

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 02.04.2024 10:56:41

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **«Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 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 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции и обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

##### **иметь практический опыт:**

-проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов,

-замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе,

-ведения документации по обслуживанию технологического оборудования

-приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов,

-регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции,

- регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции,

-упаковка и маркировка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции,

-проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов

##### **уметь:**

-визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов,

-применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования

- подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян, эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян,

-распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества, подготовки зернового сырья к помолу,

-формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой,

-измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству,

-подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы,

- гидротермической обработки зерна, очистки и измельчения сырья,

-гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой,

- упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции,

и семян,

- настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян,

-вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян;

### **Знать:**

назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции, основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян, меры борьбы с вредителями хлебных запасов, технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей, принципы работы и устройство оборудования для сортировки, кондиционирования и измельчения зерна и семян, технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу, правила ведения процессов

шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур, порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам, технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции, схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов, правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян

#### **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 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 хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

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

Всего часов 1434

в том числе в форме практической подготовки 1054

Из них на освоение МДК 914

в том числе самостоятельная работа 106

практики, в том числе учебная 72

производственная 432

Промежуточная аттестация

квалификационный экзамен 16