# Приложение 2.6

# ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания

животного происхождения

*код и наименование профессии/специальности*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**«ПМ.05 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологическими процессами»**

**Дополнительный профессиональный блок**

**2023 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
 |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
 |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
 |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**«ПМ.05 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологическими процессами»**

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики обучающихся должен освоить основной вид деятельности **ВД.05** **Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологическими процессами** и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| **ОК 1** | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| **ОК 2** | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| **ОК 3** | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях |
| **ОК 4** | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| **ОК 5** | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| **ОК 7** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| **ОК 9** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

**1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| **ВД 5** | **Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологическими процессами** |
| **ПК 5.1.** | Организовывать работу автоматизированных систем управления технологическими процессами |
| **ПК 5.2.** | Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологическими процессами |

* + 1. **В результате освоения производственной практики обучающийся должен:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Владеть навыками | Н 5.1.01 | Организация работы автоматизированных систем управления технологическими процессами |
| Н 5.2.01 | Обеспечение работы автоматизированных систем управления технологическими процессами |
| Уметь | У 5.1.01 | Контролировать и управлять работой автоматизированных систем технологических процессов |
| У 5.2.02 | Осуществлять сопровождение работы автоматизированных систем управления технологическими процессами; |
| Знать | З 5.1.01 | Принцип работы автоматизированных систем управления технологическими процессами |
| З 5.2.01 | Возможности работы автоматизированных систем управления технологическими процессами |

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 144

**2. Структура и содержание ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической. подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. |
| Обучение по МДК | Практики |
| Всего | В том числе |
| Лабораторных. и практических. занятий | Курсовых работ (проектов) | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация | Учебная | Производственная |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* | *11* |
| ПК 5.1, ПК 5.2 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК7, ОК9КК.01, КК.02, КК.03, КК,04, КК.05 | Раздел 1. МДК. 05.01 Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологическими процессами | 144 |  |  |  |  |  |  |   | 144 |
|  | ***Всего:*** | **144** |  |  |  |  |  |  |  | **144** |

**2.2. Тематический план и содержание производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,****лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)**  | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч** | **Код ПК, ОК** |
| **Производственная практика по ПМ. 05 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения**1. Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности;
2. Ознакомление со структурой предприятия;
3. Технология автоматизированного производства:

 - технологическая документация на обработку;  - автоматизированные методы подготовки технологической документации;  - автоматизация технологических процессов;1. Оборудование автоматизированного производства;
2. Программное обеспечение микропроцессорных устройств управления;
3. Операционные системы реального времени
 | **144** | ПК 5.1ПК 5.2КК.01, КК.02, КК.03, КК,04, КК.05 |
| **Всего** | **144** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет *«*Технологии мяса и мясных продуктов»*,* в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

Лаборатория «Лаборатория автоматизации технологических процессов»,оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

Мастерские «Мясопереработка»*,* оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Современная автоматика в системах управления технологическими процессами: учебник/ В.П. Ившин, М.Ю. Перухин. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 406 с.

2. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технологические основы переработки мяса и мясной продукции : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. — пос. Караваево : КГСХА, 2020. — 114 с.

**3.2.2. Дополнительные источники**

1. Комлацкий, В. И. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции : учебник для вузов / В. И. Комлацкий, Т. А. Хорошайло. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-5391-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152603 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технологические основы переработки мяса и мясной продукции : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. — пос. Караваево : КГСХА, 2020. — 114 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171601 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 5.1 Организовывать работу автоматизированных систем управления технологическими процессами | Организовывает работу автоматизированных систем управления технологическими процессами  | Устный опросТестовые заданияРешение ситуационных задачЭкспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работыЭкзамен по МДКЭкспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практикиОтчет по учебной практикеДифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практикиОтчет по производственной практикеДифференцированный зачет по производственной практикеЭкзамен по модулю |
| ПК 5.2 Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологическими процессами | Обеспечивает работу автоматизированных систем управления технологическими процессами | Устный опросТестовые заданияРешение ситуационных задачЭкспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работыЭкзамен по МДКЭкспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практикиОтчет по учебной практикеДифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практикиОтчет по производственной практикеДифференцированный зачет по производственной практикеЭкзамен по модулю |
| ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам  | Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Устный опросТестовые заданияРешение ситуационных задачЭкспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работыЭкзамен по МДКЭкспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практикиОтчет по учебной практикеДифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практикиОтчет по производственной практикеДифференцированный зачет по производственной практикеЭкзамен по модулю |
| ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Устный опросТестовые заданияРешение ситуационных задачЭкспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работыЭкзамен по МДКЭкспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практикиОтчет по учебной практикеДифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практикиОтчет по производственной практикеДифференцированный зачет по производственной практикеЭкзамен по модулю |
| ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Устный опросТестовые заданияРешение ситуационных задачЭкспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работыЭкзамен по МДКЭкспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практикиОтчет по учебной практикеДифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практикиОтчет по производственной практикеДифференцированный зачет по производственной практикеЭкзамен по модулю |
| ОК 4Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Устный опросТестовые заданияРешение ситуационных задачЭкспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работыЭкзамен по МДКЭкспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практикиОтчет по учебной практикеДифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практикиОтчет по производственной практикеДифференцированный зачет по производственной практикеЭкзамен по модулю |
| ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Устный опросТестовые заданияРешение ситуационных задачЭкспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работыЭкзамен по МДКЭкспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практикиОтчет по учебной практикеДифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практикиОтчет по производственной практикеДифференцированный зачет по производственной практикеЭкзамен по модулю |
| ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Устный опросТестовые заданияРешение ситуационных задачЭкспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работыЭкзамен по МДКЭкспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практикиОтчет по учебной практикеДифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практикиОтчет по производственной практикеДифференцированный зачет по производственной практикеЭкзамен по модулю |
| ОК9Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Устный опросТестовые заданияРешение ситуационных задачЭкспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работыЭкзамен по МДКЭкспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практикиОтчет по учебной практикеДифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практикиОтчет по производственной практикеДифференцированный зачет по производственной практикеЭкзамен по модулю |