



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –**  
**МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА**  
**(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)**

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор –  
проректор по учебной работе  
\_\_\_\_\_ Е.В. Хохлова

06 июня 2025 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ**  
**"ЗАСОЛЬЩИК ОВОЩЕЙ»**

**Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания из**  
**растительного сырья**

**Москва, 2025 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>3</b>
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>7</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>9</b>
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>13</b>

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

**Форма проведения практики:** непрерывная, индивидуальная.

**Цель практики:** закрепление и углубление теоретической подготовки студентов, приобретение ими знаний и умений, необходимых для реализации технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов на предприятиях с различным уровнем материально-технического оснащения, проведения технико-экономического анализа, комплексного обоснования принимаемых и реализуемых решений, изыскания путей совершенствования технологического процесса производства консервов и концентратов, обоснования подбора сырья и материалов, применяемых в консервном и пищевых концентратном производстве, изучение технологического оборудования, применяемого при производстве плодовоовощных консервов и пищевых концентратов, правил техники безопасности при его эксплуатации, формирование готовности выполнять работы по рабочей профессии «Засольщик овощей».

**Задачи практики:** получение знаний и овладение навыками применения знаний в области выполнения работ по профессии «Засольщик овощей».

**Место проведения:** Структурные подразделения ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, предприятия отрасли, профильные НИУ.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требованиями по доступности.

**Общая трудоемкость практики** составляет 2 недели. (72 часа)

## 1.1 Место практики в структуре образовательной программы:

Производственная практика ПП 05.01 входит в профессиональный учебный цикл (ПМ).

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения практики:

### 1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

<b>ОК 09</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
--------------	---

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов

### 1.2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>расчета сменных показателей производства продуктов 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, ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, пищевых концентратов, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов</p>
Уметь	анализировать состояние рынка продукции и услуг в

	<p>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,</p> <p>вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства консервов и пищевых концентратов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов, качество и выход готовой продукции в процессе производства консервов и пищевых концентратов по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов из растительного сырья на</p>
--	--

	автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии
Знать	<p>технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья,</p> <p>виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства консервов и пищевых концентратов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства консервов и пищевых концентратов, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды консервов и пищевых концентратов, производимых на</p>

	автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
--	--

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1 Место практики**

Производственная практика – непрерывная, индивидуальная. Практика является основополагающей для подготовки выпускной квалификационной работы, защиты выпускной квалификационной работы, подготовки к демонстрационному экзамену, проведению демонстрационного экзамена.

Место и время проведения практики: Структурные подразделения ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, предприятия отрасли, профильные НИУ.

Прохождение практики обеспечит: закрепление и углубление теоретической подготовки студентов, приобретение ими практических умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требованиями по доступности.

**Форма промежуточного контроля:** зачёт с оценкой (пятый семестр)

### **2.2 Содержание практики**

**Тема 1.** Ознакомление с местом практики. Вводный инструктаж. Уяснение целей и задач производственной практики.

**Тема 2.** Освоение методов планирования основных показателей производственного процесса.

**Тема 3.** Освоение методов эффективности принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья.

**Тема 4.** Освоение методов расчета потребности производства в сырье, материалах и таре.

**Тема 5.** Подготовка оборудования (дошников, шинковальной машины, торговых весов, ларей для специй, столов для очистки и сортировки овощей и т.д.)

**Тема 6.** Подготовка к засолке овощного сырья (капусты) сортировка, очистка; подготовка к засолке овощного сырья (огурцов) сортировка, помывка, очистка; подготовка к засолке овощного сырья (помидоров) сортировка, помывка, очистка

**Тема 7.** Формирование навыков проведения инструктажей и обучения персонала на рабочих местах.

**Тема 8.** Формирование навыков обеспечения безопасных условий на производстве, устранения рисков или их снижение до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

**Тема 9.** Освоение методов планирования основных показателей производства, группировки и анализа показателей.

**Тема 10.** Освоение методики расчета показателей производительности труда.

**Тема 11.** Освоение методов расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда.

**Тема 12.** Освоение методов расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации.

**Тема 13.** Изучение правил ведения утвержденной учетно-отчетной документации.

**Тема 14.** Изучение правил товарного оформления и хранения продукции.

**Тема 15.** Изучение порядка оформления документов на отпущенную продукцию.

**Тема 16.** Изучение порядка составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары.

**Тема 17.** Изучение порядка учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.



### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 3.1 Материально-техническое обеспечение

## Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
Учебный корпус № 25 кафедры «Технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции» аудитория 7	<p>Стерилизатор эл.шкаф ШСС 80, №34744, 1 шт.</p> <p>Весы механические ВРНЦ-6, №559172, 4 шт.</p> <p>Весы электронные ВСП-1/02-2, №559168, 3 шт.</p> <p>Весы электронные ВСП-3/0.5-3К, №559169, 3 шт.</p> <p>Табурет лабораторный, №559740, 50 шт.</p> <p>Дозатор титратор Biotrate, №591067, 1 шт.</p> <p>Ионметр АНИОН-4110, №560845/1, 1 шт.</p> <p>ГазоанализаторMX2100, №, 559747, 1 шт.</p> <p>ГазоанализаторMX2100, №559747/1, 1 шт.</p> <p>Мельница лабораторная ЛМТ-1, №602258, 1 шт.</p> <p>Микроскоп Primo, №№560080, 560080/1, 560080/10 560080/11, 560080/12, 560080/13, 560080/14, 560080/15, 560080/2, 560080/3, 560080/4,560080/5 560080/6, 560080/7, 560080/8,560080/9, 16 шт.</p> <p>Анализатор влажности, № 559748, 1 шт.</p> <p>Рефрактометр ИРФ-454, №559163</p> <p>Рефрактометр ИРФ-464, №559165, 1шт.</p> <p>Рефрактометр ИРФ-470, №559164, 1 шт.</p> <p>Рефрактометр ИРФ-470,№559164/1, 1 шт.</p> <p>Пенетрометр для плодов №№ 560851, 560851/1, 2 шт.</p> <p>Пенетрометр фруттестер FT №№ 560846,560846/1, 560846/10,560846/11,560846/12,560846/13, 560846/14.560846/15,560846/16,560846/17,560846/18,560846/19, 560846/2,560846/20,560846/21,560846/22,560846/23,560846/24,560846/3 560846/4,560846/4,560846/5,560846/6,560846/7,560846/8,560846/</p>

	<p>9, 25 шт. Электрод сравнения, №591039, 4 шт. Низкотемпературный морозильник MDF-192, №560847, 1 шт. Шкаф ламинарный, №559746, 1 шт. Шкаф сушильный LDD-250N, №560844, 1 шт. Спектрофотометр, №559745, 1 шт. Canon NP6317, №34827, 1 шт. Микроскоп Р-11, с осветит. ОИ-32, №553668, 1 шт. Морозильник Stinol, №557121, 1 шт. Морозильник Stinol, №557121/1, 1 шт.</p>
<p>Учебный корпус № 1 кафедра «Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческ ой продукции» эллинг (Лаборатория технологий переработки плодоовощного сырья)</p>	<p>Автоклав № 410128000591655 – 1 шт. Анализатор влажности, 559748 – 1 шт. Бланширователь ИПКС073 №№ 559698, 559702 – 2 шт. Вакуумный упаковщик № 559749 – 1 шт. Ванна моечная - № 559843, 559697 – 2 шт. Весы Ohaus pa 114 - № 591050 – 1 шт. Весы КМ-512 Chaus №№ 558791, 558791/1 – 2 шт. Весы фасовочные №№ 558824, 558824/1 – 2 шт. Весы электронные SK-1000KV-WP-AND № 559170 – 1 шт. Вилочный электропогрузчик № 559838 – 1 шт. Газоанализаторmx2100 №№ 559747, 559747/1 – 2 шт. Камера г/изолхолодильная низкотемпературная №№ 559700, 559700/1. – 2 шт. Компрессор SC 12 Gx № 210138000004871 – 1 шт. Корнеплодорезка ВОС 819 № 410124000603085 – 1 шт. Лаб.технол.обор.ВНР к-т № 32194 – 1 компл. Машина дражировочная ДР-51 № 559695 – 1 шт. Машина моечная для огурцов ВОС 753 № 410124000603066 – 1 шт. Машина протирочно-резательная ГАММА 5а № 559701 – 1 шт. Машина резательная № 559842 – 1 шт. Машина фасовочно-упаковочная № 559839 – 1 шт. Моноблок среднетемпературный Артика ММС 112 № 210134000016053 – 1 шт. Настольный механический сварщик № № 559750/1 – 559751 – 4 шт. Очистительная машина № 559840 – 1 шт. Оборудование по розливу № 556626 – 1 компл. Посудомоечная машина МПУ-700 № 410134000001950 – 1 шт. Реактор № 556609 – 1 шт. Рефрактометр ИРФ-454 № 559163- 559164 – 3 шт. Смеситель салатов и овощных смесей ВОС 712 № 10124000603091 – 1 шт.</p>

	<p>Станок 1В 62Г № 410134000001467 – 1 шт.</p> <p>Стерилизатор № 560842 – 1 шт.</p> <p>Стол доочистки с ванной № 559841 – 1 шт.</p> <p>Стол лабораторный №№ 559741/1- 559742/4 – 9 шт.</p> <p>Тележка грузовая (ТГ-10/6-300) № 410136000003708 – 1 шт.</p> <p>Упаковочный двухкаскадный полуавтомат № 410124000559696 – 1 шт.</p> <p>Фритюрница ИПКС073 № 559699 – 1 шт.</p> <p>Холодильная камера 1960x3460x2200 80мм № 210134000016052 – 1 шт.</p> <p>Холодильный шкаф №№ 560849 - 560850/1– 4 шт.</p> <p>Шкаф жарочный ШЖЭ-3 № 410136000005688 – 1 шт.</p> <p>Шкаф сушильный №№ 559844- 559844/2 – 3 шт.</p> <p>Шкаф холодильный Polair SM107-S (ШХ-0.7) № 602219 – 1 шт.</p> <p>Шкаф холодильный ШХ-1,0 № 559379- 559379/1 – 2 шт.</p> <p>Шкаф шоковой заморозки № 559837 -1 шт.</p> <p>Электросковорода ЭСК-90-0,47-70 № 410136000005687 – 1 шт.</p>
--	---

5. \*- оборудование, используемое для практической подготовки

6. Для самостоятельной работы студентов используются ресурсы Центральной научной библиотеки Н.И. Железнова, включающая 9 читальный залов, организованных по принципу открытого доступа и оснащенных Wi-Fi, интернет – доступом, в том числе 5 компьютеризированных читальных залов, а так же комнаты для самоподготовки в общежитии № 5, № 4.

***Перечень необходимых комплектов лицензионного программного обеспечения.***

Microsoft Office (Microsoft Office Excel, Microsoft Office Word, Microsoft Office PowerPoint, Microsoft Access 2007), Операционная система Microsoft Windows 10, ZIP, Google Chrome, Adobe Reader, Skype, Microsoft Office 365, Антивирус Касперский.

**Учебная литература и ресурсы информационно-образовательной среды университета, включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

**Основная литература:**

1. Грибов, В. Д. Управление структурными подразделениями организации : учебник / В. Д. Грибов. М. : КНОРУС, 2021.- 278 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-02566-6.

2. Дрещинский, В.А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2.

3. Оплетаева, Н.А. Управление структурным подразделением организации : учебное пособие / Н.А. Оплетаева. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7.

### **Дополнительная литература:**

1. Астахова, Н.И. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / Н.И. Астахова, Г.И. Москвитин ; под общей редакцией Н.И. Астаховой, Г.И. Москвитина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2.

2. Горленко, О.А. Управление персоналом : учебник для среднего профессионального образования / О.А. Горленко, Д.В. Ерохин, Т.П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5.

### **Интернет – ресурсы**

1. ЭБС РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева сайт [www.library.timacad.ru](http://www.library.timacad.ru)
2. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» <https://cyberleninka.ru>

## 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

### Критерии оценивания результатов обучения (зачет с оценкой)

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку <b>«отлично»</b> заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку <b>«хорошо»</b> заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний).
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку <b>«удовлетворительно»</b> заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку <b>«неудовлетворительно»</b> заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.