

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПДП.01 Преддипломная практика**

Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Уровень образования – среднее профессиональное образование  
Форма обучения - очная

Воронеж 2024

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 №1 от 03.09.2024 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.

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

## ПДП.01 Преддипломная практика

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПДП.01 Преддипломная практика является частью образовательной программы среднего профессионального образования, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

### 1.2. Место в структуре ОП СПО

ПДП.01 Преддипломная практика проводится в соответствии с утвержденным учебным планом после освоения профессионального модуля ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения». Преддипломная практика является завершающим этапом и проводится после освоения образовательной программы и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

### 1.3. Цели и задачи практики

**Цель практики** – углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, сбор материала и подготовка к выполнению дипломного проекта (работы) на предприятиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей.

#### **Задачи производственной практики:**

- выполнение требований к результатам освоения общих и профессиональных компетенций по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

- ознакомление по месту прохождения преддипломной практики с работой по специальности, подготовка соответствующих материалов к дипломному проекту (работе).

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен:

#### **иметь практический опыт:**

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;

#### **уметь:**

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 нормативы 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

**знать:**

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

#### **1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики**

Трудоемкость производственной практики ПДП.01 Преддипломная практика составляет 144 часа (4 недели).

Сроки проведения производственной практики ПДП.01 Преддипломная практика определяются рабочим учебным планом по направлению 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» и графиком учебного процесса.

Преддипломная практика проводится в 8 семестре (3 г. 10 мес.).

### 1.5. Место прохождения производственной практики

Способы проведения практики – стационарный, выездной.

Практика проводится в дискретной форме – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики ПДП.01 Преддипломная практика. Практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между университетом и организациями

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем производственной практики и виды работ

Вид учебных занятий	Объём часов	
	<i>семестр</i>	Итого
	8	
<b>Учебная нагрузка (всего)</b>	144	144
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>		
<b>в том числе:</b>		
- лекции		
- практические занятия		
<b>Самостоятельная работа</b>	143	143
<b>Руководство практикой</b>	1	1
<b>Консультации</b>	-	-
<b>Форма промежуточной аттестации по дисциплине:</b>		
- зачет с оценкой	+	+

Результатом прохождения ПДП.01 Преддипломная практика является углубление первоначального практического опыта обучающегося, готовность к самостоятельной трудовой деятельности, подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы, овладение обучающимися видами деятельности: ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях (по выбору), организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях (по выбору), лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, обеспечение деятельности структурного подразделения; а также формирование общих и профессиональных **компетенций** в сфере профессиональной деятельности:

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

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой и правовой 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

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 учетно-отчетную документацию.

## 2.2 Содержание преддипломной практики

Название разделов и тем	Содержание учебного материала, виды работ	Объем часов
Вводное занятие (вводный инструктаж)	Ознакомление с организацией, основными видами деятельности. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, пожарной безопасности. Ознакомление с учредительными документами.	8
Тема 1. Изучение структуры предприятия	Общие характеристики предприятия. Штатное расписание, должностные обязанности.	20
Тема 2. Выполнение производственных заданий	Выполнение работ на участке, соответствующем утверждённой теме дипломной работы.	30
Тема 3. Сбор и обработка информации	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала по утверждённой теме дипломной работы.	30
Тема 4. Анализ собранного материала	Обобщение собранной информации в материал дипломной работы, формулирование предложений по совершенствованию технологического процесса на	30

	производственном участке	
Оформление отчёта по преддипломной практике		25
<b>Зачет с оценкой</b>		1
<b>Всего</b>		144
<b>в т.ч. практическая подготовка</b>		125

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Место и график проведения производственной практики

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

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по их заявлению (желанию) проходят учебную практику по месту жительства и ежедневно поддерживают связь с отделением, реализующим ОП СПО.

При создании оптимальных условий для эффективной реализации программы учебной практики целесообразно деление группы на две подгруппы численностью не менее 8 человек.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении учебной и производственной практики регламентируется ст. 92, ст. 94 ТК РФ.

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.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

Сведения об электронных полнотекстовых ресурсах, доступ к которым обеспечивается на основании прямых договоров

Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС			
2024-2025	1	<a href="#">Контракт № 146/ДУ от 29.01.2024 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)</a>	29.01.2024 – 28.01.2025
	2	<a href="#">Лицензионный контракт № 190/ДУ от 02.07.2024 (ЭБС Юрайт – СПО)</a>	05.08.2024 – 04.08.2025
	3	<a href="#">Контракт № 325/ДУ от 30.10.2023 (ЭБС «Лань»; ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы)</a>	31.10.2023 – 30.10.2024
	4	<a href="#">Контракт № 114/ДУ от 28.05.2024 (ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Электронный ресурс СПО «PROFобразование»)</a>	31.10.2024 – 30.10.2025
	5	<a href="#">Лицензионный контракт № 10469/23PROF/362/ДУ (Электронный ресурс СПО «PROFобразование»)</a>	01.12.2023 – 30.11.2024
	6	<a href="#">Лицензионный контракт № 33/ДУ от 29.02.2024 (ЭБС НЭБ eLibrary)</a>	01.01.2024 – 31.12.2024
	7	<a href="#">Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))</a>	28.03.2017 – 28.03.2022 (продолжение до 28.03.2027)

8	<a href="#">Контракт № 34/ДТ от 11.03.2024 на приобретение периодических изданий</a>	01.04.2024 31.12.2024	–
9	<a href="#">Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016</a>	Бессрочно	

Обеспеченность учебной литературой при реализации рабочей программы

### 3.2.1. Основные источники:

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. Мхитарьянц, 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](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. Мхитарьянц, 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](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.sfpf-mgupp.ru/jour/index>

### 3.3. Материально-техническое и программное обеспечение

Сведения о программном обеспечении общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

Специализированное программное обеспечение не требуется

Помещения и оборудование для проведения производственной практики

№	Наименование объекта, подтверждающего	Адрес (местоположение) объекта,
---	---------------------------------------	---------------------------------

п/п	наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования	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

#### **4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ, КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

В период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию, которая является обязательной для прохождения аттестации по практике - дневник и отчет по практике.

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательной органи-

зации и организации в процессе выполнения обучающимися заданий. В результате прохождения производственной практики ПДП.01 Преддипломная практика обучающийся должен приобрести профессиональные практические умения и опыт.

#### 4.1. Оценка результатов прохождения производственной практики

Профессиональные компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы оценки
<p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей</p> <p>ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и го-</p>	<p><b>Демонстрация знаний:</b></p> <p>методы контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>методики расчета и подбора оборудования для организации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей</p> <p>основные технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей;</p> <p>виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства растительных масел, жиров и жирозаменителей;</p> <p>нормативно-техническая документация, регламентирующая качество и безопасность пищевой продукции;</p> <p>методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией;</p> <p>качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>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</p> <p>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</p> <p><b>умений</b></p> <p>определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>рассчитывать материальный баланс и производственные рецептуры</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения индивидуальных заданий;</li> <li>- подготовка и защита отчета по практике;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачёт с оценкой</li> </ul>

<p>товой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса;</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями;</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива;</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива;</p> <p>ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.</p>	<p>растительных масел, жиров и жирозаменителей;</p> <p>подготавливать сырье и расходные материалы в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>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;</p> <p>поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>поддерживать установленные технологией режимы оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства в соответствии со стандартными методами пробоотбора;</p> <p>проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с регламентами;</p> <p>производить оценку, контроль и регистрацию анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p><b>практического опыта</b></p> <p>расчет сменных показателей производства продуктов питания в соответствии с результатами анализа состояния рынка</p> <p>организация технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>контроль качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>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;</p> <p>отбор проб по технологическому циклу для исследования качества и</p>	
---	--	--

	<p>безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>    проведение химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками</p> <p>    проведение органолептических исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками</p>	
--	--	--

#### 4.2. Оценочные средства по итогам производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики ПДП.01 Преддипломная практика служит формой контроля освоения профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по направлению 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является зачет с оценкой. Аттестация проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

В процессе аттестации проводится экспертиза овладения профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки по практике учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

#### Критерии оценки промежуточной аттестации

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
<b>Дифференцированный зачёт</b>	
«Отлично»	Обучающийся выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой практики, показал полные и глубокие знания освоенного материала, логично и аргументировано ответил на все вопросы, способен самостоятельно решать сложные задачи
«Хорошо»	Обучающийся выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой практики, показал твердые знания освоенного материала, логично полно ответил на все вопросы, способен самостоятельно решать стандартные задачи
«Удовлетворительно»	Обучающийся выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой практики, показал знание только основ программного материала, усвоил его поверхностно, но не допускал грубых ошибок или неточностей, требует наводящих вопросов для правильного ответа, способен решать стандартные задачи дисциплины с помощью преподавателя
«Неудовлетворительно»	Обучающийся выполнил не все задания, предусмотренные рабочей программой или не отчитался об их выполнении, не подтверждает знание освоенного материала и не умеет решать стандартные задачи дисциплины даже с помощью преподавателя

#### 4.3. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по преддипломной практике

##### Требования к отчетности по результатам прохождения практики

В отчете отражаются обобщенные сведения о проделанной за время практики работы. Отчет выполняется на стандартных листах писчей бумаги и подшивается в папку, листы нумеруются. Титульный лист отчета оформляется по единому образцу. Отчет должен содержать план. План отчета включает в себя название всех разделов тематического плана производственной практики (преддипломной практики).

В отчете отражается проделанная студентом работа по каждому пункту содержания программы. Описание каждого раздела тематического плана надо начинать с того, как органи-

зована соответствующая работа в отделе, а затем перечисляются и описываются те виды работ, которые выполнил студент за время практики по этому разделу.

В качестве приложения к отчету можно использовать формы документов, с которыми работал студент в период практики. В таком случае в конце отчета оформляется раздел «Приложения», а в тексте отчета делаются ссылки на них. Приложения нумеруются.

В отчете студент отражает свои мысли и предложения по совершенствованию организации труда, конкретных видов работ, системы учреждения в целом. Студент проводит анализ и оценку собственной работы за период практики.

В заключении отчета студент излагает свои выводы по организации практики, а также по ее совершенствованию, включая мнение о периоде и сроках проведения практики, содержании программы, видах и объеме выполняемых работ и т.д.

Студент может высказать свое мнение по совершенствованию подготовки специалиста или изучения конкретной учебной дисциплины. Отчет анализируется руководителем практики и заверяется его подписью и печатью учреждения на последнем листе отчета. Руководители практики от организации и от университета имеют право в конце отчета изложить свою рецензию по его содержанию.

#### Требования к ведению и оформлению дневника

Дневник преддипломной практики содержит подробный ежедневный перечень видов работ, которые выполняет студент в течение всей преддипломной практики. Дневник необходимо оформить до отъезда на преддипломную практику.

Записи о выполненной ежедневной работе делаются на развороте листа по следующей форме: дата (число, месяц, год), дублируемая должность (место работы), содержание выполненной работы, подпись и замечания руководителя преддипломной практики от учреждения. После записи за последний день практики ставится подпись руководителя практики и печать учреждения.


Дневник заполняется ежедневно и передается на проверку руководителю от учреждения, который имеет право сделать записи о своих замечаниях и наблюдениях по качеству работы, отношению к ней практиканта, его дисциплинированности и т.д., а также ставит свою подпись. Записи в дневнике делаются четко и разборчиво. Дневник является основой отчета о преддипломной практике.

#### **Примерные вопросы для проведения промежуточной аттестации по итогам производственной практики:**

1. Очистка семян от примесей, отличающихся по размерам.
2. Резервуары для хранения масла
3. Оборудование резервуаров для масел
4. Учет масел и жиров
5. Обрушивание масличных семян.
6. Типы жаровен. Устройство и принцип действия.
7. Оборудование для дистилляции мисцеллы.
8. Основное сырье для получения майонеза. Ассортимент и рецептуры майонезов.
9. Устройство автоклава для гидрогенизации жиров на суспендированном катализаторе периодическим методом.
10. Оборудование для эмульгирования и гомогенизации.
11. Особенности измельчения сои и форпрессового жмыха.
12. Технологический регламент операции жарения при переработке различных масличных культур.
13. Подготовка материала к экстракции.
14. Организация транспортировки и приема жирового сырья.
15. Дезодорация жиров
16. Ассортимент маргариновой продукции.

17. Устройство и принцип действия вакуум-сушильного аппарата колонного типа для высушивания гидратированного масла. Основные параметры технологического процесса производства модифицированных жиров.
18. Основные параметры технологического процесса производства мыла и синтетических моющих средств.
19. График организации технологических процессов.
20. Технологические инструкции.
21. Технологические карты.
22. Материальный баланс производства (производственного участка).
23. Нормы расхода сырья и материалов, выход продукции.
24. Виды отходов и потерь при производстве растительных масел
25. Что такое оптическая плотность и светопропускание раствора? Как они связаны друг с другом?
26. Что такое спектральная характеристика? Каким образом делают выбор светофильтра при работе на ФЭКе?
27. Чем спектрофотометры отличаются от фотоколориметров?
28. Перечислите стадии выполнения атомно-абсорбционного анализа.
29. На чем основан рефрактометрический анализ? Опишите, в чем заключается явление полного внутреннего отражения света.
30. Опишите методику определения сахаров с помощью сахариметра СУ-2.
31. Как проводят потенциометрическое титрование? В чем преимущества этого метода?
32. Какие сорбенты и элюенты используют в ионообменной и в бумажной видах хроматографии?
33. Основные правила техники безопасности при работе в лаборатории. Правила оказания первой медицинской помощи при несчастных случаях в лаборатории.
34. Опишите вещественный состав растительных масел и жиров. Какие компоненты являются основными, а какие примесными и следовыми?
35. Какие примесные компоненты масел и жиров обладают биологической активностью?
36. Назовите контаминаты в составе масел и жиров.
37. Какие методы отбора проб твердых и сыпучих продуктов Вы знаете?
38. Методы отбора проб мазеобразных и жидких проб.
39. Опишите общую технологическую схему производства растительных масел и жиров.
40. Методы лабораторного контроля качества и безопасности промежуточных продуктов производства растительных масел.
41. Методы контроля качества и безопасности жмыха и шрота.
42. Методы лабораторного контроля качества и безопасности растительных масел
43. Какие параметры качества масел и жиров Вы знаете? Какими методами их определяют?
44. Методы определения влаги и летучих компонентов в составе растительных масел.
45. Методы определения кислотного, эфирного, перекисного, анизидинового чисел и числа омыления.
46. Общая схема процесса рафинации растительных масел.
47. Методы расчета параметров рафинации растительных масел.
48. Общая схема и порядок дезодорирования растительных масел.
49. Назовите параметры качества масел и жиров характеризующие их неопределенность. Какими методами их определяют?
50. Назовите параметры качества растительных масел, характеризующие их окислительную порчу. Какими методами их определяют?

**Лист периодических проверок рабочей программы  
и информация о внесенных изменениях**

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
<p>Сорокина И.А., председатель ПЦК, доцент кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств</p> 	<p>протокол №10 от 24.06.2025</p>	<p>На 2025 уч. год потребности в корректировке нет</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2025-2026 уч. года</p>	<p align="center">нет</p>