

Приложение  
к ОПОП-П специальности  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УПд.01 ДПБ1 ПМд.01 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ  
БЛОК (ООО «ИНТЕХСЕМКОР») ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2025 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>1</b>
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики .....	4
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П .....	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>6</b>
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики .....	6
2.2. Структура учебной практики .....	6
2.3. Содержание учебной практики .....	7
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>8</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики .....	8
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	8
3.3. Общие требования к организации учебной практики .....	8
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики.....	8
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>9</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:**

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалиста в соответствии с ФГОС СПО по профессии / специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

<u>УПд.01 ((Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья)</u> код и наименование УП	<u>ДПБ1 ПМд.01 Дополнительный профессиональный блок (ООО «ИНТЕХСЕМКОР»)</u> <u>Цифровые технологии в профессиональной деятельности</u> код и наименование ПМ	<u>МДКд.01 Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья</u> код и наименование МДК
---	--	--

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
OK 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
OK 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
OK 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
OK 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
OK 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию.

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ДПБ1 ПМд.01 Дополнительный профессиональный блок (ООО «ИНТЕХСЕМКОР») Цифровые технологии в профессиональной деятельности ОПОП-П по профессии/специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

## **1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Обеспечение деятельности структурного подразделения	Применять специализированное ПО для оперативного управления производством вести производственный документооборот; Анализировать производственные данные для принятия управленческих решений Организовывать цифровой документооборот и контроль качества Использовать системы мониторинга безопасности продукции и производственной среды Управлять ресурсами подразделения с помощью цифровых инструментов Умение выбирать и применять адекватные цифровые инструменты Умение формировать цифровую отчетность Умение использовать данные цифровых систем для оптимизации производственных процессов

## **1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П**

УП	Код ПК/ дополнительн ые (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименовани е темы практики	Объе м часов	Обоснование увеличения объема практики
УПд.01	Углубление компетенции ПК 4.5	взаимодействовать с цифровыми технологиями, отрабатывая навыки, востребованные на современных производствах.	Основы цифровизации и производства продуктов растительного происхождения. Системы управления и контроля. Цифровые технологии в подготовке сырья и производстве макаронных изделий; Автоматизация процессов производства теста; Цифровые технологии	36	По запросам работодателей

			формования, резки и предваритель- ной сушки.		
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -36					

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УПд.01	36	концентрированно	4/8	зачет
Всего УП		X	X	X

### 2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УПд.01	Учебная практика (Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья)			
ПК 4.5	Раздел 1. Использование цифровых систем в деятельности производства продуктов питания из растительного сырья	1. Изучить процесс подготовки сырья для производства макарон с учетом сырьевого и рецептурного разнообразия изделий. 2. Изучение процессов подготовки теста. 3. Изучение приведения мучной смеси в однородную связанныю пластичную тестовую массу. 4. Изучить процесс уплотнения теста и придания ему определенной формы.	Тема 1.1 Цифровая инфраструктура производства продуктов из растительного сырья (на примере макаронных изделий)	9
			Тема 1.2 Цифровые решения в подготовке сырья и управлении рецептами	9
			Тема 1.3 Автоматизация процессов приготовления и гомогенизации теста	9
			Тема 1.4 Цифровые технологии формования, резки и предварительной сушки	9

			макаронных изделий.	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				36

## 2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УПд 01. ПМд 01. Цифровые технологии в профессиональной деятельности		36
Раздел 1. Использование цифровых систем в деятельности производства продуктов питания из растительного сырья		36
Тема 1.1. Изучить процесс подготовки сырья для производства макарон с учетом сырьевого и рецептурного разнообразия изделий.	<p>Содержание</p> <p>1. Применение современные информационные технологии для проектирования рецептур</p> <p>2. Использование инструмента Python (библиотеки NumPy, Pandas):</p> <p>1. Создание таблицы расчета рецептуры и расходов сырья.</p> <p>2. Рассмотрение альтернативных вариантов рецептуры путем изменения соотношения компонентов.</p> <p>3. Оценка экономичности каждого варианта и выбор оптимального варианта</p>	9
Тема 1.2. Изучение процессов подготовки теста.	<p>Содержание</p> <p>Применение цифровых систем управления (SCADA, PLC) для мониторинга и управления всеми этапами производства теста.</p> <p>Подключение Интернета вещей (IoT) для оперативной диагностики и корректировки работы оборудования.</p>	9
Тема 1.3. Изучение приведения мучной смеси в однородную связанную пластичную тестовую массу.	<p>Содержание</p> <p>Особенности работы с виртуальными моделями, их назначение и функциональность. Порядок работы с виртуальными тренажерами для моделирования замеса теста и оценки его качества.</p>	9
Тема 1.4. Изучить процесс уплотнения теста и придания ему определенной формы.	<p>Содержание</p> <p>Демонстрация виртуального тренажёра: подборка правильного режима работы для теста определенного состава.</p> <p>Определение причин отклонений в весе или размере заготовки.</p> <p>Предсказание реакции теста на изменение условий окружающей среды.</p>	9

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики**

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности (компьютерный класс)», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 319 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20333-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560669>

2. Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20053-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560670>

#### **3.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

#### **3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

<b>Индекс УП</b>	<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
УПд.01 Учебная практика (Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания животного происхождения)	ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию	Соблюдение требований нормативных правовых актов при ведении утвержденной учетно-отчетной документации. Составляет основные организационно-распорядительные документы	Отчет по практике
УПд.01 Учебная практика (Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания животного происхождения)	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Определять оптимальные способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Отчет по практике
УПд.01 Учебная практика (Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания животного происхождения)	ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Анализировать информацию и использовать информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Отчет по практике
УПд.01 Учебная практика (Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания животного происхождения)	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по	Организация системы саморазвития и самообразования, использование полученных знаний	Отчет по практике

	правовой финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
УПд.01 Учебная практика (Цифровые технологии в сфере производств а продуктов питания животного происхожде ния)	OK 4. Эффективно взаимодействоват ь и работать в коллективе и команде	Умение плодотворно взаимодействовать с сотрудниками	Отчет по практике
УПд.01 Учебная практика (Цифровые технологии в сфере производств а продуктов питания животного происхожде ния)	OK 9. Пользоваться профессионально й документацией на государственном и иностранном языках	Бережно и ответственно относиться к любой документации	Отчет по практике