакомление с параметрами оборудования электрического, механического и технологического
 3. Освоение эксплуатации промышленного оборудования
 4. Освоение смазки пар трения.
 5. Освоение правил эксплуатации электроустановок
 6. Освоение способов защиты электрооборудования
 7. Ознакомление с заземляющими устройствами
 8. Освоение регулировки и наладки оборудования линий
 9. Ознакомление с технологическими возможностями оборудования
- Индивидуальное задание
 Заключение
 Список используемых источников
 Приложение

4.2 Распределение часов по профессиональным модулям

Профессиональный модуль (наименование)	Кол. недель, (часов)	Перечень формируемых компетенций
ПМ 01 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья» МДК.01.01. УП 01.01	4 недели (144 часа)	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. 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 9. Пользоваться профессиональной

		<p>документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> <p>ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>
--	--	--

4.3 Распределение учебного времени для выполнения заданий практики:

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Кол. часов	Освоенные компетенции	Формы отчетности	Формы контроля
ПМ 01 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и	<p>Ознакомление с машинами и аппаратами, сборочными элементами машин, деталями, изделиями.</p> <p>Ознакомление с параметрами оборудования</p>	26	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1,</p>	<p>отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика</p>	<p>задания соответствующего вида работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики</p>

готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья» МДК.01.01. УП 01.01	электрического, механического и технологического		ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4		
	Освоение эксплуатации промышленного оборудования	18			
	Освоение смазки пар трения.	10			
	Освоение правил эксплуатации электроустановок	18			
	Освоение способов защиты электрооборудования	18			
	Ознакомление с заземляющими устройствами	10			
	Освоение регулировки и наладки оборудования линий	26			
	Ознакомление с технологическими возможностями оборудования	18			

5 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

5.1.Основная литература

5.1. Основная литература:

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883>
2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491884>
3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.— URL: <https://e.lanbook.com/book/198509>

6.2. Дополнительная литература

1. Трудовой кодекс РФ (действующая редакция).
2. Технология, оснащение и организация ремонтно-восстановительного производства: учебник / В.А. Горохов, В.П. Иванов, А.Г. Схиртладзе, В.П. Борискин. — Старый Оскол: ТНТ, 2019. — 552с.

5.3 Методические указания к прохождению практики

Методические указания по оформлению и выполнению программы учебной

практики [Электронный ресурс] / Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2022. – 18 с. - [ЭИ].

5.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsuet.ru/

6. Материально-техническое обеспечение практики

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsuet.ru>.

При практической подготовке обучающихся по дисциплине используется:

Кабинет Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий (ауд. 17)	Проектор Epson EB-W9 - 1 шт.; Крепление проектора потолочное универсальное IC-PR-1tTitanium - 1 шт.; Экран настенный ScreenMedia MW 153x153-1шт.; Маркерная доска; Комплект учебной мебели; Информационные стенды, справочные материалы.
Мастерская - учебная пекарня, Кабинет Технологического оборудования хлебопекарного производства, (ауд.206)	Комплект мебели для учебного процесса. Печь хлебопекарная, тестомесильная машина, весы - 4шт, термостат, вискозиметр РВ-8, белизномео РЗ-БПЛ, ИДК-1, микроскоп МБИ, рН-метр рН-150, пенетрометр, прибор Яго-Островского, влагомер ПИВИ-1, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомер «Кварц-21 МЗЗ», мельница зерновая ЛМЗ. Наборы демонстрационного материала и комплекты оценочных материалов, обеспечивающих тематические иллюстрации и проведение профильных тренингов и тестов.
Кабинет Технологии приготовления мучных кондитерских изделий (ауд. 210)	Комплект мебели для учебного процесса. Термостат; весы – 4шт.; пресс лабораторный гидравлический; баня электрическая водяная; конический пластометр КП-3; ультратермостат УТУ-80; рефрактометр ИРФ-2, ИРФ-454; сахариметр СУ-4; гомогенизатор; смесительно-сбивальная установка. Наборы демонстрационного материала и комплекты оценочных материалов, обеспечивающих тематические иллюстрации и проведение профильных тренингов и тестов.
Учебно-научно-	Печь конвекционная UNOX 23 – 3 шт.

производственная лаборатория по хлебопечению ауд. 306	Стол разделочный нерж. – 7 шт. Миксер BOSH – 1шт; миксер планетарный KARMAGLOBALJ-10 BF – 1шт; Весы настольные циферблатные – 2 шт. Плита электрическая – 1шт; Электроводонагреватель BOSH – 1шт Машина тестомесильная – 3шт; Шкаф окончательной расстойки – 6шт; Холодильник – 1 шт.
---	---

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: Intel Core i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laser jet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scan jet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 M CPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HD Graphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.	ALT Linux Образование 9 + LibreOffice
---	---	--

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	--

7. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике

Оценочные материалы (ОМ) для практики включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- материалы, необходимые для оценки знаний, умений, первоначального практического опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений первоначального практического опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их

формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Оценочные средства представляются в виде оценочных материалов для промежуточной аттестации обучающихся отдельным комплектом и входят в состав программы практики.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ 2.4.17 ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП.01 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВА-
НИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В
СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ»**

(наименование учебного предмета, дисциплины)

Направление подготовки

**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из раститель-
ного сырья**

(код и наименование специальности)

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Техник-технолог

(Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь. Преподаватель-исследователь)

1. Цель и задачи производственной практики

Целями освоения производственной практики является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Задачами освоения учебной практики являются закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

Выпускник, освоивший данный модуль, готовится к следующему виду деятельности:

--работа и техническое обслуживание оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья

Объектами профессиональной деятельности выпускников при освоении данного профессионального модуля являются:

- технологическое оборудование, применяемое на предприятиях по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 11 ноября 2022 г. N 973).

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении

Производственная практика по профессии направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по основным видам деятельности для последующего освоения ими профессиональных компетенций по избранной профессии.

Код	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: <ul style="list-style-type: none">– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;– определять этапы решения задачи;– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;– составлять план действия;– определять необходимые ресурсы;– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;– реализовывать составленный план;– оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – методы работы в профессиональной и смежных сферах; – структуру плана для решения задач; – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять задачи для поиска информации; – определять необходимые источники информации; – планировать процесс поиска; – структурировать получаемую информацию; – выделять наиболее значимое в перечне информации; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение; – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации; – формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;

		<ul style="list-style-type: none"> – оформлять бизнес-план; – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; – презентовать бизнес-идею; – определять источники финансирования <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования; – основы предпринимательской деятельности; – основы финансовой грамотности; – правила разработки бизнес-планов; – порядок выстраивания презентации; – кредитные банковские продукты
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; – основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; – значимость профессиональной деятельности по профессии; – стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

	антикоррупционного поведения	
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; – организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; – пути обеспечения ресурсосбережения; – принципы бережливого производства; – основные направления изменения климатических условий региона.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1	Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,

	<p>линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ПК 1.2	<p>Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Навыки:</p> <p>Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Умения:</p> <p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Знания:</p> <p>Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
ПК 1.3	<p>Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p>	<p>Навыки:</p> <p>Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> <p>Умения:</p> <p>Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> <p>Знания:</p> <p>Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем</p>

		безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ПК 1.4	<p>Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Навыки: Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Умения: Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Знания: Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>

3. Организация практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями: ООО «Варина Мама», ООО «ЭКОХЛЕБ», ООО «Дрова», ООО «Основы Вкуса», ОАО «Тобус», ООО «Центральный рынок».

Практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики

4. Структура и содержание практики

4.1 Содержание разделов практики

Введение

1. Подготовка оборудования к эксплуатации
2. Смазка пар трения
3. Регулировка смазочных механизмов

4. Проверка состояния заземления
5. Выявление и устранение недостатков оборудования
6. Регулировка и наладка оборудования линии
7. Запуск технологической линии
 - Индивидуальное задание
 - Заключение
 - Список используемых источников
 - Приложение

4.2 Распределение часов по профессиональным модулям

Профессиональный модуль (наименование)	Кол. недель, (часов)	Перечень формируемых компетенций
<p>ПМ 01 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»</p> <p>МДК.01.01. ПП 01.01</p>	<p>3 недели (108 часов)</p>	<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> <p>ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>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</p> <p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из</p>

		<p>растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> <p>ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>
--	--	--

4.3 Распределение учебного времени для выполнения заданий практики:

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Кол. часов	Освоенные компетенции	Формы отчетности	Формы контроля
		108			
ПМ 01 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья» МДК.01.01. ПП 01.01	Подготовка оборудования к эксплуатации	20	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего вида работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Смазка пар трения	10			
	Регулировка смазочных механизмов	20			
	Проверка состояния заземления	8			
	Выявление и устранение недостатков оборудования	20			
	Регулировка и наладка оборудования линии	10			
	Запуск технологической линии	20			

5. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

5.1. Основная литература:

1. Организация проведения монтажа и ремонта промышленного оборудования / А.Н. Феофанов, А. Г. Схиртладзе. – Москва: Академия, 2019. – 448 с

2. Аполлонский, С. М. Электрические аппараты управления и автоматики : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. М. Аполлонский, Ю. В. Куклев, В. Я. Фролов. — 2-е изд., стер. — СанктПетербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-9435-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195409> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермьяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5.2.Дополнительная литература

1. Трудовой кодекс РФ (действующая редакция).

2. Технология, оснащение и организация ремонтно-восстановительного производства: учебник / В.А. Горохов, В.П. Иванов, А.Г. Схиртладзе, В.П. Борискин. – Старый Оскол: ТНТ, 2019. – 552с.

5.3 Методические указания к прохождению практики

Методические указания по оформлению и выполнению программы производственной практики [Электронный ресурс] / Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2022. – 18 с. - [ЭИ].

5.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6. Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения практики используется материально-техническая база соответствующая санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности: ООО «Варина Мама», ООО «ЭКОХЛЕБ», ООО «Дрова», ООО «Основы Вкуса», ОАО «Тобус», ООО «Центральный рынок».

Данные предприятия относятся к отрасли общественного питания и располагают действующим оборудованием и специалистами, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе.

Аудитория для самостоятельной работы студентов:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	ALT Linux Образование 9 + LibreOffice; Маркерная доска; Информационные стенды, справочные материалы; Комплект мебели
---	--

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № ААА.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	--

7. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике

Оценочные материалы (ОМ) для практики включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- материалы, необходимые для оценки знаний, умений, первоначального практического опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений первоначального практического опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Оценочные средства представляются в виде оценочных материалов для промежуточной аттестации обучающихся отдельным комплектом и входят в состав программы практики.

Оценочные материалы формируется в соответствии с П ВГУИТ 2.4.17 ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по профессиональному модулю

ПМ 01 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ»

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

Код	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи; – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составлять план действия; – определять необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовывать составленный план; – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – методы работы в профессиональной и смежных сферах; – структуру плана для решения задач; – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять задачи для поиска информации; – определять необходимые источники информации; – планировать процесс поиска; – структурировать получаемую информацию; – выделять наиболее значимое в перечне информации; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение; – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации; – формат оформления результатов поиска

		<p>информации, современные средства и устройства информатизации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 3	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – оформлять бизнес-план; – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; – презентовать бизнес-идею; – определять источники финансирования <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования; – основы предпринимательской деятельности; – основы финансовой грамотности; – правила разработки бизнес-планов; – порядок выстраивания презентации; – кредитные банковские продукты
ОК 4	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; – основы проектной деятельности
ОК 5	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,

	Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; – значимость профессиональной деятельности по профессии; – стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; – организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; – пути обеспечения ресурсосбережения; – принципы бережливого производства; – основные направления изменения климатических условий региона.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

		<ul style="list-style-type: none"> – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1	<p>Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ПК 1.2	<p>Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Навыки:</p> <p>Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Умения:</p> <p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Знания:</p> <p>Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>

ПК 1.3	<p>Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p>	<p>Навыки: Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> <p>Умения: Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> <p>Знания: Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
ПК 1.4	<p>Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Навыки: Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Умения: Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Знания: Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>

2 Паспорт оценочных материалов по профессиональному модулю

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные материалы		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	МДК.01.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Тест	1-15 30-86	Бланочное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% - хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (экзамен, дифференцированный зачет)	136-163	Проверка преподавателем Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% - хорошо; 85-100% - отлично.
2	Учебная практика УП 01.01	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Задание по видам работ	3.3.1	Проверка преподавателем Оценка в системе Зачтено-не зачтено
			Собеседование (защита отчета, дифференцированный зачет)	3.4.2	Проверка преподавателем Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% - хорошо; 85-100% - отлично.
3	Производственная практика ПП 01.01	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Задание по видам работ	3.3.2	Проверка преподавателем Оценка в системе Зачтено-не зачтено
			Собеседование (защита отчета, дифференцированный зачет)	3.4.2	Проверка преподавателем Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% - хорошо; 85-100% - отлично.

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации.

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Балльно-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, задания в виде решения контрольных работ, в т.ч. самостоятельно (контрольная работа). Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля

текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной балльно-рейтинговой оценки работы в семестре получает оценку за экзамен / зачет автоматически. В случае несогласия с полученной оценкой студент имеет право сдавать экзамен в общем потоке.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до экзамена/зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на экзамен/зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме собеседования (экзамена/зачета) или тестирования с возможностью последующего собеседования.

Каждый вариант теста включает 15 контрольных заданий, из них:

- 5 контрольных заданий на проверку знаний;
- 5 контрольных заданий на проверку умений;
- 5 контрольных заданий на проверку навыков;

В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущей попытке сдачи не учитывается.

3.1 Тесты (тестовые задания)

ПК 1.1 Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

МДК.01.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья

№ задания	Тест (тестовое задание)
1	Какое приспособление предотвращает травму рук при работе на тестомесильной машине МТМ 1. Предохранительная решетка 2. Оградительные щитки 3. Защитный зонд
2	Назовите лопасть для замеса бисквитного теста 1. Крюкообразная 2. Шнекообразная 3. Прутковая 4. Четырёхлопастная
3	Какова последовательность эксплуатации электрического пекарного шкафа 1. Проверяют заземление, загружают продукты, ручку управления ставят в положение №1 2. Проверяют заземление, ручку управления ставят в положение №1, загружают продукты 3. Проверяют заземление, ручку управления ставят в положение №4, а при достижении заданной температуры загружают продукты
4	Как удаляются не просеивающиеся частицы, оставшиеся внутри барабана. 1. Удаляют на ходу машины при открывании крышки 2. Удаляют при санитарной обработке в конце рабочей смены 3. Удаляют периодически после полной остановки машины.
5	Какой взбиватель предназначен для приготовления крутого теста 1. Крюкообразный 2. Замкнутый с перегородкой 3. Прутковый
6	Когда загружают продукт в просеиватель

	<p>1. Перед началом работы высыпают в бункер и включают просеиватель и вовремя работы загрузка разрешена</p> <p>2. Загрузку продукта производить только на ходу механизма</p> <p>3. Загрузку можно производить как на ходу механизма, так и до его включения.</p>
7	<p>Назначение крышки-решетки в тестомесильной машине</p> <p>1. Служит для загрузки жидких компонентов в машину</p> <p>2. Служит для загрузки и замеса теста</p> <p>3. Обеспечивает электроблокировку машины</p> <p>4. Обеспечивает электроблокировку машины и служит для загрузки жидких компонентов</p>
8	<p>Назовите рабочие инструменты тестораскаточной машины</p> <p>1. Месильный рычаг</p> <p>2. Оградительные щитки и дежа</p> <p>3. Раскатывающие вальцы</p> <p>4. Z-образные лопасти</p>
9	<p>Влажность пшеничной муки не должна превышать:</p> <p>1) 12,5%;</p> <p>2) 16,5%;</p> <p>3) 15%;</p> <p>4) 40%.</p>
10	<p>Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:</p> <p>1) разрыхления;</p> <p>2) снижения упругих свойств теста;</p> <p>3) пенообразования;</p> <p>4) слоеобразования.</p>
11	<p>Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:</p> <p>1) яблочного пюре с сахаром;</p> <p>2) ароматных протертых фруктов и ягод;</p> <p>3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.),</p> <p>4) миндаля.</p>
12	<p>13. Что относится к желирующим веществам?</p> <p>1) ванилин, эссенция;</p> <p>2) дрожжи;</p> <p>3) двууглекислый натрий;</p> <p>4) агар, желатин, пектин.</p>
13	<p>1. В помещении для обработки яиц применяют:</p> <p>1) универсальный привод;</p> <p>2) рефрактометр;</p> <p>3) овоскоп;</p> <p>4) терперирующую машину.</p>
14	<p>3. На рабочем месте для приготовления бисквитного полуфабриката устанавливают:</p> <p>1) тестомесильную машину;</p> <p>2) тестораскаточную машину;</p> <p>3) взбивальную машину;</p> <p>4) тестоделитель.</p>
15	<p>10. Как должны обрабатываться кондитерские мешки после их использования?</p> <p>1) стерилизация, ополаскивание, сушка, хранение в специальных шкафах или выдвижных ящиках стола;</p> <p>2) промывка, ополаскивание, сушка в сушильном шкафу;</p> <p>3) ополаскивание и хранение;</p> <p>4) сушка в сушильном шкафу.</p>
16	<p>Основное сырье получения макарон:</p> <p>1) мука, молоко, жиры;</p> <p>2) мука, вода;</p> <p>3) мука, яйцопродукты, жиры.</p>
17	<p>В формовании макаронных изделий в основном применяются два способа:</p> <p>а) штампование и резка;</p> <p>б) прессование и штампование;</p> <p>в) прессование и формование.</p>
18	<p>3. После процесса сушки влажность макаронных изделий составляет:</p> <p>а) от 2, 5 до 5%;</p> <p>б) от 5, 5 до 10%;</p> <p>в) от 13, до 14%.</p>

ПК 1.2 Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и

сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

МДК.01.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья

№ задания	Тест (тестовое задание)
19	Какие производственные отделения являются общими для всех а) остывочное отделение и склад б) тесторазделочное отделение в) пекарное отделение г) тестомесильное отделение д) тестораскаточное отделение
20	В производстве хлебобулочных изделий различают механизированные линии: а) производство ржаного или пшеничного формового хлеба б) производство батонов в) производство круглого подового хлеба г) всех выше перечисленных линии д) нет правильного ответа
21	Главным устройством в производстве хлеба является а) тестомесильная машина б) тестоделитель в) печь г) тестораскаточная машина д) тестофармовочная машина
22	Какой способ транспортирования муки является самым производительным? а) механический транспорт б) аэрозольтранспорт в) пневмотранспорт г) конвеерная лента д) технический транспорт
23	Тестомесильная машина МТИ-100 состоит из а) дежи б) 3-х сменных баков в) корыта г) резервуара д) бункера
24	15. Какой недостаток при транспортировании муки аэрозольтранспортом а) забивание трубопровода б) возникновение статистического электричества в) требования повышенной квалификации для обслуживающего персонала г) всех выше перечисленных линии д) нет правильного ответа
25	16. Какой питатель имеет наибольший коэффициент утечки воздуха? а) шнековый б) шлюзовый в) камерный г) роторный д) лопастной
26	Какое требование, предъявляемое к дозаторам, является основным а) простота конструкции б) точность работы в) малая энергоемкость г) низкая скорость д) высокая скоротеть

27	Общим недостатком всех тестоприготовительных агрегатов является: а) громоздкость б) затрудненный переход с сорта на сорт в) нагрев опары (теста) при транспортировании г) всех выше перечисленных ответы д) нет правильного ответа
28	В остывочном отделении хлеб хранится в лотках изготовленных из _____ (дерева)
29	При укладке хлеба в лотки производится технологическая операция _____ (отбраковка)
30	Наиболее быстрое охлаждение хлебобулочных изделий происходит: а) естественным способом б) кондиционированным воздухом в) вакуумным способом г) искусственным способом д) нет правильного ответа

ПК 1.3 Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки

МДК.01.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья

№ задания	Тест (тестовое задание)
31	Рабочий орган тестомесильной машины ТММ-1М а) вал с лопостями б) винт в) шнек г) рычаг с лопостями д) прутковы венчик
32	Ручной делитель теста предназначен для деления вручную на заготовки равной а) И8-ХРД б) ТД 30 в) Кузбасс 68-3 М г) Кузбасс 68-10 М д) А2-ХТН
33	Тестоделительная машина А2-ХТН предназначена для деления теста из .. а) ржаной муки б) пшеничной муки высшего и первого сорта в) ржано-пшеничной муки г) пшеничной муки д) пшеничной муки 1, 2 сорта

34	<p>Форма поршня тестоделителя Кузбасс 68-10 М –</p> <p>а) круг б) овал в) квадрат г) треугольник д) прямоугольник</p>
35	<p>Предварительно воду, которая будет использована на предприятии, очищают в</p> <p>а) песочном фильтре б) мембранном фильтре в) пластичном фильтре г) теплообменнике д) резервуаре</p>
36	<p>Для приготовления купажного сиропа используют</p> <p>а) сироповарочный аппарат б) купажный аппарат в) фильтрационный аппарат г) заторный аппарат д) колероварочный аппарат</p>
36	<p>Тестоделительные машины различаются по диапазону развеса и способу нагнетания</p> <p>а) ручные, б) шнековые, лопастные в) вакуумные. г) роторные д) все ответы верны</p>
37	<p>Устройство созданное в целях облегчения и умственного труда, увеличения его производительности путем полного или частичного ручного труда _____ (машина)</p>
38	<p>Какие типы накопителей для короткорезанной макаронной продукции получили наибольшее распространение? _____ (бункерные)</p>
39	<p>Для приготовления слоеного полуфабриката организуют поточную линию, в состав которой входит... _____ (тестораскаточная машина)</p>
40	<p>Какое оборудование применяется на хлебопекарном предприятии для разделки теста _____ (тестоделитель)</p>

ПК 1.4 Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

МДК.01.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья

№ задания	Тест (тестовое задание)
41	<p>В производственной зоне на территории организации размещаются:</p> <p>а) производственные корпуса б) склады тары и топлива</p>

	<p>в) складские помещения для сырья и готовой продукции</p> <p>г) ремонтные мастерские</p>
42	<p>2. В хозяйственной зоне на территории размещаются:</p> <p>а) бытовые помещения</p> <p>б) площадка для транспорта</p> <p>в) столовая (при наличии)</p> <p>г) мусороприемники</p>
43	<p>5. Раковины для мытья рук должны располагаться:</p> <p>а) в каждом помещении организации</p> <p>б) в каждом производственном цехе при входе</p> <p>в) на расстоянии не более 15 м от рабочего места</p> <p>г) на расстоянии не более 20 м от рабочего места</p>
44	<p>6. Производственные помещения и цеха организации должны быть расположены так, чтобы обеспечить:</p> <p>а) удобство для рабочих</p> <p>б) поточность технологических процессов</p> <p>в) возможность лабораторного контроля</p> <p>г) принцип эстетичности и интерьера</p> <p>д) отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции</p>
45	<p>Хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов и выработанных хлебобулочных и кондитерских изделий должно осуществляться:</p> <p>а) в условиях, установленных изготовителем</p> <p>б) с учетом правил товарного соседства</p> <p>в) в технологических проходах, коридорах</p> <p>г) вместе с непищевыми товарами</p>
46	<p>Уборку помещений проводят:</p> <p>а) ежедневно не менее одного раза в смену</p> <p>б) ежедневно не менее двух раз в смену</p> <p>в) один раз в два дня</p> <p>г) по мере необходимости</p>
47	<p>По окончании санитарной обработки в конце смены воздух и поверхности в производственных помещениях организации, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, необходимо обеззараживать:</p> <p>а) мыльным раствором</p> <p>б) с использованием бактерицидных ламп</p> <p>в) дезинфицирующими растворами в установленном порядке</p>
48	<p>Уборочный инвентарь для производственных, вспомогательных и складских помещений должен быть:</p> <p>а) закреплен за соответствующими помещениями</p> <p>б) промаркирован</p> <p>в) храниться в отдельных помещениях или шкафах</p> <p>г) все перечисленное верно</p>
49	<p>В помещении для мойки внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены:</p> <p>а) односекционные ванны</p> <p>б) двухсекционные ванны</p> <p>в) трехсекционные ванны</p>
50	<p>Новые железные формы и листы, предназначенные для выпечки мучных изделий, до их применения должны:</p> <p>а) тщательно очищаться и промываться горячей водой</p>

	б) пропариваться в) прокаливаться в печах
51	Тележки, этажерки и весы должны промываться горячей водой и просушиваться а) ежедневно б) один раз в два дня в) один раз в неделю
52	Периодичность обработки столов для отделки тортов и пирожных цехов (участков), вырабатывающих мучные кондитерские изделия с кремом, следующая: а) не реже одного раза в смену б) после каждого освобождения в) не реже двух раз в смену
53	Периодичность обработки металлических лотков, листов и крышек к ним для транспортирования пирожных цехов (участков), вырабатывающих мучные кондитерские изделия с кремом, следующая: а) не реже одного раза в смену б) после каждого освобождения в) не реже двух раз в смену
54	Периодичность обработки емкостей из-под сиропа для промочки и бисквитной крошки цехов (участков), вырабатывающих мучные кондитерские изделия с кремом, следующая: а) не реже одного раза в смену б) после каждого освобождения в) не реже двух раз в смену

3.2 Экзамен (зачет)

Вопросы (задачи, задания) для экзамена, зачета

ПК 1.1 Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

1 Особенности развития хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности на современном этапе. Влияние свойств перерабатываемого сырья на особенности конструкции технологических машин.

2 Машинно-аппаратурные схемы производства хлебных изделий.

3 Машинно-аппаратурные схемы производства макаронных изделий.

4 Схема аэрозоль-транспортной установки для перемещения муки.

5 Состав и структура оборудования для выполнения складских и подготовительных операций.

6 Оборудование для транспортирования и хранения муки, дополнительного сырья.

7 Оборудование для подготовки и дозирования сырья к производству.

8 Назначение и классификация тестомесильных машин.

9 Тестомесильные машины периодического действия. Их устройство, принцип действия и методология расчёта.

10 Тестомесильные машины непрерывного действия. Их устройство, принцип действия и методология расчёта.

11 Смесители для жидких полуфабрикатов. Их устройство, принцип действия и методология расчёта.

12 Оборудование для выгрузки теста. Их устройство, принцип действия и методология расчёта.

13 Оборудование для брожения тестовых полуфабрикатов. Назначение и классификация тестоприготовительных агрегатов.

14 Тестоприготовительные комбинированного действия.

15 Тестоделительные машины. Назначение и классификация тестоделительных машин. Принципиальные схемы основных типов тестоделительных машин.

ПК 1.2 Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

16 Конструкции тестоделительных машин, точность их работы. Стабилизация основных параметров процесса деления теста.

17 Оборудование для формования тестовых заготовок и кондитерских полуфабрикатов. Назначение и классификация формующих машин.

18 Принципиальные схемы основных типов формующих машин. Мероприятия по устранению прилипания заготовок к рабочим поверхностям оборудования.

19 Оборудование для расстойки, посадки и разгрузки полуфабрикатов и готовой продукции. Назначение и классификация оборудования для расстойки.

20 Универсальные шкафы расстойки. Специализированные шкафы расстойки. Принципиальные схемы механизмов для посадки и укладки заготовок. Конструкции посадчиков и укладчиков.

21 Механизмы для надрезки, наколки и украшения полуфабрикатов.

22 Механизмы для разгрузки производственных и печных конвейеров.

23 Хлебопекарные и специализированные печи для производства кондитерских изделий. Назначение и классификация печей. Основные этапы и тепловые режимы выпечки.

24 Элементы печного агрегата. Печи тупикового типа. Печи туннельного типа. Расстойно-печные агрегаты. Печи шкафного типа. Их устройство, особенности эксплуатации. Методология расчёта.

25 Смесители для макаронного теста. Особенности и режимы замеса макаронного теста. Принципиальные схемы и конструкции смесителей для макаронного теста.

26 Назначение и классификация макаронных прессов. Конструкция шнековых прессов. Система вакуумирования полуфабриката.

27 Конструкции и расчёт матриц. Высокотемпературное формование макаронных изделий.

28 Оборудование для разделки сырых макаронных изделий. Назначение и классификация машин и механизмов для разделки. Устройства для обдувки сырых макаронных изделий.

ПК 1.3 Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки

29 Механизмы для резания и раскладки коротких изделий. Оборудование для резания и раскладки длинных изделий.

- 30 Оборудование для сушки макаронных изделий. Назначение и классификация сушилок. Установки для высокотемпературной сушки.
- 31 Поточные линии производства формового хлеба.
- 32 Поточные линии производства мелкостучных и булочных изделий.
- 33 Поточные линии производства специальных сортов хлебобулочных изделий.
- 34 Поточные линии производства коротких макаронных изделий. Линии производства длинных макаронных изделий.
- 35 Поточные линии по производству сахаристых кондитерских изделий. Линии по производству мучных кондитерских изделий.
- 36 Поточные линии по производству мучных кондитерских изделий.
- 37 .Оборудование для хлебоукладочных агрегатов.
- 38 Оборудование хранилищ готовой продукции и экспедиций. Схемы механизированных складов готовой продукции хлебозаводов, кондитерских и макаронных фабрик.

ПК 1.4 Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

- 39 Пояснить назначение, устройство тестомесильной машины А2-ХТБ. Правила безопасной эксплуатации тестомесильных машин.
- 40 Пояснить основные элементы печи. Устройство, назначение, принцип действия печи
ХПП-25: схема движения газов. Безопасные условия эксплуатации.
- 41 Охарактеризовать дозаторы. Пояснить, назначение, устройство, принцип действия дозирочного бочка АСБ-20. Безопасные условия эксплуатации дозирочной аппаратуры.
- 42 Пояснить назначение, устройство и принцип действия взбивального агрегата К-18 для пастилы и зефира, регулировка параметров в этих машинах, основные неисправности.
- 43 Пояснить назначение, устройство и принцип действия бункерного тестоприготовительного агрегата БАГ 20/30 системы. Безопасные условия эксплуатации тестоприготовительных агрегатов.
- 44 Пояснить назначение, устройство и принцип действия горизонтальной коншмашины, регулировка параметров, основные неисправности.
- 45 Пояснить назначение, устройство, принцип действия дозатора муки МД-100. Безопасные условия эксплуатации дозирочной аппаратуры.
- 46 Описать процесс формирования в тестозакаточных машинах. Пояснить назначение, устройство и принцип действия тестозакаточной машины РМ-80. Безопасные условия эксплуатации тестозакаточных мантия.
- 47 Описать оборудование для расстойки тестовых заготовок. Пояснить назначение, устройство и принцип действия шкафа А2-ХРА, кинематическая схема привода. Безопасные условия эксплуатации.
- 48 Описать оборудование для производства сухарей. Пояснить назначение, устройство, принцип действия машин для формования сухарных плит ФПЛ-2 и МСП-2, их сравнительная характеристика.
- 49 Пояснить назначение, устройство и принцип действия бункерного тестоприготовительного агрегата И8-ХАГ-6. Правила безопасной эксплуатации

- тестоприготовительных агрегатов.
- 50 Пояснить классификацию хлебопекарных печей. Устройство, назначение, принцип действия хлебопекарной печи П-104, кинематическая схема привода. Безопасные условия эксплуатации печей.
 - 51 Описать оборудование для деления теста. Пояснить устройство, назначение, принцип действия тестоделителя А2-ХТН. Безопасные условия эксплуатации тесто делителей.
 - 52 Описать оборудование для формования карамели. Пояснить назначение, устройство и принцип действия цепной карамелештампующей машины Ш-3, регулировка параметров, основные неисправности.

3.3 Типовые задания по практике

3.3.1 Учебная практика

1. Ознакомление с машинами и аппаратами, сборочными элементами машин, деталями, изделиями.
2. Ознакомление с параметрами оборудования электрического, механического и технологического
3. Освоение эксплуатации промышленного оборудования
4. Освоение смазки пар трения.
5. Освоение правил эксплуатации электроустановок
6. Освоение способов защиты электрооборудования
7. Ознакомление с заземляющими устройствами
8. Освоение регулировки и наладки оборудования линий
9. Ознакомление с технологическими возможностями оборудования

3.3.2 Производственная практика

1. Подготовка оборудования к эксплуатации
2. Смазка пар трения
3. Регулировка смазочных механизмов
4. Проверка состояния заземления
5. Выявление и устранение недостатков оборудования
6. Регулировка и наладка оборудования линии
7. Запуск технологической линии

3.4 Индивидуальные задания

3.4.1 Учебная практика

- 1 Санитарные требования к производственным помещениям и технологическому процессу производства вафель.
- 2 Основные этапы разработки новых видов продукции.
3. Микробиологические процессы, происходящие при выработке мучных кондитерских изделий
- 4 Микроорганизмы, вредители кондитерского производства.
6. Микробиологический контроль сырья и готовой продукции кондитерского производства.
7. Контроль качества мучных кондитерских изделий.
8. Оборудование для приема, хранения сыпучего и жидкого сырья, для просеивания
9. Оборудование для измельчения. Основные правила техники безопасности при

эксплуатации оборудования

10. Оборудование смешивания сырья и получения однородных масс

11. Назначение, устройство и принцип работы сбивальной машины с вертикальным валом

12. Назначение, устройство и принцип работы смесителя эмульсатора непрерывного действия

3.4.2 Производственная практика

1. Универсальный варочный вакуум-аппарат М-184. Назначение, устройство, принцип действия.
2. Раскрыть технологический процесс производства ванильной пастилы.
3. Органолептические показатели ванильной пастилы.
4. Охлаждающий агрегат АОК-2. Назначение, устройство, принцип действия.
5. Раскрыть технологический процесс производства сахарного драже.
6. Качественные показатели сахарного драже.
7. Дражировочный котел ДР-5М. Назначение, устройство, принцип действия.
8. Раскрыть технологический процесс производства подсолнечной халвы.
9. Качественные показатели халвы. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов халвы.
10. Двухвалковая мельница. Назначение, устройство, принцип действия.
11. Раскрыть технологический процесс производства шоколада пористого.
12. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов шоколада.
13. Пятивалковая мельница. Назначение, устройство, принцип действия.
14. Раскрыть технологический процесс производства пралиновых конфет.
15. Качественные показатели пралиновых конфет.
16. Машина для отливки конфет в крахмальные формы. Назначение, устройство, принцип действия.
17. Раскрыть технологический процесс производства тиражированного ириса.
18. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов ириса.
19. Опрокидывающийся варочный котел. Назначение, устройство, принцип действия.
20. Раскрыть технологический процесс производства желеино-мармелада.
21. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов мармелада.
22. Змеевиковый вакуум-выпарной аппарат ЗЗ-А. Назначение, устройство, принцип действия.
23. Раскрыть технологический процесс производства мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки».
24. Качественные показатели мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки».
25. Цилиндрический диссудор. Назначение, устройство, принцип действия.
26. Раскрыть технологический процесс производства ванильного зефира.

