

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Проведение анализа и контроля качества зерна и семян в период хранения. Подготовка зерна к анализу. Отбор проб. Выделение навесок. Определение цвета, запаха зерна. Определение влажности на влагомерах. Изучение приборов для проведения анализов. Определение влажности зерна основным методом высушивания и с предварительным подсушиванием. Определение засоренности зерна. Изучение фракций сорной и зерновой примесей в зерне Определение природы зерна. Определение стекловидности зерна. Определение зараженности зерна вредителями хлебных запасов. Определение количества и качества клейковины в зерне. Определение чистоты семян и поштучно учитываемой примеси. Анализ семян зерновых культур.	МДК 01.02 Технология хранения зерна и семян	72	4,5	Зернохранилище. Рабочее место лаборанта.	
2	Ведение основных технологических процессов производства растительного сырья. Контроль за качеством сырья и готовой продукции.	ПМ1.Производственная практика	216	4,5	Рабочее место технолога (заведующего производством). Рабочее место	

	Обслуживание технологического оборудования для производства растительной продукции.				инженера по обслуживанию технологических линий.	
3	Изучение инструкций по охране труда, технике безопасности и противопожарной безопасности, производственной санитарии. Подготовка зерна к анализу. Отбор проб. Выделение навесок. Определение цвета, запаха зерна. Определение влажности на влагомерах. Изучение приборов для проведения анализов. Определение влажности зерна основным методом высушивания и с предварительным подсушиванием. Определение засоренности зерна. Изучение фракций сорной и зерновой примесей в зерне Определение натуры зерна. Определение стекловидности зерна. Определение зараженности зерна вредителями хлебных запасов. Определение количества и качества клейковины в зерне. Определение чистоты семян и поштучно учитываемой примеси. Анализ семян подсолнечника.	МДК 02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	36	5,6	Рабочее место инженера по охране труда. Зернохранилище. Производственная лаборатория. Рабочее место лаборанта.	
4	Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с работой подъемно-транспортного оборудования. Ознакомление с работой оборудования для очистки зерна от примесей. Ознакомление с работой	ПП.02 Производственная практика	180	6	Рабочее место инженера по охране труда. Цех по переработке зерна. Склад для	

	<p>зерносушильного оборудования.</p> <p>Ознакомление с технологическими и поточно-транспортными схемами зерноскладов и складов для готовой продукции.</p> <p>Ознакомление с устройством, технологическими и поточно-транспортными схемами элеватора.</p> <p>Приемка и размещение зерна на хранение</p> <p>Определение качества принимаемого зерна</p> <p>Определение качества хранящегося зерна.</p> <p>Отгрузка зерна</p>				<p>хранения зерна.</p> <p>Склад для хранения готовой продукции.</p> <p>Рабочее место технолога (заведующего производством).</p>	
5	<p>Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Отбор проб зерна. Оценка качества зерна по органолептическим показателям и наличию примесей. Определение влажности зерна.</p> <p>Отбор проб крупы. Оценка качества крупы по органолептическим показателям и наличию примесей.</p> <p>Определение влажности крупы.</p>	<p>ПП.03</p> <p>Производственная практика</p>	144	6,7	<p>Склад для хранения сырья.</p> <p>Склад для хранения готовой продукции.</p> <p>Рабочее место лаборанта.</p>	
6	<p>Изучение нормативных, правовых, информационных, кадровых документов организации. Исследование вопросов по общей характеристике деятельности организации, истории создания и развития, основным направлением деятельности. Изучение организационной структуры</p>	<p>ПП.04</p> <p>Производственная практика</p>	36	6	<p>Рабочее место руководителя производства.</p> <p>Рабочее место менеджера по качеству.</p> <p>Рабочее место специалиста</p>	

	<p>предприятия.</p> <p>Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по сырью.</p> <p>Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Оформление документации на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.</p> <p>Ведение утверждённой учетно-отчетной документации. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Анализ товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Оценка общих принципов руководства деятельностью предприятия.</p> <p>Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности руководителей структурных подразделений. Изучение процесса разработки и внедрения требований к должностям.</p>				отдела кадров.	
--	---	--	--	--	----------------	--

	<p>Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда.</p> <p>Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии</p> <p>положением об оплате труда, порядком премирования работников</p> <p>Анализ эффективности использования трудовых ресурсов организации.</p> <p>Участие в составлении графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</p> <p>Изучение критериев подбора и расстановки персонала. мероприятия по оптимизации режимов труда и отдыха с учетом требований психофизиологии, эргономики и эстетики труда для различных категорий персонала.</p> <p>Участие в процессе деловой оценки персонала</p>					
7	<p>Знакомство с предприятием, являющимся базой практики.</p> <p>Изучение устройства и принципа работы весового оборудования.</p> <p>Изучение устройства и принципа работы измерителя деформации клейковины.</p> <p>Изучение устройства и принципа работы диафаноскопа.</p> <p>Изучение устройства и принципа работы мельницы лабораторной.</p> <p>Изучение устройства и принципа работы</p>	<p>ПП.05</p> <p>Производственная практика</p>	72	5	<p>Склад для хранения сырья.</p> <p>Склад для хранения готовой продукции.</p>	

	нитратомера. Изучение основных этапов приемки сельскохозяйственной продукции. Изучение основных этапов отпуска растениеводческой продукции со склада. Знакомство с правилами заполнения приходно-расходной документации					
8	Работа на сложных зерноочистительных машинах. Очистка зерна и семян. Вентилирование и сушка зерна и семян в сушилках Определение качества принимаемого зерна Определение качества хранящегося зерна. Отгрузка зерна	ПП. 06 Производственная практика	180	6,7	Склад для хранения сырья. Склад для хранения готовой продукции.	
9	Использование в профессиональной деятельности специального программного обеспечения	ПП.07 Производственная практика	36	7	Участки предприятия	