

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 04.07.2024 17:46:30

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

### **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **«ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»**

#### **1 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Рабочая программа профессионального модуля (далее – программа) – является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль – хранение и переработка зерна и семян в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

#### **2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции и обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

##### **иметь практический опыт:**

- питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг,
- разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов,
- инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий,
- организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями,
- организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования,
- проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
- ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
- обеспечения смены сырьем и расходными материалами,
- определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию,
- обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции,

-оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции,

-обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян

**уметь:**

-анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья,

-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,

-рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья,

-инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса,

-организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,

-пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

-вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян,

-контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства,

-проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования,

-использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян, подбирать,

-производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья, использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии

**Формируемые компетенции**

*Обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:*

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

*Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:*

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян

**3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего часов 460

в том числе в форме практической подготовки 394

Из них на освоение МДК 370

в том числе самостоятельная работа 30

практики, в том числе учебная

производственная 72

Промежуточная аттестация 18