

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	Длительно сть обучения (в ак. часах)	Семестр обучени я	Наименование рабочего места, участка/структурн ого подразделения	Ответственный от предприятия
1.	<p>Проведение анализа и контроля качества зерна и семян в период хранения.</p> <p>Подготовка зерна к анализу. Отбор проб.</p> <p>Выделение навесок.</p> <p>Определение цвета, запаха зерна.</p> <p>Определение влажности на влагомерах.</p> <p>Изучение приборов для проведения анализов.</p> <p>Определение влажности зерна основным методом высушивания и с предварительным подсушиванием.</p> <p>Определение засоренности зерна.</p> <p>Изучение фракций сорной и зерновой примесей в зерне</p> <p>Определение натуры зерна.</p> <p>Определение стекловидности зерна.</p> <p>Определение зараженности зерна вредителями хлебных запасов.</p> <p>Определение количества и качества клейковины в зерне.</p> <p>Определение чистоты семян и поштучно учитываемой примеси.</p> <p>Анализ семян зерновых культур.</p>	МДК 01.02 Технология хранения зерна и семян	72	4,5	Зернохранилище. Рабочее место лаборанта.	
2	<p>Ведение основных технологических процессов производства растительного сырья.</p> <p>Контроль за качеством сырья и готовой продукции.</p>	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	<p>Изучение инструкций по охране труда, технике безопасности и противопожарной безопасности, производственной санитарии.</p> <p>Подготовка зерна к анализу. Отбор проб.</p> <p>Выделение навесок.</p> <p>Определение цвета, запаха зерна.</p> <p>Определение влажности на влагомерах.</p> <p>Изучение приборов для проведения анализов.</p> <p>Определение влажности зерна основным методом высушивания и с предварительным подсушиванием.</p> <p>Определение засоренности зерна.</p> <p>Изучение фракций сорной и зерновой примесей в зерне</p> <p>Определение натуры зерна.</p> <p>Определение стекловидности зерна.</p> <p>Определение зараженности зерна вредителями хлебных запасов.</p> <p>Определение количества и качества клейковины в зерне.</p> <p>Определение чистоты семян и поштучно учитываемой примеси.</p> <p>Анализ семян подсолнечника.</p>	<p>МДК 02.01</p> <p>Организация процессов хранения и переработки зерна и семян</p>	36	5,6	<p>Рабочее место инженера по охране труда.</p> <p>Зернохранилище.</p> <p>Производственная лаборатория.</p> <p>Рабочее место лаборанта.</p>	
4	<p>Инструктаж по охране труда и технике безопасности.</p> <p>Ознакомление с работой подъемно-транспортного оборудования.</p> <p>Ознакомление с работой оборудования для очистки зерна от примесей.</p> <p>Ознакомление с работой</p>	<p>ПП.02</p> <p>Производственная практика</p>	180	6	<p>Рабочее место инженера по охране труда.</p> <p>Цех по переработке зерна.</p> <p>Склад для</p>	

	<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>				хранения зерна. Склад для хранения готовой продукции. Рабочее место технолога (заведующего производством).	
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>	ПП.03 Производственная практика	144	6,7	Склад для хранения сырья. Склад для хранения готовой продукции. Рабочее место лаборанта.	
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>	ПП.04 Производственная практика	36	6	Рабочее место руководителя производства. Рабочее место менеджера по качеству. Рабочее место специалиста	

<p>предприятия.</p> <p>Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по сырья.</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>			<p>отдела кадров.</p>	
---	--	--	-----------------------	--

	<p>Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда.</p> <p>Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии 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 диафанскопа.</p> <p>Изучение устройства и принципа работы мельницы лабораторной.</p> <p>Изучение устройства и принципа работы</p>	<p>ПП.05 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	