

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИ-
ТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПДП.01 «Производственная практика (Преддипломная)»

Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

Направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей

Воронеж 2026

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г №341.

Составитель программы:

к. т. н, доцент кафедры процессов
и аппаратов перерабатывающих
производств _____



Сорокина И.А.

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол №10 от 08.06.2026 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____



Сорокина И.А.

Заведующий отделением СПО



С.А. Горланов

Рецензент рабочей программы:

Начальник участка гидрогенизации жиров
ООО «ЭФКО Пищевые ингредиенты» Палёха М.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ «ПДП.01 Производственная практика (Преддипломная)»

1.1 Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ОПСПО, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Преддипломная практика является завершающим этапом и проводится после освоения образовательной программы и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

В результате изучения производственной практики обучающийся должен освоить общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 1.1.01	Навыки: проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей технологического оборудования
	Н 1.1.02	устранения неисправностей в работе технологического оборудования
	Н 1.1.03	ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
	Н 1.2.01	прием-сдача сырья и расходных материалов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 1.2.02	входной мониторинг качества сырья и расходных материалов в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
	Н 1.2.03	регулирование режимов технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
	Н 1.2.04	регулирование качества продукции, норм расхода сырья, выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях
	Н 1.2.05	упаковка и маркировка готовой продукции на специальном технологическом оборудовании
	Н 2.1.01	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг
	Н 2.1.02	разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов
	Н 2.1.03	инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями

Н 2.1.04	организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Н 2.1.05	ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
Н 2.2.01	обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
Н 2.2.02	обеспечение режимов производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и моющих средств на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Н 2.2.03	определение технологических параметров, подлежащих автоматическому контролю и регулированию при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей
Н 2.2.04	оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
Н 2.2.05	технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке новых видов продукции
Н 3.1.01	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
Н 3.1.02	подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред
Н 3.1.03	техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
Н 3.1.04	осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ
Н 3.1.05	проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты
Н 3.2.01	отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Н 3.2.02	проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов
Н 3.2.03	органолептических исследований
Н 3.2.04	исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

	Н 4.1.01	планирования основных показателей производственного процесса
	Н 4.1.02	оценки эффективности производственного процесса
	Н 4.1.03	принятия управленческих решений по организации производственного процесса
	Н 4.2.01	планирования работ структурного подразделения
	Н 4.2.02	оценки эффективности деятельности структурного подразделения
	Н 4.2.03	принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
	Н 4.3.01	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья
	Н 4.3.02	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре
	Н 4.3.03	инструктажа и обучения персонала на рабочих местах
	Н 4.3.04	обеспечения безопасных условий труда на производстве
	Н 4.3.05	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	Н 4.3.06	участие в планировании основных показателей производства
	Н 4.4.01	группировки и анализа информации
	Н 4.4.02	расчета показателей производительности труда
	Н 4.4.03	расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда
	Н 4.4.04	расчета суммы прибыли, процента рентабельности
	Н 4.4.05	расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
	Н 4.5.01	ведения утвержденной учетно-отчетной документации
	Н 4.5.02	проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию
	Н 4.5.03	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары
	Н 4.5.04	учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
Уметь	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
	Уо 01.02	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
	Уо 01.03	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.04	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
	Уо 02.02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
	Уо 02.03	оценивать практическую значимость результатов поиска
	Уо 02.04	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач

Уо 02.05	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
Уо 02.06	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
Уо 03.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
Уо 03.06	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
Уо 03.07	определять источники достоверной правовой информации
Уо 03.08	составлять различные правовые документы
Уо 03.09	находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
Уо 03.10	оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
Уо 05.02	проявлять толерантность в рабочем коллективе
Уо 06.01	проявлять гражданско-патриотическую позицию
Уо 06.02	демонстрировать осознанное поведение
Уо 06.03	описывать значимость своей специальности
Уо 06.04	применять стандарты антикоррупционного поведения
Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
Уо 07.04	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
Уо 07.05	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные

	темы
Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы
У 1.1.01	визуально оценивать исправность технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов
У 1.1.02	документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования
У 1.2.01	производить расчеты основных параметров технологического оборудования
У 1.2.02	подготавливать сырье и расходные материалы в соответствии с технологическими инструкциями
У 1.2.03	рассчитывать необходимое количество сырья и расходных материалов в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
У 1.2.04	поддерживать установленные технологией нормы выхода и сортности растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями
У 1.2.05	поддерживать установленные технологией режимы оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
У 1.2.06	эксплуатировать оборудование для производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
У 1.2.07	эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции
У 1.2.08	определять технологическую эффективность работы оборудования и устранять причины ее снижения и ухудшения качества продукции
У 1.2.09	оценивать качество сырья и полуфабрикатов при выполнении технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
У 2.1.01	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
У 2.1.02	рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт
У 2.1.03	рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
У 2.1.04	инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий
У 2.1.05	контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса
У 2.1.06	организовывать работу по проведению лабораторных исследований

		ний качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
У 2.1.07		пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У 2.2.01		организовывать основные технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
У 2.2.02		рассчитывать материальный баланс и производственные рецептуры растительных масел, жиров и жирозаменителей
У 2.2.03		осуществлять технологические регулировки оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей
У 2.2.04		использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
У 2.2.05		подбирать оборудование и системы автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
У 2.2.06		оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продуктов питания (растительных масел, жиров и жирозаменителей)
У 2.2.07		контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей по всем этапам производства
У 3.1.01		пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой
У 3.1.02		осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды
У 3.1.03		готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава
У 3.1.04		отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
У 3.1.05		отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
У 3.1.06		настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды
У 3.1.07		соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием
У 3.1.08		подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования
У 3.1.09		составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы
У 3.1.10		вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
У 3.2.01		осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации
У 3.2.02		готовить индикаторные среды

У 3.2.03	проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами
У 3.2.04	подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование
У 3.2.05	представлять данные проведенных лабораторных исследований
У 3.2.06	анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации
У 3.2.07	подготавливать посевной материал для лабораторных исследований
У 3.2.08	культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований
У 3.2.09	утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований
У 3.2.10	проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы
У 3.2.11	осуществлять химический и физико-химический анализ
У 3.2.12	производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
У 3.2.13	производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов
У 3.2.14	применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты
У 3.2.15	вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
У 4.1.01	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;
У 4.1.02	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения
У 4.2.01	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями
У 4.2.02	оформлять и проверять планы работ по установленной форме
У 4.3.01	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья
У 4.3.02	рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре
У 4.3.03	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
У 4.3.04	организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
У 4.3.05	обеспечивать безопасные условия труда на производстве
У 4.4.01	использовать различные методы контроля работы трудового коллектива
У 4.4.02	осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам
У 4.4.03	сопоставления результатов работы стандартам деятельности
У 4.4.04	принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
У 4.5.01	оформлять учетно-отчетную документацию
У 4.5.02	проверять операции по товарному оформлению и хранению про-

		дукции
	У 4.5.03	проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию
	У 4.5.04	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
	У 4.5.05	вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
	У 4.5.06	определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
Знать	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Зо 01.02	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Зо 01.03	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Зо 01.05	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Зо 02.04	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения
	Зо 02.05	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
	Зо 03.05	правила разработки презентации
	Зо 03.06	основные этапы разработки и реализации проекта
	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива
	Зо 04.02	психологические особенности личности
	Зо 05.01	правила оформления документов
	Зо 05.02	правила построения устных сообщений
	Зо 05.03	особенности социального и культурного контекста
	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции
	Зо 06.02	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
	Зо 06.03	значимость профессиональной деятельности по специальности
	Зо 06.04	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
	Зо 07.04	принципы бережливого производства

3o 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
3o 07.06	правила поведения в чрезвычайных ситуациях
3o 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
3o 08.02	основы здорового образа жизни
3o 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
3o 08.04	средства профилактики перенапряжения
3o 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
3o 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
3o 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
3o 09.04	особенности произношения
3o 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
3 1.1.01	назначение, принцип действия и устройство технологического оборудования
3 1.1.02	правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей
3 1.1.03	порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования
3 1.1.04	документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования
3 2.1.04	технологии производства и организации производственных и технологических процессов
3 1.2.01	основы технологии производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
3 1.2.02	основные технологические операции и режимы процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
3 1.2.03	устройство и принцип действия оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей
3 1.2.04	правила эксплуатации оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей
3 1.2.05	порядок приемки, хранения и подготовки сырья и материалов при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей
3 1.2.06	правила маркировки готовой продукции
3 1.2.07	показатели качества сырья, полуфабрикатов, и готовой продукции
3 1.2.08	нормативы расходов сырья и материалов, выхода готовой продукции
3 2.1.01	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг
3 2.1.02	технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности

3 2.1.03	методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья
3 2.1.04	технологии производства и организации производственных и технологических процессов
3 2.1.05	требования к качеству выполнения технологических операций
3 2.1.06	методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья
3 2.1.07	методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций
3 2.2.01	виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
3 2.2.02	основные технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
3 2.2.03	виды документов на масложировую продукцию, производимую на автоматизированных технологических линиях
3 2.2.04	способы технологических регулировок оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики, при производстве растительных масел, жиров и в соответствии с эксплуатационной документацией
3 2.2.05	принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
3 2.2.06	основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических, комбинированных и компьютерных устройств, применяемых в автоматизированных линиях производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
3 2.2.07	методики расчета и подбора оборудования для организации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
3 3.1.01	требования к рабочему месту по проведению исследований
3 3.1.02	правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования
3 3.1.03	правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием
3 3.1.04	правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами
3 3.1.05	способы мытья и дезинфекции химической посуды
3 3.1.06	виды, назначение и устройство лабораторного оборудования
3 3.1.07	способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов
3 3.1.08	правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований
3 3.1.09	методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
3 3.1.10	требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологи-

		ческого оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
3 3.2.01		нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
3 3.2.02		документооборот при проведении лабораторных исследований
3 3.2.03		способы приготовления калибровочных растворов
3 3.2.04		назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды
3 3.2.05		виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок
3 3.2.06		свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения
3 3.2.07		методики приготовления растворов различных концентраций
3 3.2.08		назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора
3 3.2.09		технологический процесс приготовления питательных сред
3 3.2.10		методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов
3 3.2.11		назначение, классификация химико-аналитических лабораторий
3 3.2.12		требования к химико-аналитическим лабораториям
3 3.2.13		нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
3 3.2.14		технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами
3 3.2.15		методы расчета результатов проведения лабораторного анализа
3 3.2.16		правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа
3 3.2.17		требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
3 4.1.01		принципы и формы организации производственного процесса
3 4.1.02		методики расчета выхода готовой продукции
3 4.1.03		структура издержек производства и пути снижения затрат
3 4.1.04		методики расчета экономических показателей
3 4.2.01		принципы планирования работ исполнителям
3 4.2.02		основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
3 4.3.01		принципы планирования работы трудового коллектива
3 4.3.02		основные приемы организации работы трудового коллектива
3 4.3.03		правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
3 4.4.01		способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива
3 4.5.01		учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья
3 4.5.02		основы производственного учета

	3 4.5.03	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
	3 4.5.04	нормы времени и выработки по технологическим операциям

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура производственной практики

Вид учебной работы	Объём в часах
Объём образовательной программы учебной дисциплины	144
в т.ч. в форме практической подготовки	125
в т.ч.	
теоретическое обучение	-
лабораторные занятия	-
Самостоятельная работа	143
Консультации	-
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	+

2.2 Содержание преддипломной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Вводное занятие (вводный инструктаж)	Ознакомление с организацией, основными видами деятельности. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, пожарной безопасности. Ознакомление с учредительными документами.	8	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2	Н 1.1 (01-03), Н 1.2 (01-05) Н 2.1 (01-05), Н 2.2 (01-05)
Тема 1. Изучение структуры предприятия	Общие характеристики предприятия. Штатное расписание, должностные обязанности.	20	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1	Н 3.1 (01-05), Н 3.2 (01-04) Н 4.1 (01-03), Н 4.2 (01-03)
Тема 2. Выполнение производственных заданий	Выполнение работ на участке, соответствующем утвержденной теме дипломной работы.	30	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	Н 4.3 (01-06), Н 4.4 (01-05)
Тема 3. Сбор и обработка информации	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала по утвержденной теме дипломной работы.	30	ПК 4.5 ОК 01 ОК 02	Н 4.5 (01-04), Уо 01-09, У 1.1 (01-02), У 1.2 (01-09)
Тема 4. Анализ собранного материала	Обобщение собранной информации в материал дипломной работы, формулирование предложений по совершенствованию технологического процесса на производственном участке	30	ОК 03 ОК 04 ОК 05	У 2.1 (01-07), У 2.2 (01-07) У 3.1 (01-10), У 3.2 (01-15)
Оформление отчёта по преддипломной практике		25	ОК 06	У 4.1 (01-02), У 4.2 (01-02)
Зачет с оценкой		1	ОК 07	У 4.3 (01-05), У 4.4 (01-04)
Всего		144	ОК 08 ОК 09	У 4.5 (01-06), Зо 01-09, 3 1.1 (01-04), 3 1.2 (01-08) 3 2.1 (01-07), 3 2.2 (01-07)
в т.ч. практическая подготовка		125		

			3 3.1 (01-10), 3 3.2 (01-17) 3 4.1 (01-04), 3 4.2 (01-02) 3 4.3 (01-03), 3 4.4.01 3 4.5 (01-04),
--	--	--	---

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики предусмотрены следующие специальные помещения:

Преддипломная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров о совместной деятельности, заключенных между этими организациями и ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ

№ п/п	Наименование объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования	Адрес (местоположение) объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения (с указанием номера такого объекта в соответствии с документами по технической инвентаризации)
1	Договор о практической подготовке № 88 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «УК ЭФКО» от 29 июня 2021 г.	394036, г. Воронеж, ул. Таранченко, 40
2	Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве № 190 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «УК «Благо» от 06 сентября 2024 г.	196084, г. Санкт-Петербург, ул. Киевская, д. 5, литера А8, оф. 1
3	Договор о практической подготовке № 21 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭФКО-ПИ» от 15 февраля 2021 г.	309850 Белгородская область, Алексеевский р-н, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.4
4	Договор о практической подготовке № 98 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Евдаково» от 14.02.2022 года	396510, Воронежская область, Каменский р-н, п.г.т. Каменка, ул. Мира, д.60.
5	Договор о практической подготовке № 111 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭФКО-Косметик» от 28 марта 2022 г.	396840 Воронежская область, Хохольский р-н, р.п. Хохольский, ул. Дорожная, 2Б
6	Договор о практической подготовке № 128 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Эфирное» от 04 мая 2022 г.	309850 Белгородская область, Алексеевский р-н, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.2
7	Договор о практической подготовке № 131 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ОЛСАМ» от 04 мая 2022 г.	394036 г. Воронеж, проспект Революции, д.51, оф. 2
8	Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве № 152 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Черноземье» от 24 мая 2023 г.	399540, Липецкая область, Тербунский р-н, с. Тербуны, ул. Дорожная, 1Б.
9	Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, 232а

Место и график проведения учебной и производственной практики определяется заведующим отделением СПО. Руководителями практики назначаются, согласно приказу ректора университета, преподаватели дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика проводится в течение 4 календарных недель в объеме 144 часа, следовательно, продолжительность одной рабочей недели составляет 36 часов (6 часов в день при 6 дневной рабочей неделе).

Прибыв к месту прохождения практики, обучающийся в обязательном порядке проходит инструктаж по технике безопасности, в котором отражаются специальные требования применительно к месту прохождения практики.

Перед началом практики обучающийся должен успешно освоить теоретическую часть дисциплин профессиональных модулей и иметь первоначальные умения и навыки, которые позволят успешно закрепить и развить практический опыт.

Обязанности руководителя практики от образовательной организации и организации места прохождения практики определяются согласно Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г. №291).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд университета имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Семенова, Е.Г. Технология пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие для спо / Е.Г. Семенова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 92 с. — Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств. — ISBN 978-5-507-46694-8. — [URL:https://e.lanbook.com/book/316973](https://e.lanbook.com/book/316973)

2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:<https://urait.ru/bcode/531550>

3. Кошевой, Е.П. Технологическое оборудование производства растительных масел: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 365 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04521-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539561>

4. Королькова, Н. В. [и др.]; Общая технология отрасли [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов очной и заочной форм обучения направления 19.03.02 (260100.62) "Продукты питания из растительного сырья", профиль подготовки бакалавра "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" / [Н. В. Королькова [и др.]; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2014

5. Курс лекций по дисциплине «Технология переработки растительных масел и жиров на автоматизированных технологических линиях», [Электронный ресурс] О. А. Котик, Н. В. Королькова, А. А. Колобаева, Е. В. Панина – Воронеж, 2024.

6. Оборудование перерабатывающих производств / Т. В. Орлова, А. В. Степовой, Е. А. Ольховатов, А. А. Варивода. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 284 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-507-47374-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364958>.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Технология отрасли (производство растительных масел) [Электронный ресурс] / Л. А. Мхитарянц, Е. П. Корнена, Е. В. Мартовщук, С. К. Мустафаев ; Под общ. ред. проф. Е. П. Корненой .— Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009 .— 352 с. — ISBN 978-5-98879-111-9.— <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4905>
2. Калошин, Ю.А. Технология и оборудование масложировых предприятий: учеб. для учреждений нач. проф. образования / Ю.А. Калошин. — М.: Academia, 2002. — 360 с. - ISBN 5-7695-1212-1.
3. Лабораторный практикум по технологии отрасли (производство растительных масел) [Электронный ресурс] / Л. А. Мхитарянц, Е. П. Корнена, Е. В. Мартовщук .— Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013 .— 224 с. —ISBN 978-5-98879-157-7.— URL:https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=49809
4. Кошевой, Е.П. Практикум по расчетам технологического оборудования пищевых производств : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Машины и аппараты пищевых производств" и "Пищевая инженерия малых предприятий" направления подготовки дипломированных специалистов "Пищевая инженерия". – СПб.: ГИОРД, 2007. – 226 с.
5. Паронян В.Х. Технология и организация производства жиров и жирозаменителей – М.: ДеЛи принт, 2007. - 512 с.
6. Пермякова, Л.В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья: учебное пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.В. Пермякова, Т.Ф. Киселева, Ю.Ю. Миллер. — Электрон. дан. — Кемерово: КемТИПП, 2016. — 151 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99569>

3.2.3. Методические издания

1. Преддипломная практика [Электронный ресурс]: методические указания и руководство по прохождению для обучающихся среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья / сост.: И.А. Сорокина, Н. В. Королькова.— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2024 .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— URL:<http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m9807.pdf> .

3.2.4. Периодические издания

Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://vestnik.vsau.ru/>

2. Масла и жиры: специализированный журнал [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.oilbranch.com/>

3. Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический и научно-практический журнал [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://foodprom.ru/>

4. Хранение и переработка сельхозсырья: международный рецензируемый научный журнал [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://www.spfp-mgupp.ru/jour/index>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональные компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и без-	Демонстрация знаний: методы контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья; сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; методики расчета и подбора оборудования для организации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей основные технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей; виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства растительных масел, жиров и жирозаменителей; нормативно-техническая документация, регламентирующая качество и безопасность пищевой продукции; методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией; качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья умений определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать материальный баланс и производственные рецептуры растительных масел, жиров и жирозаменителей; подготавливать сырье и расходные материалы в соответствии с технологическими инструкциями; эксплуатировать оборудование для производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; поддерживать установленные технологией норма-	Текущий контроль: - оценка выполнения индивидуальных заданий; - подготовка и защита отчета по практике; Промежуточная аттестация: - зачёт с оценкой

опасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса; ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями; ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива; ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива; ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.	тивы выхода и сортности растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями; поддерживать установленные технологией режимы оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях; отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства в соответствии со стандартными методами пробоотбора; проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с регламентами; производить оценку, контроль и регистрацию анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции практического опыта расчет сменных показателей производства продуктов питания в соответствии с результатами анализа состояния рынка организация технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; контроль качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях обеспечение режимов производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и моющих средств на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; отбор проб по технологическому циклу для исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья; проведение химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками проведение органолептических исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками	
--	--	--