

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
СОДЕЙСТВИЕ»
(АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)**

РАССМОТРЕНО
На заседании Педагогического совета
Протокол № 3 от 03.09.2024

УТВЕРЖДАЮ
Директор
АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»
Панфилов А. Ф.



**Рабочие программы
специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

Москва 2024

Содержание

Рабочая программа СГ.01	История России
Рабочая программа СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
Рабочая программа СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
Рабочая программа СГ.04	Физическая культура /
Рабочая программа СГ.05	Основы бережливого производства
Рабочая программа СГ.06	Основы финансовой грамотности
Рабочая программа СГ.В.01	Социальная адаптация личности
Рабочая программа ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Рабочая программа ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
Рабочая программа ОП.03	Автоматизация технологических процессов
Рабочая программа ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
Рабочая программа МДК.01.01	Производственно-технологический контроль
Рабочая программа МДК.01.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Рабочая программа МДК.02.01	Организация работы структурного подразделения
Рабочая программа МДК.В.01.01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
Рабочая программа МДК.В.01.01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян
Рабочая программа МДК.В.01.02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян
Рабочая программа МДК.В.02.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Рабочая программа МДК.В.02.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Рабочая программа МДК.В.02.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Рабочая программа МДК.В.03.01.01	Техническое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов
Рабочая программа МДК.В.03.01.02	Технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов
Рабочая программа МДК.В.03.02.01	Организация процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов
Рабочая программа МДК.В.04.01.01	Техническое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
Рабочая программа МДК.В.04.01.02	Технология солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
Рабочая программа МДК.В.04.02.01	Организация процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
Рабочая программа МДК.В.05.01.01	Техническое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов
Рабочая программа МДК.В.05.01.02	Технология консервов и пищевых концентратов
Рабочая программа МДК.В.05.02.01	Организация процессов производства консервов и пищевых концентратов
Рабочая программа МДК.В.06.01.01	Техническое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
Рабочая программа МДК.В.06.01.02	Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей
Рабочая программа МДК.В.06.02.01	Организация процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
Рабочая программа МДК.В.07.01.01	Техническое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака
Рабочая программа МДК.В.07.01.02	Технология субтропических, пищевкусовых продуктов и табака
Рабочая программа МДК.В.07.02.01	Организация процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака
Рабочая программа МДК.В.08.01.01	Техническое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
Рабочая программа МДК.В.08.01.02	Технология пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
Рабочая программа МДК.В.08.02.01	Организация процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
Рабочие программы УП	По модулям
Рабочие программы ПП	По модулям
	Итоговая аттестация

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «История России» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4	<p><u>Уметь:</u></p> <p>ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</p> <p>выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p> <p>пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</p> <p>раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</p> <p>обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв;</p> <p>давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</p> <p>демонстрировать гражданско-патриотическую позицию</p>	<p><u>Знать:</u></p> <p>основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</p> <p>итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг., основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</p> <p>основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>ретроспективный анализ развития отрасли</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	12
Самостоятельная работа	18
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Российская Федерация в конце XX- начале XXI века		26/8	
Тема 1.1. Предпосылки формирования новой российской государственности в конце XX- начале XXI века.	Содержание учебного материала	4	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 OK 06
	Формирование новой российской государственности, государственное строительство Российской Федерации в 1991-1999 гг. Октябрьские события 1993 года. Особенности формирования партийно-политической системы России в условиях демократической формы правления. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в новом тысячелетии.	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие № 1. Написание эссе по тематике: уроки октября 1993 года; политическая культура взаимодействия власти и оппозиции.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.2. Социально-экономическое развитие	Содержание учебного материала	5	OK 01 OK 02 OK 05 OK 06
	«Шоковая терапия» как способ перехода к рыночной экономике. Реформы Е.Т. Гайдара. Экономический курс В.С. Черномырдина. Финансово-экономический кризис 1998 года и преодоление его последствий.	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие № 2. Составление исторического бюллетеня на тему: «Последствия выступления Президента РФ в январе 2008 года в части вхождения России в пятерку крупнейших экономических держав мира»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.3. Кризис государственности на Северном Кавказе и его преодоление	Содержание учебного материала	4	OK 01 OK 02 OK 05 OK 06
	Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт. Первая чеченская война. Ичкерия. Вторая чеченская война. Проблемы восстановления Чечни. Радикальный исламизм и терроризм.	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие № 3. Подготовка аналитического отчета по теме: Проблемы восстановления Чечни;	1	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	Борьба с террором: кто побеждает? http://wciom.ru/analytical-reviews/analiticheskii-obzor/borda-s-terrorom-kto-pobezhdaet (ВЦИОМ. Новости: Борьба с террором: кто побеждает? (wciom.ru))		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.4. Основные направления внешней политики	Содержание учебного материала	5	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Россия и новые независимые государства на постсоветском пространстве. Договор о коллективной безопасности. Содружество независимых государств (СНГ); Таможенный союз (ТС); ЕврАзЭС; БРИКС. Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период	1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 4. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	1	
	Практическое занятие № 5. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.5. Нарастание кризиса и национальное самоопределение в Крыму	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Украина перед геополитическим выбором. Нарастание кризиса. Отстранение Президента Украины В.Ф. Януковича от должности. Референдум о национальном самоопределении в Крыму и образование Крымского федерального округа Российской Федерации. Социально-экономическое развитие Крыма в составе Российской Федерации	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие № 6. Подготовка аналитического отчета по теме «Крым в России» с использованием следующих документов: Крым в России: год спустя. http://wciom.ru/presentation/page-19 (ВЦИОМ. Новости: Крым в России: год спустя (wciom.ru)) Республика Крым: социально-политическая ситуация накануне выборов. http://wciom.ru/presentation/page-7 (ВЦИОМ. Новости: Республика Крым: социально-политическая ситуация накануне выборов (wciom.ru)) 5 лет с момента воссоединения Крыма с Россией: мнение крымчан. http://wciom.ru/presentation/page-8 (ВЦИОМ. Новости: 5 лет с момента воссоединения Крыма с Россией: мнение крымчан (wciom.ru))	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.6.	Содержание учебного материала	4	ОК 01

Основные тенденции и явления в культуре на рубеже XX – XXI вв.	Особенности развития культуры России на рубеже XX – XXI вв. Государственная поддержка отечественной культуры; сохранение традиционных нравственных ценностей. Восстановление системы кинопроката; лидеры театральной жизни; культура на телевидении и радио. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Реформы системы образования.	1	OK 02 OK 04 OK 05 OK 06
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие № 7. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 2. Россия и глобальный мир		12/4	
Тема 2.1. Россия в процессе глобализации	Содержание учебного материала	5	
	Глобализация: плюсы и минусы. Однополярный мир. Усиление Китая. Мировой финансовый кризис и его последствия (2008-2009 гг.). Пандемия и ее влияние на мировое развитие. Войны, революции на Ближнем Востоке; Сирийский конфликт.	1	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 OK 06
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 8. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	1	
	Практическое занятие № 9. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 2.2. Россия в мировой экономике	Содержание учебного материала	7	
	Интеграция России в международные экономические организации. Санкционная война: санкции и контрсанкции.	1	OK 01 OK 02 OK 05 OK 06
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 10. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	1	
	Практическое занятие № 11. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Промежуточная аттестация		-	
Всего:		38	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
учебная и техническая литература, учебно-методические издания;
комплект учебно-методической документации.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. История России: учебно-практическое пособие: [12+] / авт.-сост. А.М. Шарипов. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2021. – 318 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=602375> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-1941-0. – Текст: электронный.
2. Шарипов, А.М. История России: учебное пособие: [12+] / А.М. Шарипов; авт.-сост. А. М. Шарипов. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2021. – 268 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=619163> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-2644-9. – DOI 10.23681/619163. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

3. Долгих, А.Н. Роман истории: русская художественная литература о российской истории: учебное пособие: [12+] / А.Н. Долгих; Липецкий государственный педагогический университет им. П.П. Семенова-Тян-Шанского. – Липецк: Липецкий государственный педагогический университет им. П.П. Семенова-Тян-Шанского, 2020. – Выпуск 1. Допетровская эпоха. – 119 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=619365> – ISBN 978-5-907335-21-9. – Текст: электронный.
4. Долгих, А.Н. Проблемы истории крестьянского вопроса в России XVII – середины XIX века: учебно-методическое пособие: [16+] / А.Н. Долгих; Липецкий государственный педагогический университет им. П.П. Семенова-Тян-Шанского. – Липецк: Липецкий государственный педагогический университет им. П.П. Семенова-Тян-Шанского, 2023. – 101 с. – Режим доступа: по подписке. – URL:

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=708021> – ISBN 978-5-907655-35-5. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: основные тенденции экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в историческом контексте; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; возможные траектории личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;	демонстрирует знание основных тенденций экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.; демонстрирует знание основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в историческом контексте; демонстрирует знание приемов структурирования информации; демонстрирует знание формата оформления результатов поиска информации; демонстрирует знание возможных траекторий личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;	Устный опрос. Тестирование. Оценка выполнения практического задания (эссе, сочинения). Подготовка и выступление с сообщением и/или презентацией

<p>психологию коллектива и психологию личности; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; сущность гражданско-патриотической позиции; общечеловеческие ценности; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов государственного значения; перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе</p>	<p>демонстрирует знание психологии коллектива психологии личности; демонстрирует знание роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; демонстрирует знание сущности гражданско-патриотической позиции; демонстрирует знание общечеловеческих ценностей; демонстрирует знание содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов государственного значения; демонстрирует знание перспективных направлений и основных проблем развития РФ на современном этапе</p>	
---	---	--

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины

<p><u>Уметь:</u> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте; анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части; оценивать результат и последствия исторических событий; определять задачи поиска исторической информации; определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска и оформлять результаты поиска; выстраивать траекторию личностного развития в</p>	<p>демонстрирует умение ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; демонстрирует умение распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте; демонстрирует умение анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части; демонстрирует умение оценивать результат и последствия исторических событий; демонстрирует умение определять задачи поиска исторической информации; демонстрирует умение определять необходимые источники информации; демонстрирует умение структурировать получаемую информацию; демонстрирует умение выделять наиболее значимое в перечне информации;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Текущий контроль в форме собеседования, решения ситуационных задач</p>
---	---	---

<p>соответствии с принятой системой ценностей; организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности; излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; осознавать личную ответственность за судьбу России; проявлять социальную активность и гражданскую зрелость; применять средства информационных технологий для решения поставленных задач; анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте</p>	<p>демонстрирует умение оценивать практическую значимость результатов поиска и умение оформлять результаты поиска; демонстрирует умение выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; демонстрирует умение организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности; демонстрирует умение излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; демонстрирует умение осознавать личную ответственность за судьбу России; демонстрирует умение проявлять социальную активность и гражданскую зрелость; демонстрирует умение применять средства информационных технологий для решения поставленных задач; демонстрирует умение анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения; демонстрирует умение определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте</p>	
--	---	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3	<p><u>Уметь:</u> строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p>	<p><u>Знать:</u> лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т. ч.:	
практические занятия	50
самостоятельная работа	22

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		30/30	
Тема 1.1. Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 1. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	
	Практическое занятие № 2. Диалог-дискуссия по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире»	1	
	Практическое занятие № 3. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
Тема 1.2. Роль образования в современном мире	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 4. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	
	Практическое занятие № 5. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту	1	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	Практическое занятие № 6. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Система образования в стране изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту	1	
	Практическое занятие № 7. Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.3. Значение иностранного языка в освоении профессии	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 8. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	
	Практическое занятие № 9. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Я и моя профессия». Ответы на вопросы по тексту	1	
	Практическое занятие № 10. Составление рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии» и перевод его на иностранный язык	1	
	Практическое занятие № 11. Беседа/дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.4. Основы делового общения	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 12. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	
	Практическое занятие № 13. Чтение и перевод (со словарем) деловых писем. Составление деловых писем	1	
	Практическое занятие № 14. Основы делового общения на иностранном языке. Чтение и перевод (со словарем) диалогов	1	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	Практическое занятие № 15. Правила ведения разговоров по телефону. Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Ролевая игра «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	Содержание учебного материала	8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 16. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	
	Практическое занятие № 17. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование»	2	
	Практическое занятие № 18. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу Составление резюме и портфолио для работодателя	1	
	Практическое занятие № 19. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/ Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир		4/4	
Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 20. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	
	Практическое занятие № 21. Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы	1	

	Практическое занятие № 22. Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь»/ «Посещение отраслевой выставки»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
Раздел 3. Мировой чемпионат профессионального мастерства (World Skills International)		8/8	
Тема 3.1. Чемпионаты World Skills International: от прошлого к настоящему	Содержание учебного материала	8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 23. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	
	Практическое занятие № 24. Просмотр видеоролика «What is World Skills?». Обсуждение, ответы на вопросы	1	
	Практическое занятие № 25. Знакомство с технической документацией конкурсов World Skills (определение тематики и назначения текста; знакомство со структурой документов; поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание значения незнакомых слов по контексту)	2	
	Практическое занятие № 26. Подготовка и пересказ монолога «Описание задания мирового чемпионата World Skills International (по вариантам)». Составление диалогов по заданным ситуациям	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 4. Профессиональное содержание		30/30	
Тема 4.1. Чертежи и техническая документация	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 27. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	
	Практическое занятие № 28. Чтение и перевод (со словарем) технологических карт. Обсуждение и ответы на вопросы	1	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	Практическое занятие № 29. Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу». Обсуждение монологов в форме ролевой игры «Сдача изделия заказчику»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 4.2. Инструменты, оборудование и станки	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 30. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	
	Практическое занятие 31. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Инструменты, оборудование, станки». Ответы на вопросы	1	
	Практическое занятие 32. Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Подбор по технической документации оборудования/станка для работы»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 4.3. Техника безопасности и охрана труда	Содержание учебного материала	8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 33. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	
	Практическое занятие № 34. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Техника безопасности и охрана труда». Ответы на вопросы	1	
	Практическое занятие № 35. Работа с документом: World Skills International Health and Safety documentation (документация по технике безопасности) (чтение, перевод, ответы на вопросы)	2	
	Практическое занятие № 36. «Safety first /Безопасность превыше всего». Дискуссия по требованиям техники безопасности на мировых чемпионатах World Skills International по профессиональным компетенциям	2	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 4.4. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 37. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	
	Практическое занятие № 38. Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации или задачи: «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию»	2	
	Практическое занятие № 39. Деловая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 4.5. Саморазвитие в профессии	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 40. Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Как я стану участником чемпионата «Молодые профессионалы» (World Skills International)	1	
	Практическое занятие № 41. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Промежуточная аттестация		-	
Всего:		72	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка»
ОБОРУДОВАНИЕ
посадочные места по количеству обучающихся;
рабочее место преподавателя;
наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);
комплекты дидактических раздаточных материалов;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
информационно-коммуникативные средства;
экранны-звуковые пособия;
магнитофон.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Абрамова, И.Е. Азы профессиональной и академической коммуникации на английском языке: учебное пособие для студентов техникумов и колледжей: [12+] / И.Е. Абрамова, А.В. Ананьина. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2020. – 105 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=571970> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-0534-5. – DOI 10.23681/571970. – Текст: электронный.
2. Минина, О.Г. Базовый профессиональный английский язык: учебное пособие: [12+] / О.Г. Минина. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2020. – 160 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=595465> – ISBN 978-5-4499-1303-6. – DOI 10.23681/595465. – Текст: электронный.
3. Щербакова, И.В. Английский язык для обучающихся по техническим направлениям подготовки: учебное пособие: [12+] / И. В. Щербакова, А.А. Калашникова; под ред. И. А. Зубковой. – Москва: Директ-Медиа, 2023. – 180 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=703399> – ISBN 978-5-4499-3819-0. – DOI 10.23681/703399. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

4. Гуревич, В.В. Практическая грамматика английского языка = Practical English Grammar. Exercises and Comments: упражнения и комментарии: учебное пособие: [12+] / В.

В. Гуревич. – 15-е изд. – Москва: ФЛИНТА, 2022. – 296 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=103487> – ISBN 978-5-89349-464-8. – Текст: электронный.

5. Кисель, Л.Н. Английский язык. Интенсивный курс обучения чтению = English. Intensive Reading Training Course: учебное пособие / Л.Н. Кисель, Д.Г. Панасюк. – Минск: РИПО, 2021. – 108 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697398> – Библиогр.: с. 103. – ISBN 978-985-7253-86-9. – Текст: электронный.

6. Щербакова, И.В. Практическая грамматика современного английского языка: учебное пособие: [12+] / И.В. Щербакова; под ред. Н.В. Ковальчук. – Москва: Директ-Медиа, 2022. – 124 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=683125> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-3008-8. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Technical Reports and Working Papers in Business and Economics: Library of Congress (США). Рабочие документы и технологические отчеты в бизнесе, экономике и праве. Язык английский. — URL: <https://www.loc.gov/rr/business/techreps/techrepshome.php>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) ЛАНЬ — URL: <https://e.lanbook.com/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом,	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений.

<p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общепотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p>	<p>необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p>	<p>Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p>		
<p>Уметь: строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на</p>	<p>строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);</p>	<p>Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой</p>

профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	и совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3	<p><u>Уметь:</u> пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p><u>Знать:</u> основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; задачи и основные мероприятия гражданской обороны</p>

ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3	<p><u>Уметь:</u> определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p><u>Знать:</u> основы военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p>
--	--	--

		исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3	<u>Уметь:</u> оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	<u>Знать:</u> общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в т.ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	18
Самостоятельная работа	30
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях		20/10	
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	Цели и задачи изучения дисциплины. Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера. Чрезвычайные ситуации социального происхождения. Терроризм и меры по его предупреждению. Основы пожаробезопасности и электробезопасности	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 1. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера	2	
	Практическое занятие № 2. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.2. Способы защиты населения от оружия массового поражения	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие и его характеристика. Действия населения в очаге химического поражения. Средства индивидуальной защиты населения	2	
	2. Биологическое оружие и его характеристика. Действие населения в очаге биологического поражения. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Средства коллективной защиты населения		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 3. Правила поведения и действия в очаге химического и биологического поражения	2	
	Практическое занятие № 4. Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	2	
Самостоятельная работа обучающихся	2		
Тема 1.3. Организационные и правовые основы	Содержание учебного материала	4/1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	1. Устойчивость работы объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан	1	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	2. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам		ПК 2.2 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие № 5. Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		48/9	
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)		48/9	
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	Содержание учебного материала	10/4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирования ее Вооруженных Сил и военной службы граждан	2	
	2. Организация обороны Российской Федерации		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 6. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи	1	
	Практическое занятие № 7. Общая физическая и строевая подготовка	1	
Самостоятельная работа обучающихся	4		
Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации	Содержание учебного материала	10/4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Русская военная сила – от княжеских дружин до ракетно-космических войск. Назначение и задачи Вооруженных Сил	1	
	2. Состав Вооруженных Сил. Руководство и управление Вооруженными Силами		
	3. Реформа Вооруженных Сил Российской Федерации 2008-2020 гг		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 8. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи	1	
	Практическое занятие № 9. Общая физическая и строевая подготовка	1	
Самостоятельная работа обучающихся	5		
Тема 2.3. Воинская обязанность в Российской Федерации	Содержание учебного материала	8/2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу	1	
	2. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу		
	3. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе		
В том числе практических занятий	1		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	Практическое занятие № 10. Обязательная подготовка граждан к военной службе	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	5	
Тема 2.4. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	Содержание учебного материала	10/4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ	1	
	2. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации		
	3. Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 11. Воинские звания и военная форма одежды военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации	1	
	Практическое занятие № 12. Общая физическая и строевая подготовка	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	5	
Тема 2.5. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	Содержание учебного материала	10/4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Военная служба – особый вид государственной службы. Воинские должности и звания военнослужащих. Правовой статус военнослужащих	1	
	2. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы		
	3. Прохождение военной службы по призыву. Военная служба по контракту. Альтернативная гражданская служба		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 13. Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	1	
	Практическое занятие № 14. Общая физическая и строевая подготовка	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	5	
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)		48/9	
Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи	Содержание учебного материала	24/5	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи	11	
	2. Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма		
	3. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях		
	В том числе практических занятий	5	
Практическое занятие № 6. Общие принципы оказания первой медицинской помощи	1		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	Практическое занятие № 7. Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)	1	
	Практическое занятие № 8. Первая помощь при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела	1	
	Практическое занятие № 9. Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	1	
	Практическое занятие № 10. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	8	
Тема 2.2. Профилактика инфекционных заболеваний	Содержание учебного материала	12/1	
	1. Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний	3	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	2. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами		
	3. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний		
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие № 11. Правила госпитализации инфекционных больных	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	8	
Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание учебного материала	12/3	
	1. Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	2. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах		
	В том числе практических занятий	3	
	Практическое занятие № 12. Показатели здоровья и факторы, их определяющие	1	
	Практическое занятие № 13. Оценка физического состояния	1	
	Практическое занятие № 14. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	8	
Промежуточная аттестация			
Всего:		68/18	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
комплекты индивидуальных средств защиты;
робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи;
контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;
огнетушители порошковые (учебные);
огнетушители пенные (учебные);
огнетушители углекислотные (учебные);
устройство отработки прицеливания;
учебные автоматы АК-74;
винтовки пневматические;
медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса));
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеофильмов и видео-инструктажей.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Ветошкин, А.Г. Нормативное и техническое обеспечение безопасности жизнедеятельности: учебное пособие: в 2 частях: [12+]/ А.Г. Ветошкин. – 2-е изд. – Москва; Вологда: Инфра-Инженерия, 2021. – Часть 1. Нормативно-управленческое обеспечение безопасности жизнедеятельности. – 472 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке.

– URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=618271> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-9729-0680-2 (Ч. 1). – ISBN 978-5-9729-0679-6. – Текст: электронный.

2. Ветошкин, А.Г. Нормативное и техническое обеспечение безопасности жизнедеятельности: учебное пособие: в 2 частях: [12+] / А.Г. Ветошкин. – 2-е изд. – Москва; Вологда: Инфра-Инженерия, 2021. – Часть 2. Инженерно-техническое обеспечение безопасности жизнедеятельности. – 652 с.: ил., табл., схем., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=618273> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-9729-0681-9 (Ч. 2). – ISBN 978-5-9729-0679-6. – Текст: электронный.

3. Хамидуллин, Р.Я. Безопасность жизнедеятельности: учебник: [12+] / Р.Я. Хамидуллин, И. В. Никитин. – Москва: Московский финансово-промышленный университет «Синергия», 2020. – 138 с.: ил. – (Университетская серия). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=602816> – Библиогр.: с. 126-127. – ISBN 978-5-4257-0483-2. – DOI 10.37791/978-5-4257-0483-2-2020-1-138. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

4. Прудников, С.П. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: учебник / С.П. Прудников, О.В. Шереметова, О.А. Скрыпниченко. – 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2020. – 257 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599795> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-981-6. – Текст: электронный.

5. Фоменко, Н.К. Охрана труда: практикум: учебное пособие / Н.К. Фоменко. – Минск: РИПО, 2023. – 177 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712213> – Библиогр.: с. 127-128. – ISBN 978-985-895-108-5. – Текст: электронный.

6. Мычко, В.С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В.С. Мычко. – Минск: РИПО, 2020. – 212 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518> – Библиогр.: с. 208-210. – ISBN 978-985-7234-61-5. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. МЧС России. Информационные системы, банки данных, реестры, регистры. — URL: <https://energybase.ru/distribution>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) ЛАНЬ — URL: <https://e.lanbook.com/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>
4. Docs.cntd.ru — электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс» — URL: <https://docs.cntd.ru/>
5. Единая система технологической документации. / Российское информационно-рекламное агентство энергетической отрасли Медиахолдинг «РусКабель». — URL: <https://gost.ruscable.ru/>
6. Каталог ГОСТов - Каталог СНиП на RusCable.Ru — URL: <https://snip.ruscable.ru/>
7. Портал машиностроения — URL: <https://www.mashportal.ru/>
8. Промышленный портал — URL: <https://promzn.ru/>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Знать:</u> основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; задачи и основные мероприятия гражданской обороны	умеет определять угрозу пожарной безопасности; демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций; демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе в условиях противодействия терроризму; дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечисляет их последствия; формулирует задачи и основные мероприятия гражданской обороны, перечисляет способы защиты населения от оружия массового поражения	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы
<u>Знать:</u> основы ¹ военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;	владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу; ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы

¹Результаты освоения модуля «Основы военной службы» (для юношей)

<p>организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов;</p> <p>демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке</p>	
<p><u>Знать:</u></p> <p>общие² характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</p> <p>классификация и общие признаки инфекционных заболеваний;</p> <p>основы здорового образа жизни</p>	<p>демонстрирует знания общих характеристик поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</p> <p>классифицирует инфекционные заболевания и формулирует их общие признаки;</p> <p>демонстрирует знание основ здорового образа жизни</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p><u>Уметь:</u></p> <p>пользоваться первичными средствами пожаротушения;</p> <p>применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</p> <p>обеспечивать устойчивость объектов экономики;</p> <p>прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</p> <p>применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>демонстрирует умение пользоваться первичными средствами пожаротушения;</p> <p>формулирует правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</p> <p>демонстрирует умение применять правила поведения и ориентируется в действиях по сигналам гражданской обороны</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p><u>Уметь:</u></p>	<p>определяет виды вооруженных сил, рода войск;</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом</p>

²Результаты освоения модуля «Основы медицинских знаний» (для девушек)

<p>определять³ виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>ориентируется в воинских званиях военнослужащих вооруженных сил российской федерации; демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p><u>Уметь:</u> оказывать⁴ первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания</p>	<p>демонстрирует умение оказать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; определяет показатели здоровья и оценивает физическое состояние; составляет индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p>

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

³ Результаты освоения модуля «Основы военной службы» (для юношей)

⁴ Результаты освоения модуля «Основы медицинских знаний» (для девушек)

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 04 ОК 08	<p><u>Уметь:</u> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><u>Знать:</u> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	150
в т.ч. в форме практической подготовки	150
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	78
<i>Самостоятельная работа</i>	62
Промежуточная аттестация	—

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ		4/-	
Тема 1.1. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08
	Здоровье населения России. Факторы риска и их влияние на здоровье. Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Мотивация ЗОЖ. Критерии эффективности здорового образа жизни. его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб. Организм, среда, адаптация. Культура питания. Возрастная физиология. Организация жизнедеятельности, адекватная биоритмам. Культура здоровья и вредные пристрастия. Сексуальная культура – ключевой фактор психического и физического благополучия обучающегося. Культура психического здоровья. Оптимизация умственной работоспособности обучающегося в образовательном процессе. Средства физической культуры в регуляции работоспособности. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ. Особенности организации физического воспитания в образовательном учреждении (валеологическая и профессиональная направленность). Цели и задачи физической культуры	2	
	В том числе практических занятий	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 2. Легкая атлетика		22/14	
Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 1. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	6	ОК 04
	В том числе практических занятий	4	ОК 08

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Совершенствование техники длительного бега	Практическое занятие № 2. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	Содержание учебного материала:	4	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 3. Специальные упражнения прыгуна, ОФП	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 2.4. Эстафетный бег 4x100. Челночный бег	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 4. Выполнение эстафетного бега 4x100, челночного бега	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	Содержание учебного материала	6	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 5. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 3. Волейбол		28/18	
Тема 3.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 6. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 7. Выполнение комплекса упражнений по ОФП	2	
Тема 3.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 8. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 9. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	2	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 10. Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 3.6. Основы методики судейства	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие № 11. Отработка навыков судейства в волейболе	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
Тема 3.7. Контроль выполнения тестов по волейболу	Содержание учебного материала	6	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	3	
	Практическое занятие № 12. Выполнение передачи мяча в парах	1	
	Практическое занятие № 13. Игра по упрощённым правилам волейбола	1	
	Практическое занятие № 14. Игра по правилам	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
Раздел 4. Баскетбол		36/36	
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 15. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 16. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 4.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	Содержание учебного материала	8	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 17. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 4.4.	Содержание учебного материала	6	ОК 04
	В том числе практических занятий	4	ОК 08

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Техника штрафных бросков. ОФП	Практическое занятие № 18 Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	Содержание учебного материала	8	OK 04 OK 08
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 19. Игра по упрощенным правилам баскетбола	2	
	Практическое занятие № 20. Игра по правилам	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 4.6. Практика судейства в баскетболе	Содержание учебного материала	6	OK 04 OK 08
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 21. Практика в судействе соревнований по баскетболу	2	
	Практическое занятие № 22. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 5. Гимнастика		22/8	
Тема 5.1. Строевые приемы	Содержание учебного материала	2	OK 04 OK 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 23. Отработка строевых приёмов	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
Тема 5.2. Техника акробатических упражнений	Содержание учебного материала	4	OK 04 OK 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 24. Отработка техники акробатических упражнений	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 5.3. Упражнения на брусьях (юноши). Гиревой спорт	Содержание учебного материала	4	OK 04 OK 08
	Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гириями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие № 25. Разучивание и выполнение упражнений с гириями	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 5.4.	Содержание учебного материала	4	OK 04 OK 08
	Бревно: наскок, ходьба, полушагат, уголок, равновесие, повороты, соскок	1	
	В том числе практических занятий	1	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Упражнения на бревне (девушки). ППФП	Практическое занятие № 26. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 5.5. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	Содержание учебного материала	8	ОК 04 ОК 08
	Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, терминологию; провести с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 27. Выполнение комплекса ОРУ	1	
	Практическое занятие № 28. Контроль комбинации по акробатике	1	
	Практическое занятие № 29. Контроль комбинации на бревне, брусьях	1	
	Практическое занятие № 30. Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике, гиревому спорту. ППФП	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 6. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика		28/22	ОК 04 ОК 08
Тема 6.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	Содержание учебного материала	6	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 31. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 6.2. Подачи	Содержание учебного материала	6	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 32. Отработка подач	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 6.3. Нападающий удар	Содержание учебного материала:	8	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 33. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш».	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 6.4. Судейство соревнований по бадминтону	Содержание учебного материала	10	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 34. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону	2	
	Практическое занятие № 35. Контроль техники подач, ударов справа, слева	2	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	Практическое занятие № 36. Контроль техники игры: одиночные, парные игры	2	
	Практическое занятие № 37. Игра по правилам	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		10/8	
Тема.7.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание учебного материала	10	ОК 04 ОК 08
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.	2	
	Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.		
	Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности.		
	Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП		
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 38. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий	1	
	Практическое занятие № 39. Формирование профессионально значимых физических качеств	1	
	Практическое занятие № 40. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста	1	
	Практическое занятие № 41. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов	1	
	Практическое занятие № 42. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп	1	
Самостоятельная работа обучающихся	3		
Промежуточная аттестация			
Всего		150	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
учебная и техническая литература, учебно-методические издания;
комплект учебно-методической документации.
Спортивный комплекс: Спортивный зал
Оборудованные раздевалки
СПОРТИВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
стенка гимнастическая;
перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно.); маты гимнастические;
канат для перетягивания;
беговая дорожка;
скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания;
гантели (разные), гири (разные);
секундомеры;
весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.;
кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные;
стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, мячи волейбольные;
ракетки для бадминтона;
стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, нагрудные номера, тумбы «Старт–Финиш», «Поворот»;
рулетка металлическая,
мерный шнур.
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
многофункциональный принтер;
музыкальный центр.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Болманенкова, Т.А. Основы физического воспитания: учебное пособие: [12+] / Т.А. Болманенкова. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2020. – 236 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=571983> – Библиогр.: с. 218-221. – ISBN 978-5-4499-0197-2. – DOI 10.23681/571983. – Текст: электронный.

2. Даниличева, Е.А. Гигиена физической культуры и спорта: учебное пособие / Е.А. Даниличева. – Минск: РИПО, 2022. – 169 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711496> – Библиогр.: с. 151-153. – ISBN 978-985-895-061-3. – Текст: электронный.
3. Коровин, С.С. Теоретические и методические основания воспитания физической культуры обучающихся: учебно-методическое пособие: [16+] / С.С. Коровин. – Москва: Директ-Медиа, 2023. – 108 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701013> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-3689-9. – DOI 10.23681/701013. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

4. Король, Т.В. Методика преподавания гимнастики: учебное пособие / Т.В. Король, О.Н. Анфимова. – Минск: РИПО, 2022. – 241 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711507> – Библиогр.: с. 229-230. – ISBN 978-985-895-062-0. – Текст: электронный.
5. Крымская, И.Г. Гигиена и экология человека: учебное пособие / И.Г. Крымская. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2024. – 424 с.: табл. – (Среднее медицинское образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713592> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-41205-3. – Текст: электронный.
6. Нахаева, Е.М. История физической культуры и спорта: учебное пособие / Е.М. Нахаева, Н. В. Минина. – Минск: РИПО, 2022. – 204 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697643> – Библиогр.: с. 195-196. – ISBN 978-985-895-009-5. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) ЛАНЬ — URL: <https://e.lanbook.com/>
2. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
---------------------	-----------------	---------------

Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p><u>Знать:</u> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности</p>	<p>обучающийся понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной специальности; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности</p>	<p>Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p><u>Уметь:</u> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма</p>	<p>обучающийся использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организм</p>	<p>Выполнение комплекса упражнений. Регулирование физической нагрузки. Владение навыками контроля и оценки. Подбор средств и методов занятий</p>

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4	систематизировать и обобщать первичные статистические данные, характеризующие основные результаты функционирования пищевой промышленности Российской Федерации; планировать, организовать и проводить картирование потока создания ценности продукции; пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия.	содержание и формы бережливого производства; основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства; принципы, методы и инструменты бережливого производства; методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий; подходы к обеспечению качества продукции и услуг.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	40
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	12
<i>Самостоятельная работа</i>	16
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Бережливое производство		12/4	
Тема 1.1. Введение в бережливое производство	Содержание учебного материала	4	ОК 01
	1. История развития производственных систем. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качеством.	1	ОК 02
	2. Основные термины и понятия бережливого производства. Принципы и концепция системы бережливого производства. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.	1	ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	ОК 04
	Самостоятельная работа обучающихся	2	ОК 07
			ПК 3.3
			ПК 3.4
Тема 1.2. Инструменты бережливого производства	Содержание учебного материала	8	ОК 01
	1. Системы Канбан, «Точно вовремя», ячеистое и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования.	2	ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	ОК 03
	Практическое занятие № 1. Анализ выполнения технологических операций по производству продуктов питания животного происхождения с применением метода 5С к организации рабочего места.	1	ОК 04
	Практическое занятие № 2. Стандартизация действий сотрудников организации. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации. Заполнение бланков стандартизированной работы.	1	ОК 07
	Практическое занятие № 3. Деловая игра «Решение производственной проблемы».	2	ПК 3.3
	Самостоятельная работа обучающихся	2	ПК 3.4
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками		18/4	
Тема 2.1. Виды моделей управления	Содержание учебного материала	10	ОК 01
	1. Системы правления материальными потоками: основные принципы и способы повышения эффективности управления материальными потоками.	2	ОК 02
	В том числе, практических занятий	4	ОК 03
			ОК 04

материальными потоками	Практическое занятие № 4. Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности».	2	ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4
	Практическое занятие № 5. Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 2.2. Затраты на качество и потери	Содержание учебного материала	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4
	1. Виды затрат на качество. Модели и принципы качества. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества.	4	
	В том числе, практических занятий	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Раздел 3. Статистические метода анализа			
Тема 3.1. Классические и новые статистические методы контроля качества	Содержание учебного материала	10/4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4
	1. Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты.	4	
	2. Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы.	2	
	В том числе, практических занятий	4	
	Практическое занятие № 6. Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето, метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий.	2	
	Практическое занятие № 7. Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации.	2	
Промежуточная аттестация			
Всего:		40/12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
учебная и техническая литература, учебно-методические издания;
комплект учебно-методической документации.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Бороха, И.С. Основы промышленной экологии: учебное пособие / И.С. Бороха, А.Л. Шамашов, И. Г. Леонова. – Минск: РИПО, 2022. – 169 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711494> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-895-083-5. – Текст: электронный.
2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федорян, А.В. Основы рационального водопользования: учебное пособие: [12+] / А.В. Федорян. – Москва: Директ-Медиа, 2022. – 168 с.: ил., схем, табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=682935> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-2818-4. – Текст: электронный.
2. Федорян, А.В. Природоохранные сооружения и мероприятия: учебное пособие: [12+] / А.В. Федорян. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2021. – 144 с.: ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600644> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-1775-1. – DOI 10.23681/600644. – Текст: электронный.
3. Фоменко, Н.К. Охрана труда: практикум: учебное пособие / Н.К. Фоменко. – Минск: РИПО, 2023. – 177 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712213> – Библиогр.: с. 127-128. – ISBN 978-985-895-108-5. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Открытые данные Минэнерго России / Официальный сайт Министерства энергетики Российской Федерации (Минэнерго России). — URL: <https://minenergo.gov.ru/opendata>
2. Каталог электросетевых компаний. — URL: <https://energybase.ru/distribution>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) ЛАНЬ — URL: <https://e.lanbook.com/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>
4. Docs.cntd.ru — электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс» — URL: <https://docs.cntd.ru/>
5. Единая система технологической документации. / Российское информационно-рекламное агентство энергетической отрасли Медиахолдинг «РусКабель». — URL: <https://gost.ruscable.ru/>
6. Каталог ГОСТов - Каталог СНиП на RusCable.Ru — URL: <https://snip.ruscable.ru/>
7. Портал машиностроения — URL: <https://www.mashportal.ru/>
8. Промышленный портал — URL: <https://promzn.ru/>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Знать:</u> основные принципы системы бережливого производства; основные методы организации бережливого производства; основные виды потерь, их источники и способы их устранения; различные виды статистических методов контроля;	знает принципы и методы организации системы бережливого производства; знает виды потерь на производстве, их источники и способы их устранения; знает классические и новые виды статистических методов контроля качества продукции; знает правила построения потоков создания ценности и их оптимизации	Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.

правила построения потоков создания ценности и их оптимизации		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p><u>Уметь:</u> Определять основные виды деятельности на рабочем месте; Использовать теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности; Систематизировать и анализировать первичные статистические данные; Планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; Использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; Определять социальную значимость в профессиональной сфере</p>	<p><u>Обучающийся:</u> определяет основные виды деятельности на рабочем месте; использует теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности; систематизирует и анализирует первичные статистические данные; планирует, организует и проводит картирование потоков создания ценности; использует эффективные методы для снижения различных видов потерь; определяет социальную значимость в профессиональной сфере</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«отлично»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«хорошо»

выставляется студенту, если в целом выполнены требования к ответу, однако есть небольшие неточности в изложении некоторых вопросов, затрудняется в формулировании квалифицированных выводов и обобщений

«удовлетворительно»

выставляется студенту, если есть фактические ошибки, нарушена логика изложения, недостаточно используется соответствующая терминология, слабо аргументирует теоретические положения, не способен самостоятельно сформулировать выводы и обобщения, не видит связь с профессиональной деятельностью

«неудовлетворительно»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	<u>Уметь:</u> использовать знания по финансовой грамотности. планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. уметь принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив, планирования и прогнозирования бюджета. анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). уметь определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать. самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы. анализировать рынок профессиональных услуг, изучать спрос и предложение. применять полученные знания о страховании, сравнивать и	<u>Знать:</u> знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере. экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни. правила оплаты трударботников. основные виды налогов в современных экономических условиях. страхование и его виды. пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений. правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. способы действий в рамках предложенных условий и требований. знать практические способы принятия финансовых и экономических решений.

	<p>выбирать наиболее выгодные условия страхования, страхования имущества и ответственности.</p> <p>определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.</p> <p>оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</p> <p>применять стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях.</p> <p>формировать и развивать навыки в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической информацией. и аналитической финансовой информацией.</p> <p>уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией</p> <p>применять теоретические навыки по финансовой грамотности для практической деятельности.</p> <p>работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
--------------------	---------------

Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	12
<i>Самостоятельная работа</i>	16
Промежуточная аттестация	–

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
СГ.06 Основы финансовой грамотности		36/12	
Раздел 1. Экономическое мышление и базовые компетенции в области экономической и финансовой грамотности		28/10	
Тема 1.1. Финансовые услуги и инструменты. Регулирование рынка финансовых услуг	Содержание учебного материала	12/2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2
	1. Законодательство и основы регулирования рынка финансовых услуг. Правовое регулирование финансовых рынков, рынков ценных бумаг, валютных рынков. Рынок денег, предоставляемых в пользование в различных формах. Финансовый рынок как механизм соотнесения спроса и предложения на денежные ресурсы, а его функционирование непосредственно связано с распределением этих ресурсов в экономике образовательных учреждений.	1	
	2. Классификация финансовых услуг и продуктов. Классификация образовательных услуг. Нормативные правовые акты, регулирующие образовательную деятельность, понятие словосочетаний «образовательные услуги» и «дополнительные».	1	
	3. Анализ финансовой информации. Основные правила работы с финансовой информацией. Понятие финансовой информации, как основного элемента официальной бухгалтерской и финансовой отчетности, а также дополнительные сведения, перечень которых определяется в зависимости от целей и условий оценки.	1	
	4. Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей. Выбор комбинаций различных финансовых инструментов позволяющие достичь желаемого уровня доходности при установленном уровне риска.	1	
	5. Способы инвестирования. Инвестиционные риски. Диверсификация активов как способ снижения рисков. Диверсификация как процесс распределения инвестируемых средств между различными не связанными друг с другом объектами вложений с целью снижения риска.	1	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	6. Регулирование, саморегулирование на рынке финансовых услуг. Договор – основной документ на рынке финансовых услуг. Вопросы саморегулируемых организаций на рынке подлежащие всестороннему рассмотрению и обсуждению как в научной среде, так и на различных уровнях государственного регулирования.	1	
	7. Электронные финансы как цифровая форма финансовых инструментов, продуктов и услуг. Электронные платежи. Электронные финансы как общий термин для формы финансовых инструментов, продуктов и услуг, представления в виде цифр в банковских системах, в виде записей в электронных базах и реестрах иных финансовых организаций, и которые могут менять статус собственника или адресата без бумажного сопровождения по электронным сетям.	1	
	8. Интеграция финансовых аспектов в урочную деятельность учителя начальных классов на уроках. Практические способы принятия финансовых и экономических решений и внедрение финансовых аспектов в образовательную деятельность.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа 1. Расчет доходности финансовых инструментов с учетом инфляции. Финансовые вычисления, с помощью компьютерных программ. Медиаграмотность и сетевая безопасность современного педагога.	1	
	Практическая работа 2. Анализ и извлечение информации, касающаяся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). Построение диаграмм на тему «Как сформировать сбережения». Использование инноваций в интерактивном обучении развитии обучающихся.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о финансовых услугах и регулировании рынка, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.1.	2	
Тема 1.2. Налоги и налогообложение	Содержание учебного материала	6/1	
	1. Налоговая система в РФ и ее роль в развитии экономики общества. Возникновение и развитие налогообложения. Функции налоговой системы в экономической системе общества. Роль налоговой политики в экономике. Анализ налоговой политики в России и органов государственной власти.	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	2. Пропорциональная, прогрессивная и регрессивная налоговые системы. Системы подоходного налогообложения: пропорциональная, прогрессивная и регрессивная: сущность, цели и задачи.		ПК 3.1 ПК 3.2

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	3. Виды налогов. Налоговые льготы и налоговые вычеты. Налоговая льгота как основной элемент освобождения физического лица от уплаты налога на определенное имущество или с определенной суммы. Налоговые льготы и вычеты предоставляем при обучении в образовательных организациях.	1	
	4. Налоговая декларация. Налоговые агенты. Налогообложение образовательной организации. Теоретические основы налогообложения образовательных учреждений. Правила заполнения налоговой декларации.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Практическая работа 3. Анализ назначения видов налогов, характеристика прав и обязанностей налогоплательщиков, правила расчета НДФЛ, применяемые налоговые вычеты, заполнение налоговой декларации при получении вычета в образовательной организации.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о системе налогообложения, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.2.	2	
Тема 1.3. Страхование и пенсионное обеспечение	Содержание учебного материала	10/2	
	1. Рынок страховых услуг. Виды страхования в России. Страховые компании и услуги. Страхование и его виды. Проблематика, тенденции и перспективы рынка страховых услуг в России.	1	
	2. Страховые риски, участники договора страхования. Способы действий в рамках предложенных условий и требований в области страховых рисков, участников договоров страхования.	1	
	3. Анализ договора страхования, ответственность страховщика и страхователя. Анализ стратегий страхователей и страховщика. Интерес к страховому риску.	1	
	4. Государственная пенсионная система в РФ. Пенсионные фонды. Накопительная и страховая пенсия. Пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа 4. Решение задач на принятие решения на основе сравнительного анализа систем страхования, SWOT-анализ для перерабатывающего производства.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о системе страхования, подготовка сообщений.	4	
			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	2. Подготовка презентационного материала по теме 1.3.		
Раздел 2. Планирование предпринимательской деятельности и создание собственного бизнеса		10/4	
Тема 2.1. Понятие и признаки предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2
	1. Нормы законодательства при осуществлении предпринимательской деятельности. Закон о предпринимательской деятельности в РФ. Предпринимательская деятельность в Российской Федерации.	2	
	2. Виды предпринимательской деятельности. Предпринимательская деятельность как интеллектуальная деятельность человека. Процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа 5. Ведение простых расчетов. Подсчет издержек, прибыли, доходов. Формирование и развитие навыков в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетенции), а также навыков работы со статистической, фактической и аналитической финансовой информацией при проведении простых расчетов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о ведении предпринимательской деятельности, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.1.	2	
Тема 2.2. Бизнес-планирование	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2
	1. Бизнес-планирование: методы, виды, программы и анализ. Методы разработки бизнес-плана. Бизнес-план как универсальный документ, который, представляющий функцию планирования развития самой предприятия или анализировать новый проект для представления его инвестору, банку.	2	
	В том числе практических и лабораторных работ	2	
	Практическая работа 6. Составление бизнес-плана по алгоритму. Работа в коллективе и команде, эффективное взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами по формированию бизнес-плана на примере образовательной организации.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
		1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о бизнес-планировании, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.2.	
Промежуточная аттестация			
Всего:		36	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
учебная и техническая литература, учебно-методические издания;
комплект учебно-методической документации.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Основы финансовой грамотности: учебно-методическое пособие: [12+] / авт.-сост. В.И. Смагина, К.В. Фионова. – Москва: Директ-Медиа, 2021. – 188 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=692939> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-3115-3. – DOI 10.23681/692939. – Текст: электронный.
2. Чернопятов, А.М. Основы финансовой грамотности: учебник: [12+] / А.М. Чернопятов. – Москва: Директ-Медиа, 2023. – 208 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701305> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-3528-1. – DOI 10.23681/701305. – Текст: электронный.
3. Чернопятов, А.М. Основы финансовой грамотности: учебник: [16+] / А.М. Чернопятов; Кубанский государственный университет (КубГУ). – Москва: Директ-Медиа, 2023. – 208 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=698335> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-3528-1. – DOI 10.23681/698335. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Климович, Л.К. Основы менеджмента: учебник / Л.К. Климович. – 4-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 284 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697408> – Библиогр.: с. 271. – ISBN 978-985-7253-59-3. – Текст: электронный.
2. Якушкин, Е.А. Основы экономики: учебное пособие / Е.А. Якушкин, Т.В. Якушкина; под ред. Е. А. Якушкина. – 3-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2020. – 249 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600132> – Библиогр.: с. 238-239. – ISBN 978-985-503-924-3. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Открытые данные Минэнерго России / Официальный сайт Министерства энергетики Российской Федерации (Минэнерго России). — URL: <https://minenergo.gov.ru/opendata>
2. Каталог электросетевых компаний. — URL: <https://energybase.ru/distribution>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) ЛАНЬ — URL: <https://e.lanbook.com/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>
4. Docs.cntd.ru — электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс» — URL: <https://docs.cntd.ru/>
5. Единая система технологической документации. / Российское информационно-рекламное агентство энергетической отрасли Медиахолдинг «РусКабель». — URL: <https://gost.ruscable.ru/>
6. Каталог ГОСТов - Каталог СНиП на RusCable.Ru — URL: <https://snip.ruscable.ru/>
7. Портал машиностроения — URL: <https://www.mashportal.ru/>
8. Промышленный портал — URL: <https://promzn.ru/>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере. экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни. правила оплаты труда педагогических работников.	демонстрация знаний основных понятий финансовой грамотности, ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей вопросы финансовой грамотности демонстрация правильности выбора вида принятия решений в условиях ограниченности ресурсов	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление

<p>основные виды налогов в современных экономических условиях. страхование и его виды. пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений. правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. Процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. способы действий в рамках предложенных условий и требований. знать практические способы принятия финансовых и экономических решений.</p>	<p>демонстрация знаний основных видов планирования, способность планирования личного и семейного бюджета, владеет знаниями для обоснования и реализации бизнес-идеи правильность характеристики различных видов банковских операций, кредитов, схем кредитования, основных видов ценных бумаг и налогообложения физических лиц правильность характеристики понятий «депозит» и «кредит», их видов и принципов; схем кредитования физических лиц демонстрация знаний устройства налоговой системы, видов налогообложения физических лиц правильность определения признаков финансового мошенничества демонстрация знаний основных видов ценных бумаг и их доходность демонстрация знаний механизма формирования инвестиционного портфеля физических лиц демонстрация знаний алгоритма составления бизнес-плана демонстрация знаний видов страхования демонстрация знаний о видах пенсий и способах увеличения пенсионных накоплений</p>	<p>таблиц и схем, ведение простых расчетов подсчет издержек, прибыли, доходов.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p>	<p>Характеристики демонстрируемых умений</p>	
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p>		

<p>Уметь: использовать знания по финансовой грамотности. планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. уметь принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив планирования и прогнозирования бюджета. анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). уметь определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации. устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы. анализировать рынок профессиональных услуг, изучать спрос и предложение. применять полученные знания о страховании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия страхования, страхования имущества и ответственности. определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков. рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию. оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской</p>	<p>правильность применения теоретических знаний по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни демонстрация умения взаимодействовать в коллективе и работать в команде демонстрация умения рационального планирования свои доходы и расходы и грамотно правильность применения полученных знаний для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина правильность выполнения практических задания, основанные на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами точность анализа состояния финансовых рынков, с использованием различных источников информации точность определения назначение видов налогов и правильность расчета НДФЛ, налоговый вычет правильное применение правовых норм по защите прав потребителей финансовых услуг и выявления признаков мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц правильность планирования и точность анализа семейного бюджета и личного финансового плана правильность обоснования бизнес-идеи</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.</p>
--	--	---

<p>деятельности в профессиональной сфере. применять разные стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях. формировать и развивать навыки в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической финансовой информацией. уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. применять теоретические навыки по финансовой грамотности для практической деятельности. работать в коллективе и команде. эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>правильность применения полученных знаний для увеличения пенсионных накоплений</p>	
--	---	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«отлично»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«хорошо»

выставляется студенту, если в целом выполнены требования к ответу, однако есть небольшие неточности в изложении некоторых вопросов, затрудняется в формулировании квалифицированных выводов и обобщений

«удовлетворительно»

выставляется студенту, если есть фактические ошибки, нарушена логика изложения, недостаточно используется соответствующая терминология, слабо аргументирует теоретические положения, не способен самостоятельно сформулировать выводы и обобщения, не видит связь с профессиональной деятельностью

«неудовлетворительно»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГЦ.В.01 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ ЛИЧНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Социальная адаптация личности» является вариативной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Умения	Знания
ОК 03	контролировать и интерпретировать собственное психическое состояние; оценивать уровень развития своих профессиональных способностей; применять методики саморегуляции протекания основных психологических функций в различных условиях деятельности	психологические методы познания и самопознания, развития, коррекции и саморегуляции; теорию деятельности, механизмы функционирования и развития личности в различных видах деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т.ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	8
Самостоятельная работа	14
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в т. ч. в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Общество и личность		8/4	
Тема 1.1. Общество и личность – предметное поле социологии	Содержание учебного материала	4	ОК 03
	1. Введение в проблематику курса. Человек как микрокосм. Основные стороны человеческого существа – природная (анатомия, физиология), духовная (сознание, воля, нравственность, эмоции, интеллект), социальная (речь, труд). Категории человек – индивид – личность – индивидуальность.	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие № 1. Парные категории: индивид – популяция, человек – человечество, личность – общество. Личность и общество: специфика изучения личности в социологии.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.2. Личность как мера эволюции общества	Содержание учебного материала	4	ОК 03
	1. Общественное развитие и социологическая проблематика личности.	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие № 2. Примеры теоретически возможного конструирования личности. Биологизаторские и социологизаторские направления в развитии теории личности.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся–	2	
Раздел 2. Личность в социологии, философии и психологии		24/12	
Тема 2.1. Теории личности в социологии и психологии	Содержание учебного материала	4	ОК 03
	1. Теории личности в социальной психологии: психоаналитические, бихевиористические, экзистенциальные и диспозиционные подходы.	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие № 3. Теории личности в социологии: эволюционный функционализм, интеракционизм, культуроцентристские теории, ролевая концепция личности, структурный функционализм, сетевые теории.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся–	2	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	4	ОК 03

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Структура и типология личности в социологии, философии и психологии	1. Социологические, психологические и философские концепции структуры личности. Основания для типологии и основные социологические типы личности..	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие № 5. Основания для типологии и основные социологические типы личности.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся–	2	
Тема 2.3. Личность и фундаментальные ценности общества, социальное взаимодействие	Содержание учебного материала	4	ОК 03
	1. Социальный статус и роли личности. Понятие ценность. Эмпирический и теоретический подходы к выявлению основных групп социальных ценностей.	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие № 6. Социальная норма и девиация. Теории девиации (Э. Дюркгейм, Р. Мертон), основные формы девиации. Социальный контроль.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 2.4. Представление социализации личности в психологии и социологии	Содержание учебного материала	4	ОК 03
	1. Понятие и содержание процесса социализации личности.	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие № 7. Основные факторы, условия, агенты и этапы социализации. Социализация, ресоциализация и десоциализация.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 2.5. Развитие личности в современную эпоху	Содержание учебного материала	4	ОК 03
	1. Понятие современной личности. Особенности социализации личности в современном российском обществе.	2	
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие № 8. Проблема свободы личности. Самореализация личности.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
Тема 2.6. Особенности основные направления исследования личности в социологии	Содержание учебного материала	4	ОК 03
	1. Методология, методы, методики и процедуры социологических исследований личности в различных парадигмах социологического знания.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 8. Методология, методы, методики и процедуры социологических исследований личности в различных парадигмах социологического знания.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
Промежуточная аттестация		–	
Всего:		32	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
учебная и техническая литература, учебно-методические издания;
комплект учебно-методической документации.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Кашуба, И.В. Личностно-профессиональное саморазвитие: Учебное пособие: [12+] / И. В. Кашуба, С. С. Великанова. – Москва: Директ-Медиа, 2022. – 192 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=683127> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-2974-7. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Абрамова, Г.С. Психология человеческой жизни: учебное пособие: [16+] / Г.С. Абрамова. – Москва: Прометей, 2018. – 353 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=483176> – ISBN 978-5-906879-69-1. – Текст: электронный.

2. Саченко, Л.А. Психология: учебное пособие / Л.А. Саченко, Л.Н. Шевцова, О.Г. Кашуба. – Минск: РИПО, 2022. – 344 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697520> – Библиогр.: с. 328-334. – ISBN 978-985-895-042-2. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) ЛАНЬ — URL: <https://e.lanbook.com/>
2. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
психологические методы познания и самопознания, развития, коррекции и саморегуляции; теорию деятельности, механизмы функционирования и развития личности в различных видах деятельности	Знает психологические методы познания и самопознания, развития, коррекции и саморегуляции; Имеет представление о теории деятельности и о различных механизмах функционирования и развития личности в различных видах деятельности	Устный опрос. Тестирование Оценка результатов выполнения практической работы
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
контролировать и интерпретировать собственное психическое состояние; оценивать уровень развития своих профессиональных способностей; применять методики саморегуляции протекания основных психологических функций в различных условиях деятельности	демонстрирует умение контролировать и интерпретировать собственное психическое состояние; демонстрирует умение объективно оценивать уровень развития своих профессиональных способностей; демонстрирует умение применять методики саморегуляции протекания основных психологических функций в различных условиях деятельности	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПМ.01 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований
-------------------------	--

	<p>качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации</p>
<p>Уметь</p>	<p>пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов</p> <p>осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>

Знать	<p>требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
-------	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Всего часов - 792

в том числе в форме практической подготовки - 486 часа

Из них на освоение МДК – 396 часов

в том числе самостоятельная работа – 214 часа
практики, в том числе учебная – 108 часа

производственная – 288 часов

Промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	МДК.01.01 Производственно-технологический контроль	216	56	216	56		84	12		
ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	МДК.01.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	180	38	180	34		130			
	Учебная практика	108	108						108	
	Производственная практика	288	288							288
	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	792	486	396	90	-	214	12	108	288

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	
1	2	3	
ПМ.01 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		792 / 486	
МДК.01.01 Производственно-технологический контроль		120/ 56	
Тема 1.1. Введение. Законы и нормативные документы контроля качества и безопасности продукции	Содержание	86 / 4	
	1. Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли. Государственный надзор	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли	4	
Тема 1.2. Производственно-технологический контроль. Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции	Содержание	80 / 32	
	1. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	8	
	2. Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа	8	
	3. Программа производственно-технологического контроля производства.	8	
	4. Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта.	8	
	5. Технологическая схема производства продукта.	8	
	6. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.	8	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	32	
	1. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	8	
	2. Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа	8	
	3. Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов.	8	
	4. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.	8	
	Тема 1.3. Организация и основные задачи производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение производственных документов по производственно-технологическому контролю	Содержание	24 / 16
		1. Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.	4
2. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.		4	
В том числе практических занятий и лабораторных работ		16	
1. Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.		8	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	2. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	8
Тема 1.4. Физико-химические методы исследования	Содержание	10/ 4
	1. Физико-химические методы исследования.	4
	2. Отчетность при производственно-технологическом контроле. Формы журналов правила заполнения	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Определение физико-химических показателей качества	4
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		84
1. Подготовка конспектов лекций. 2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям. 3. Изучение литературы по теме дисциплины. 4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.		
Учебная практика раздела 1		72
Виды работ		
1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья		
2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов		
3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий		
МДК.01.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		50 / 34
Тема 1.1. Контроль качества продукции	Содержание	34 / 8
	1. Контроль качества продукции	6
	2. Испытательные лаборатории для предприятий	6
	3. Правила отбора проб	6
	4. Методы контроля качества	8
	В том числе практических и лабораторных занятий	8
	1. Правила отбора проб	4
	2. Методы контроля качества	4
Тема 1.2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Содержание	50 / 26
	1. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	8
	2. Контроль качества полуфабрикатов, готовых изделий, напитков	8
	3. Идентификация и фальсификация сырья и продукции	8
	В том числе практических и лабораторных занятий	26
	1. Контроль качества основного сырья	6
	2. Контроль качества дополнительного сырья	6
	3. Контроль качества полуфабрикатов	6
	4. Оценка качества готовых изделий	8
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела №2		130
1. Подготовка конспектов лекций. 2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям. 3. Изучение литературы по теме дисциплины. 4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.		
Учебная практика раздела №2		36
Виды работ		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья	
2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов	
3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий	
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)	-
Производственная практика	288
Виды работ	
1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве	
2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов	
3. Организация и осуществление технологического процесса	
4. Работа в производственно-технологической лаборатории	
Всего	792 / 486

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;

комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, рН-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

5. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

6. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

7. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

8. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
--	-----------------	---------------

<p>ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>
<p>ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	---	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки

при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности – обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация работы структурного подразделения
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса, планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции;</p>
-------------------------	--

	оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
Уметь	<p>рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения,</p> <p>планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме,</p> <p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве,</p> <p>использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива,</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени</p>
Знать	<p>принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей,</p> <p>принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями,</p> <p>принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени,</p> <p>способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива,</p> <p>учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 288

в том числе в форме практической подготовки - 134 часа

Из них на освоение МДК - 180 часов

в том числе самостоятельная работа – 128 часов

практики, в том числе

учебная - 36

производственная - 72 часа

Промежуточная аттестация - 12

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 01 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	МДК.02.01 Организация работы структурного подразделения	180	26	180	26	-	128	12		
	УП.02 Учебная практика	36	36						36	
	ПП.02 Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	12						12		
	Всего:	288	134	80	60	-	128	12	36	72

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
ПМ.02 Обеспечение деятельности структурного подразделения		288 / 134
МДК. 02.01 Организация работы структурного подразделения		180 / 26
Тема 1.1. Планирование, организация и руководство работой структурного подразделения	Содержание	6 / 3
	1. Организация работы структурного подразделения.	1
	2. Планирование работы структурного подразделения.	1
	3. Управление коллективом	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3
	1. Роль организаций в современном обществе	1
	2. Характеристики организаций	1
3. Организация как социальная подсистема	1	
Тема 1.2. Психология общения	Содержание	9 / 7
	1. Этика и эстетика	1
	2. Психология общения	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	7
	1. Типология организаций	1
	2. Деловая игра «Создание организации». Выборы руководства фирмы и разработка учредительных документов	1
	3. Деловая игра «Создание организации». Разработка финансово-материальных основ организационного проекта	1
	4. Деловая игра «Создание организации». Презентация организационного проекта	1
	5. Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Обоснование целей организации и необходимых структурных изменений	1
	6. Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Организационные изменения, перепроектирование организации	1
7. Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Презентация проекта организационных изменений	1	
Тема 1.3. Анализ результатов деятельности структурного подразделения	Содержание	15 12
	1. Организация производственного и технологического процесса	1
	2. Организация и нормирование труда.	1
	3. Основные показатели деятельности предприятий	1

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	1. Определение целей организации и структуры ее функциональных подразделений	1
	2. Расчет показателей использования основных средств	1
	3. Расчёт показателей использования оборотных средств	1
	4. Расчёт бюджета рабочего времени и составление графика выхода рабочих на работу	1
	5. Расчет технически обоснованных норм	1
	6. Расчет заработной платы работников предприятия при сдельной форме оплаты труда	1
	7. Расчет заработной платы работников предприятия при повременной форме оплаты труда	1
	8. Расчет фонда заработной платы и среднемесячной заработной платы	1
	9. Расчет себестоимости продукции и показателей снижения себестоимости	1
	10. Расчет экономических показателей работы предприятия	1
	11. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	1
	12. Оформление табеля учета рабочего времени работников	1
Тема 1.4. Нормативно-правовое регулирование в области руководства структурным подразделением	Содержание	20/ 4
	1. Правовые основы организации работы структурного подразделения	1
	2. Основные принципы правового регулирования трудовых отношений	1
	3. Нормативно-правовые документы при трудоустройстве	1
	4. Дисциплинарная и материальная ответственность работника	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Общие законы организации	1
	2. Законы и закономерности организации	1
	3. Принципы организации	1
	4. Связующие процессы в организации	1
5. Принятие управленческих решений	1	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела		128
1. Подготовка конспектов лекций.		
2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.		
3. Изучение литературы по теме дисциплины.		
4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.		
Учебная практика раздела		36
Виды работ		
1. Участие в планировании структурного подразделения		
2. Организация работы структурного подразделения		
3. Руководство работой структурного подразделения		
4. Анализ процесса и результатов работы подразделения		
5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Производственная практика	72
Виды работ	
1. Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения	
2. Участие в руководстве работой структурного подразделения	
3. Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений	
Всего	288/134

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. –

Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

5. Владимирова, Т.Б. Нормативная основа трудовых отношений: учебно-методическое пособие: [12+] / Т.Б. Владимирова. – Новосибирск: Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2022. – 46 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=695046> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

6. Ракутова, И.В. Техники коммуникации и основы командообразования: учебное пособие / И.В. Ракутова. – Минск: РИПО, 2022. – 265 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711521> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр.: с. 231-234. – ISBN 978-985-895-070-5. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

<p>Планировать основные показатели производственного процесса</p>	<p>выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам,</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

	<p>предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

	<p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

	<p>анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

	логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

	<p>своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	---	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные

программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.11 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности – выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 11	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 1.2	организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
ПК 1.2	организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПК 1.2	организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях
ПК 1.2	организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях

ПК 1.2	организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях
ПК 1.2	организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
ПК 1.2	организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевых концентратов и табака на автоматизированных технологических линиях
ПК 1.2	организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: Навыки: приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки сырья и готовой продукции, регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов
Уметь	Умения: подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки, эксплуатировать оборудование для обработки сырья, настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки сырья, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки сырья.
Знать	Знания: правила приема товаров; ассортимент товаров на складе (базе), их классификацию; правила маркировки и сортировки товаров; правила и способы складирования и хранения товаров

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 36

в том числе в форме практической подготовки - 36 часов

Из них на освоение МДК - 0 часов

в том числе самостоятельная работа – 0 часов

практики, в том числе

производственная - 36 часов

Промежуточная аттестация - 0

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Раздел 1. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	36	36	-	-	-	-		-	36
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36	36							36
	Промежуточная аттестация									
	Всего:	36	36	-	-	-	-			36

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
ПП.11.01 Производственная практика по ВД.6 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		36/36
Производственная практика по ПМ.011.1 «Приемщик товаров». Виды работ: 1. Прием товаров. 2. Проверка целостности, упаковки, наличия ярлыков и маркировки товаров. 3. Проверка соответствия маркировки действительному наличию товаров в единице упаковки: пачке, кипе, ящике и т.д. 4. Сортировка товаров по наименованиям, артикулам, ценам, размерам и пр. 5. Размещение, хранение и перемещение товаров внутри склада. 6. Подготовка товаров к инвентаризации.		36/36
Промежуточная аттестация		-
Всего		36

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Бережливое производство»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);
комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

3. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

4. Владимирова, Т.Б. Нормативная основа трудовых отношений: учебно-методическое пособие: [12+] / Т.Б. Владимирова. – Новосибирск: Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2022. – 46 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=695046> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

5. Ракутова, И.В. Техники коммуникации и основы командообразования: учебное пособие / И.В. Ракутова. – Минск: РИПО, 2022. – 265 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711521> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр.: с. 231-234. – ISBN 978-985-895-070-5. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.2 Выполнять технологические операции в соответствии с технологическими инструкциями	Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из растительного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в	

	соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты	понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других	

антикоррупционного поведения;	профессионально значимых мероприятиях	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

Критерии оценки промежуточной аттестации:
«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02	соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	основные группы микроорганизмов; правила личной гигиены работников пищевых производств;
ОК 01 ОК 02	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
ОК 01 ОК 02	готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
ОК 01 ОК 02	выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	106
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	44
практические занятия	10
Самостоятельная работа	52
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		106/10	
Тема 1. Основы микробиологии	Содержание учебного материала	30/3	ОК 01 ОК 02
	1. Понятие о микробиологии	2	
	2. Морфология микроорганизмов	4	
	3. Физиология микроорганизмов	4	
	4. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	4	
	5. Распространение микроорганизмов в природе	4	
	6. Микробиология основных пищевых продуктов	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	3	
	1. Практическое занятие № 1. Морфология и физиология микроорганизмов	1	
	2. Практическое занятие № 2. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	1	
	4. Практическое занятие № 4. Микробиология основных пищевых продуктов	1	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Работа с основной и дополнительной литературой по углубленному изучению тем. 2. Ответы на контрольные вопросы по изучаемым темам при освоении теоретического материала. 3. Самопроверка в формате тестирования.	5	
Тема 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	Содержание учебного материала	40/2	ОК 01 ОК 02
	1. Пищевые инфекционные заболевания	4	
	2. Пищевые отравления	4	
	3. Глистные заболевания	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	1. Практическое занятие № 5. Пищевые инфекционные заболевания и пищевые отравления	1	
	2. Практическое занятие № 6. Глистные заболевания	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	26	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	<p>1. Работа с основной и дополнительной литературой по углубленному изучению тем.</p> <p>2. Составление докладов/рефератов на основе анализа литературы.</p> <p>3. Ответы на контрольные вопросы по изучаемым темам при освоении теоретического материала.</p> <p>4. Самопроверка в формате тестирования.</p> <p>5. Подготовка к аттестации по отдельным темам дисциплины и промежуточной аттестации.</p>		
Тема 3. Основы гигиены и санитарии.	Содержание учебного материала	36/5	ОК 01 ОК 02
	1. Основные сведения о гигиене и санитарии	2	
	2. Личная гигиена работников предприятий	4	
	3. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	5	
	1. Практическое занятие № 7. Виды дезинфицирующих растворов и их применение	1	
	2. Практическое занятие № 8. Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1	
	3. Практическое занятие № 9. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	1	
	4. Практическое занятие № 10. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	1	
	5. Практическое занятие № 11. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	1	
<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Работа с основной и дополнительной литературой по углубленному изучению тем.</p> <p>2. Составление докладов/рефератов на основе анализа литературы.</p> <p>3. Ответы на контрольные вопросы по изучаемым темам при освоении теоретического материала.</p> <p>4. Самопроверка в формате тестирования.</p> <p>5. Подготовка к аттестации по отдельным темам дисциплины и промежуточной аттестации.</p>	21		
Промежуточная аттестация	-		
Всего:	106 / 56		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Микробиология: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2022. – 272 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697597>. – ISBN 978-985-895-024-8. – Текст: электронный.

2. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для СПО: [12+] / Е. И. Зурабина. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2024. – 166 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=714080>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4377-0190-4. – Текст: электронный.

3. Лунгу, И.Н. Практикум для студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: [12+] / И.Н. Лунгу, Н.В. Пушина, Ж.В. Морозова. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2021. – 98 с.: табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598782> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-1640-2. – DOI 10.23681/598782. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

4. Зурабина, Е.И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Е.И. Зурабина. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2024. – 165 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL:

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=714062> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4377-0135-5. – Текст: электронный.

5. Криворотова, Т.Н. Общая микробиология: лабораторный практикум: [16+] / Т.Н. Криворотова, Д.М. Пачкунов, Н.А. Иванова; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2023. – 96 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=714636> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8158-2364-8. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основные группы микроорганизмов; правила личной гигиены работников пищевых производств	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
классификацию моющих средств, правила их	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота	Тестирование

применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	
основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«отлично»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«хорошо»

выставляется студенту, если в целом выполнены требования к ответу, однако есть небольшие неточности в изложении некоторых вопросов, затрудняется в формулировании квалифицированных выводов и обобщений

«удовлетворительно»

выставляется студенту, если есть фактические ошибки, нарушена логика изложения, недостаточно используется соответствующая терминология, слабо аргументирует теоретические положения, не способен самостоятельно сформулировать выводы и обобщения, не видит связь с профессиональной деятельностью

«неудовлетворительно»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02	проводить расчеты процессов и аппаратов,	основные законы процессов пищевой технологии;
ОК 01 ОК 02	выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов,	физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств;
ОК 01 ОК 02	выбирать рациональную конструкцию аппарата,	механические и гидравлические процессы,
ОК 01 ОК 02	анализировать условия и режимы работы оборудования.	тепловые и массообменные процессы,

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	128
в т.ч. в форме практической подготовки	48
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	48
Самостоятельная работа	48
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Процессы и аппараты пищевых производств		128 / 96	
Тема 1. Гидромеханические процессы	Содержание учебного материала	34 / 12	ОК 01 ОК 02
	1. Основы гидравлики. Общие вопросы прикладной гидравлики в аппаратуре	1	
	2. Перемещение жидкостей (насосы)	1	
	3. Перемещение и сжатие газов (компрессорные машины)	2	
	4. Разделение неоднородных систем	2	
	5. Перемешивание в жидких средах	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	1. Практическое занятие № 1. Сравнение и области применения насосов различных типов	2	
	2. Практическое занятие № 2. Сравнение и области применения компрессорных машин различных типов	2	
	3. Практическое занятие № 3. Неоднородные системы и методы их разделения	4	
4. Практическое занятие № 4. Перемешивание в жидких средах	4		
Самостоятельная работа обучающихся	14		
Тема 2. Тепловые процессы	Содержание учебного материала	12 / 6	ОК 01 ОК 02
	1. Основы теплопередачи в аппаратуре	2	
	2. Нагревание, охлаждение и конденсация	2	
	3. Выпаривание	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1. Практическое занятие № 5. Нагревание, охлаждение и конденсация	4	
	2. Практическое занятие № 6. Выпаривание	2	
Самостоятельная работа обучающихся	6		
Тема 3. Массообменные процессы	Содержание учебного материала	32 / 12	ОК 01 ОК 02
	1. Основы массопередачи	2	
	2. Абсорбция	2	
	3. Перегонка жидкостей	2	
	4. Экстракция	1	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	5. Адсорбция	1	
	6. Сушка	1	
	7. Кристаллизация	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	1. Практическое занятие № 7. Абсорбционные установки	2	
	2. Практическое занятие № 8. Специальные виды перегонки	2	
	3. Практическое занятие № 9. Процессы экстракции в системах жидкость-жидкость и системах твёрдое тело-жидкость	4	
	4. Практическое занятие № 10. Устройство адсорберов и схемы адсорбционных установок	2	
	5. Практическое занятие № 11. Специальные виды сушки и типы сушилок	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	10	
Тема 4. Холодильные процессы	Содержание учебного материала	10 / 4	OK 01 OK 02
	1. Искусственное охлаждение	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Практическое занятие № 12. Умеренное и глубокое охлаждения	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 5. Механические процессы	Содержание учебного материала	34 / 14	OK 01 OK 02
	1. Измельчение твёрдых материалов	2	
	2. Классификация и сортировка материалов	2	
	3. Смешение твёрдых материалов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	14	
	Практическое занятие № 13. Крупное измельчение	4	
	Практическое занятие № 14. Среднее и мелкое измельчение	6	
	Практическое занятие № 15. Сверхтонкое измельчение	4	
Самостоятельная работа обучающихся	14		
Промежуточная аттестация		-	
Всего:		128	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Жукович, Т. Г. Оборудование для объектов общественного питания: практикум: учебное пособие / Т. Г. Жукович. – Минск: РИПО, 2023. – 73 с.: ил., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712267> (дата обращения: 04.09.2024). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-895-113-9. – Текст: электронный.

2. Носиков, А. А. Холодильная техника и технологии: учебное пособие / А. А. Носиков, В. В. Носикова. – Минск: РИПО, 2021. – 204 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697628> (дата обращения: 04.09.2024). – Библиогр.: с. 198-201. – ISBN 978-985-7253-05-0. – Текст: электронный.

3. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

4. Мацикова, О.В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основные законы процессов пищевой технологии	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
механические и гидравлические процессы	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
тепловые и массообменные процессы	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		

проводить расчеты процессов и аппаратов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование
выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов	Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование
выбирать рациональную конструкцию аппарата	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
анализировать условия и режимы работы оборудования	Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако

допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившему самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Автоматизация технологических процессов» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы

в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины «Автоматизация технологических процессов» обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2	использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов. проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию. проводить настройку приборов автоматики на заданный режим. владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования. обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи. принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. основные понятия автоматизированной обработки информации. классификацию автоматических систем и средств измерений. общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ). классификацию технических средств автоматизации. измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения. типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения. особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	106
в т.ч. в форме практической подготовки	60
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	60
Самостоятельная работа	26
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
ОП.05 Автоматизация технологических процессов		106/60	
Раздел 1. Автоматизация производства		38/24	
Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс	Содержание учебного материала	13/6	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	1. Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.	1	
	2. Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность. Основные направления технического прогресса. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.	2	
	3. Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации. Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации. Жизненный цикл системы. Законы автоматического управления. Системы автоматического контроля (САК). Структура САК. Системы пассивного контроля. Системы активного контроля. Критерии проектирования системы управления. Блок-схема цепи управления. Обозначение элементов схемы.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа №1. Графическое представление записи алгоритма.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, в сегменте автоматизации производства пищевых продуктов, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.1.	2		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Тема 1.2. Алгоритмы автоматизации производства	Содержание учебного материала	15/12	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Алгоритмы автоматизации. Понятие алгоритма. Виды алгоритмов. Способы записи алгоритмов.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Практическая работа №2. Написание линейного алгоритма.	6	
	Практическая работа №3. Написание циклического алгоритма.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, об исторических аспектах технического прогресса, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.2.	2	
Тема 1.3. Программное обеспечение систем управления	Содержание учебного материала	10/6	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Программирование. Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация. Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования стандарта МЭК 61131-3. Критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа №4. Расчет основных экономических показателей. Решение ситуационных задач в рамках числового программирования технологических процессов производства мясных и молочных продуктов.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о программировании, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.3.	2	
	Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов	34/18	
Тема 2.1. Системы автоматического управления	Содержание учебного материала	11/6	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Терминология, классификация, назначение, применение. Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация.	1	
	В том числе практических и лабораторных работ	6	
	Практическая работа №5. Анализ показаний контрольно-измерительных приборов.	6	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о системах автоматического управления, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.1.	4	
Тема 2.2. Первичные преобразователи (датчики)	Содержание учебного материала	11/6	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация. Датчики технологических параметров.	1	
	В том числе практических и лабораторных работ	6	
	Практическая работа №6. Изучение конструкции датчика температуры.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о первичных преобразователях, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.2.	4	
Тема 2.3. Цифровые устройства и исполнительные механизмы	Содержание учебного материала	12/6	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	1. Цифровые устройства. Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи.	2	
	2. Исполнительные механизмы. Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы.	2	
	В том числе практических и лабораторных работ	6	
	Практическая работа №7. Изучение конструкции датчика деформации.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о цифровых устройствах и исполнительных механизмах, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.3.	4	
Раздел 3. Цифровая трансформация производства		34/18	
	Содержание учебного материала	20/12	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
Тема 3.1. Современные аспекты производства пищевых продуктов	1. Автоматизация в отраслях пищевой промышленности. Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции. Общие сведения о построении автоматизированных систем управления технологических процессов.	2	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	2. Системы индустриального ИОТ. Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура ИОТ/ПИОТ системы. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Практическая работа №8. Проектирование и сборка систем автоматизации технологических процессов.	6	
	Практическая работа №9. Оценка электрических схем управления технологическим оборудованием.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о цифровой трансформации отраслей пищевой промышленности, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 3.1.	4	
Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства	Содержание учебного материала	14/6	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	1. Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства.	2	
	2. Гибкие автоматизированные производства. Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа №10. Работа с программным обеспечением на ЭВМ.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о робототехнике и гибких автоматизированных производствах, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 3.2.	4	
Промежуточная аттестация		-	
Всего:		106/60	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
- комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
- комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
- комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
- комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Ильина, В. В. Электроника и электротехника: шпаргалка: учебное пособие: [16+] / В. В. Ильина ; Научная книга. – 2-е изд. – Саратов: Научная книга, 2020. – 48 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=578449> – ISBN 978-5-9758-2001-3. – Текст: электронный.

2. Колесниченко, Н. М. Инженерная и компьютерная графика: учебное пособие: [12+] / Н. М. Колесниченко, Н. Н. Черняева. – 2-е изд. – Москва; Вологда: Инфра-Инженерия, 2021. – 236 с.: ил., табл., схем., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=617445>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-9729-0670-3. – Текст: электронный.

3. Мацикова, О.В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

5. Гайнуллин, Р. Н. Измерение основных параметров технологических процессов: учебно-методическое пособие: [16+] / Р. Н. Гайнуллин, А. Р. Герке, А. В. Лира; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 128 с.:

ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699856> – Библиогр.: с. 118. – ISBN 978-5-7882-2930-0. – Текст: электронный.

6. Жукович, Т. Г. Оборудование для объектов общественного питания: практикум: учебное пособие / Т. Г. Жукович. – Минск: РИПО, 2023. – 73 с.: ил., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712267> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-895-113-9. – Текст: электронный.

7. Носиков, А. А. Холодильная техника и технологии: учебное пособие / А. А. Носиков, В. В. Носикова. – Минск: РИПО, 2021. – 204 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697628> – Библиогр.: с. 198-201. – ISBN 978-985-7253-05-0. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основные законы процессов пищевой технологии	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
механические и гидравлические процессы	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в	Тестирование

	материале, быстрота реакции на вопросы.	
тепловые и массообменные процессы	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
проводить расчеты процессов и аппаратов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование
выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов	Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование
выбирать рациональную конструкцию аппарата	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
анализировать условия и режимы работы оборудования	Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	<p><u>Уметь:</u></p> <p>использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;</p> <p>обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p> <p>использовать деловую графику и мультимедиаинформацию;</p> <p>создавать презентации;</p> <p>применять антивирусные средства защиты информации;</p> <p>читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;</p> <p>применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;</p> <p>пользоваться автоматизированными системами делопроизводства;</p> <p>применять методы и средства защиты информации.</p>	<p><u>Знать:</u></p> <p>основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>назначение, состав, основные характеристики компьютера;</p> <p>основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия;</p> <p>назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;</p> <p>технология поиска информации в Интернет;</p> <p>принципы защиты информации от несанкционированного доступа;</p> <p>правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	52
в т.ч. в форме практической подготовки	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	26
самостоятельная работа	26

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		52/26	
Раздел 1. Автоматизация обработки информации		4/1	
Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем	Содержание учебного материала Информационные технологии и информационные системы. Правила техники безопасности и охраны труда. Понятие «информация», её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии. Информационное общество. Понятие и средства информатизации. Структура информатизации. Информационная культура. Понятие новой информационной технологии. Инструментарий информационной технологии. Виды информационных технологий. Реализации информационных технологий. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности. Состав, функции и характеристика качеств информационных систем. Классификация информационных систем. Принципы реализации и функционирования информационных технологий. Автоматизированные системы обработки информации. Программное обеспечение информационных технологий.	-	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка конспекта по теме: «Характерные черты информационного общества». 2. Составление таблицы «Этапы развития информационных технологий». 3. Подготовка сообщений, докладов, презентаций Темы: «Информационные системы в управлении», «Информационные справочные системы», «Информационные поисковые системы», «Информационная система», «Консультант +»	2	
Тема 1.2. Состав и структура персональных ЭВМ и	Содержание учебного материала Внутренняя архитектура компьютера. Периферийные устройства: клавиатура, монитор, дисковод, мышь, принтер, сканер, модем; мультимедийные компоненты. Программный принцип управления компьютером. Операционная система: назначение, состав, загрузка. Виды программного обеспечения для компьютеров.	-	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

вычислительных систем	Файловые менеджеры. Far, Total Commander. Виды, назначение. Создание каталогов и файлов. Программы-архиваторы. Создание самораспаковывающегося архива. Создание многотомного архива		
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Практическая работа №1. Операционная система Windows. Установка и удаление программ	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Классификация программного обеспечения»	2	
Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии		34/20	
Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.	Содержание учебного материала Технология обработки текстовой информации. Документ, классификация документов. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Контекстный поиск и замена. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, букваца. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.	-	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа №2. Настройка интерфейса программы MS Word. Создание, редактирование и форматирование текстового документа Создание списков. Маркированный, нумерованный, многоуровневый списки. Создание таблицы. Ввод данных. Редактирование и форматирование таблицы. Вставка объектов. Оформление фигурного текста Рисование в MS Word. Колонки. Сноски. Буквица.	1	
	Практическая работа №3. Создание маркированных, нумерованных, многоуровневых списков, работа с колонками, подбор синонимов, проверка правописания. Работа с графическими объектами.	1	
	Практическая работа №4. Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Оглавления.	1	
	Практическая работа №5. Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: Мастер слияния документов, перекрестные ссылки, рассмотрение возможностей рецензирования, элементы панели Формы, макросы.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение заданий на ПК: Создание комплексных документов в текстовом редакторе.	2	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	Подготовка сообщений, рефератов, докладов Темы: «Общие нормы и правила оформления документов», «Программы для работы с текстом», «Автоматизация работы с MS Word с помощью шаблонов», «Взаимодействие тестового процессора MS Word с другими приложениями Windows», «Издательские системы»		
Тема 2.2. Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы	Содержание учебного материала Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности. Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	-	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05
	В том числе практических и лабораторных работ	8	
	Практическая работа №6. Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами.	2	
	Практическая работа №7. Табличный процессор Excel. Построение графиков, поверхностей и диаграмм. Расчетные операции в MS Excel. Ввод функций. Основные статические и математические функции, текстовые и календарные, логические операции в MS Excel. Математические модели в Excel. Ошибки при обработке электронных таблиц.	2	
	Практическая работа №8. Табличный процессор Excel. Применение текстовых, календарных, логических переменных и функций.	2	
	Практическая работа №9. Математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка сообщений рефератов, докладов Темы: «Взаимодействие ЭТ с другими приложениями Windows», «Электронные таблицы как информационные объекты», «Переход от табличного к графическому представлению информации», «Создание базы данных, правила и методы установление связей в базе данных», «Системы управления базами данных». 2. Разработка кроссворда на предложенную тематику с использованием различных возможностей MS Excel (логические, математические функции и функции даты, возможность автоматического подсчета баллов, защита документа).	4	
Тема 2.3. Технология хранения, поиска и	Содержание учебного материала Организация системы управления базами данных (СУДБ). Обобщенная технология работы с базой данных. Выбор СУБД для создания системы автоматизации.	-	OK 01 OK 02 OK 04

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

сортировки информации. Базы данных	Основы работы СУБД MS Access. Рассмотрение объектов СУБД MS Access: таблицы, запросы, формы, отчеты, макросы и модули. Назначение каждого объекта, способы создания.		OK 05
	В том числе практических и лабораторных работ	4	
	Практическая работа №10. Проектирование базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание таблиц, проектирование связей между таблицами. Создание форм для ввода данных, главной кнопочной формы. Работа с формами.	2	
	Практическая работа №11. Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление алгоритма поиска, сортировки и фильтрации данных в таблицах базы данных MS Access.	4	
Тема 2.4. Мультимедийные технологии	Содержание учебного материала Современные способы организации презентаций. Создание презентации в приложении MS PowerPoint. Мастер автосодержания. Шаблон оформления. Оформление презентации. Настройка фона и анимации.	-	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05
	В том числе практических и лабораторных работ	4	
	Практическая работа №12. Создание презентации с помощью шаблона оформления	2	
	Практическая работа №13. Создание презентации с использованием гиперссылок и настройка анимации	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление алгоритмов: 1) вставки гиперссылок в презентацию; 2) настройки автоматического показа слайдов. Выполнение задания на ПК: «Разработка презентации по индивидуальной теме отраслевой направленности».	4	
Раздел 3. Компьютерные сети и коммуникации		8/4	
Тема 3.1. Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации	Содержание учебного материала Компьютерные сети и коммуникации. Локальные и глобальные компьютерные сети. Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики. Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы. Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференции, файловые архивы. Гипертекст. Сеть Интернет: структура,	-	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	адресация, протокол передачи. Способы подключения. Технология World Wide Web. Браузеры. Информационные ресурсы. Поиск информации. Современная структура сети Интернет. Интернет как единая система ресурсов. Основы проектирования Web – страниц.		
	В том числе практических и лабораторных работ	4	
	Практическая работа №14. Подключение к Интернету. Создание и отправление электронного письма с помощью программы Outlook Express.	1	
	Практическая работа №15. Поиск информации в сети Internet. Создание и отправка электронных сообщений в сети Internet Поиск информации в Интернете с помощью поисковых машин Google, Yandex, Rambler.	1	
	Практическая работа №16. Основы проектирования Web – страниц	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Выполнение заданий на ПК: поиск информации в сети Internet по индивидуальному заданию профессионально ориентированного содержания и создание презентации по выбранной теме.	4	
Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности		6/2	
Тема 4.1. Основы обеспечения информационной безопасности	Содержание учебного материала: Основы информационной компьютерной безопасности. Информационная безопасность: Безопасность в информационной среде; Классификация средств защиты; Программно-технический уровень защиты; Защита жесткого диска; Создание аварийного загрузочного диска; Резервное копирование данных; Коварство мусорной корзины; Установка паролей на документ. Основы технической компьютерной безопасности Защита от компьютерных вирусов. История возникновения компьютерных вирусов; Что такое компьютерный вирус; Организация защиты от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение.	-	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных работ	2	
	Практическая работа №17. Работа с антивирусной программой	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Подготовка сообщения по теме «Правовые методы защиты информации», «Разновидности антивирусных программ», «Защита информации от несанкционированного доступа», «Безопасность и уязвимость в сети ИНТЕРНЕТ».	4	
Промежуточная аттестация		-	
Всего:		52/26	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций;
интерактивная доска;
лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader;
Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);
комплект учебно-методической документации.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Карпенков, С.Х. Технические средства информационных технологий: учебное пособие: [12+] / С.Х. Карпенков. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2021. – 378 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=613756> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-2049-2. – DOI 10.23681/613756. – Текст: электронный.

2. Шеманаева, Л.И. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебно-методическое пособие: [12+] / Л.И. Шеманаева. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2021. – 156 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=682118> – Библиогр.: с. 139-143. – ISBN 978-5-4499-2738-5. – DOI 10.23681/682118. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

3. Бондарев, В. А. Информатика: учебное пособие: в 2 частях: [16+] / В. А. Бондарев, С. В. Федоров, И. В. Фёдоров ; ред. Е. Н. Завьялова ; Омский государственный технический университет. – Омск: Омский государственный технический университет (ОмГТУ), 2021. – Часть 1. Windows, Word, Excel. – 144 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700584> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8149-3335-5 (ч. 1). – ISBN 978-5-8149-3334-8. – Текст: электронный.

4. Калёнов, С. В. Дистанционная подготовка биотехнологов: элементы виртуальной образовательной среды: учебное пособие: [16+] / С.В. Калёнов, В.И. Панфилов, А.Е.

Кузнецов; под ред. Р.Г. Чирковой. – 2-е изд. – Москва: ДМК Пресс, 2023. – 95 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=707484> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-89818-416-2. – Текст: электронный.

5. Калиногорский, Н.А. Основы практического применения интернет-технологий: учебное пособие / Н.А. Калиногорский. – 3-е изд., стер. – Москва: ФЛИНТА, 2020. – 182 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=562461> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-9765-2302-9. – Текст: электронный.

6. Мухутдинов, А.Р. Информационные технологии для обработки и оформления результатов измерений в метрологии и стандартизации: практикум: [16+] / А.Р. Мухутдинов, Н.С. Хайруллина, З.Р. Вахидова; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 140 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713950> – Библиогр.: с. 132-133. – ISBN 978-5-7882-3308-6. – Текст: электронный.

7. Пушкарёва, Т.П. Информатика: учебное пособие: [16+] / Т.П. Пушкарёва; Сибирский федеральный университет. – Красноярск: Сибирский федеральный университет (СФУ), 2021. – 132 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=706616> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7638-4497-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления	Уровень правильных ответов при тестовом	Экспертная оценка результатов

<p>информации; назначение, состав, основные характеристики компьютера; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технологии поиска информации в Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.</p>	<p>письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.</p>	<p>деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях. Экзамен.</p>
---	--	---

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины

<p>использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиа - информацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях. Экзамен.</p>
---	---	---

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

УП.01.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

П.МВ.01.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПО ХРАНЕНИЮ И ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Цель и планируемые результаты 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:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, проведения 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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B672FFB0

	<p>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</p>
Знать	<p>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</p> <p>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</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 1476

в том числе в форме практической подготовки - 436 часа

Из них на освоение МДК – 1224 часов

в том числе самостоятельная работа – 882 часа

практики, в том числе

учебная – 72 часа

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

производственная – 180 часов
Промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.В.01.01.01 Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	648	82	648	82		478	12		
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.В.01.01.02 Технология хранения и переработки зерна и семян	576	102	576	102	16	404			
	УП.МВ.01.01.01 Учебная практика	72	72						72	
	ПП.МВ.01.01.01 Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	1476	436	1224	184	16	882	12	72	180

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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
1	2	3
П.МВ.01.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях		1476 / 436
МДК.В.01.01.01 Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян		648 / 82
Тема 1.1. Общие свойства о переработке зерна на мельнице, крупозаводе и комбикормовом предприятии	Содержание 1. Исторический очерк развития производства по переработке зерна 2. Технологические свойства зерна В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Структура машин и назначение их элементов 2. Основные формулы, применяемые при расчёте оборудования	28 / 18 4 6 18 8 10
Тема 1.2. Теоретические основы технологических процессов в мукомольном, крупяном и комбикормовом производствах	Содержание 1. Сепарирование зерна и продуктов его переработки 2. Обработка поверхности зерна 3. Современные методы обогащения в промышленности по переработке зерна 4. Гидротермическая обработка зерна 5. Смешивание сырья 6. Шелушение крупяных культур 7. Процесс измельчения сырья 8. Обогащение промежуточных продуктов в мукомольном производстве 9. Обогащение продуктов шелушения в крупяном производстве 10. Фракционирование муки В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Определение основных параметров сит для сепараторов 2. Основные параметры для расчёта и конструирования триеров 3. Расчёт и конструирование обоечных машин 4. Основы расчёта молотковых дробилок 5. Особенности расчёта зерносушилок	100 / 40 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 40 8 8 8 8 8
Тема 1.3. Частная технология производств	Содержание 1. Мукомольное производство 2. Крупяное производство 3. Производство комбикормов В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Расчёт производительности технологических участков мукомольного производства 2. Расчёт производительности технологических участков крупяного производства 3. Расчёт производительности технологических участков комбикормового производства	42 / 24 6 6 6 24 8 8 8
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1	1. Подготовка конспектов лекций.	478

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.		
3. Изучение литературы по теме дисциплины.		
4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.		
МДК.В.01.01.02 Технология хранения и переработки зерна и семян		576 / 102
Тема 1.1. Физические свойства зерна и продуктов его переработки	Содержание	38/ 42
	1. Состояние зерна, поступающего на хранение	2
	2. Физические свойства зерновой массы	2
	3. Особенности физических свойств муки и крупы	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	42
	1. Морфология и анатомия плодов и семян	8
	2. Качество семенного зерна	10
	3. Отбор проб и подготовка их к анализу	8
	4. Физические свойства зерна	8
5. Физические свойства зерновой массы	8	
Тема 1.2. Процессы, происходящие в зерновых массах и зерновых продуктах при хранении	Содержание	36 28
	1. Жизнедеятельность семян при хранении	2
	2. Жизнедеятельность микроорганизмов в зерновой массе	2
	3. Вредители зерновых продуктов	4
	4. Самосогревание и слеживание зерновых масс при их хранении	4
	5. Процессы, происходящие в муке и крупе при хранении	4
	В том числе практических и лабораторных занятий	28
	1. Физико-химические и химические методы оценки качества зерна	16
	2. Выявление неполноценного зерна	12
Тема 1.3. Режимы и организация хранения зерновых масс и зерновых продуктов	Содержание	64 / 32
	1. Режимы хранения зерновых масс	4
	2. Способы хранения зерновых масс и требования, предъявляемые к зернохранилищам	4
	3. Приём, размещение и подработка зерновых масс в хранилищах	4
	4. Меры борьбы с вредителями зерновых продуктов	4
	5. Особенности хранения семенного зерна	4
	6. Условия и режимы хранения муки и крупы	4
	7. Отпуск зерновых продуктов и учёт их количества и качества	4
	8. Значение лаборатории в системе элеваторно-складского хозяйства и организация её работы	4
	В том числе практических и лабораторных занятий	32
	1. Методы оценки зерна, специфичные для хлебных культур первой группы (пшеницы, ржи, ячменя и овса) и кукурузы	8
	2. Методы анализа зерна крупяных культур	8
	3. Методы анализа семян бобовых культур	8
	4. Методы анализа семян масличных культур	8
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела №2		404
1. Подготовка конспектов лекций.		
2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.		
3. Изучение литературы по теме дисциплины.		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.	
Учебная практика раздела №2 Виды работ 1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса обработки зерна и семян 3. Обслуживание зерноочистительного оборудования	72
Курсовой проект (работа) Тематика курсовых проектов (работ) 1. Дыхание зерна при хранении 2. Классификация и характеристика микрофлоры зерновой массы 3. Воздействие микроорганизмов на зерновую массу 4. Характеристика вредителей зерновых продуктов 5. Самосогревание зерновых масс при хранении 6. Режимы хранения зерновых масс 7. Способы хранения муки и крупы 8. Основные операции мукомольных заводов 9. Технологический процесс подготовки пшеницы к сортовым хлебопекарным помолам 10. Продукция мукомольных заводов	16
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)	-
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. Выбор темы курсового проекта (работы) 2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы) 3. Сбор информации для литературного обзора 4. Обработка результатов обзора литературных источников 5. Оформление курсовой проекта (работы) 6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы)	16
Производственная практика Виды работ 1. Контроль соблюдения требований к сырью при хранении и переработке зерна и семян 2. Организация и осуществление технологического процесса выделения примесей при переработке зерна 3. Организация и осуществление технологического процесса обработки зерна различными методами 4. Работа в производственно-технологической лаборатории	180
Всего	1476 / 436

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

5. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

6. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

7. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

8. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

9. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

10. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>

2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий,</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
--	--	---

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях,

разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

П.МВ.01.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	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, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян
Уметь	анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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,

	<p>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 хранения и переработки зерна и семян, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья, использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>
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 теххимического 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 процессов хранения и переработки зерна и семян, основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки</p>

	зерна и семян на 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
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 828

в том числе в форме практической подготовки – 350 часов

Из них на освоение МДК – 576 часов

в том числе самостоятельная работа – 418 часа

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 180 часов

Промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	МДК.В.01.02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	576	98	576	98		418	12		
	УП.МВ.01.02.01 Учебная практика	72	72						72	
	ПП.МВ.01.02.01 Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	828	350	576	98	-	418	12	72	180

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
П.МВ.01.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях		828 / 350
МДК.В.01.02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян		576 / 98
Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация	Содержание 1. Структура производственного процесса 2. Длительность производственного цикла В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Анализ структуры производственного процесса 2. Расчёт длительности производственного цикла	11 / 8 2 1 8 4 4
Тема 1.2. Организация основного производства	Содержание 1. Основные понятия и характеристики поточного производства 2. Анализ и организация потока В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства 2. Задачи по расчёту, анализу и организации потока	7 / 4 1 2 4 2 2
Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания	Содержание 1. Организация ремонта оборудования 2. Организация складского хозяйства 3. Организация внутризаводского транспорта 4. Организация энергетического хозяйства В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи по организации ремонта оборудования 2. Задачи по организации складского хозяйства 3. Задачи по организации внутризаводского транспорта 4. Задачи по организации энергетического хозяйства	24 / 16 2 2 2 2 16 4 4 4 4
Тема 1.4. Производственная мощность зернохранилищ и зерноперерабатывающих предприятий и её резервы	Содержание 1. Производственная мощность и коэффициент её использования 2. Анализ и выявление резервов производственной мощности В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования	8 / 4 2 2 4 2

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	2. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности	2
Тема 1.5. Научная организация труда	Содержание	14 / 6
	1. Разделение и кооперация труда	2
	2. Выявление передовых приёмов и методов труда	2
	3. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Задачи по разделению и кооперации труда	2
	2. Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда	2
	3. Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад	2
Тема 1.6. Техническое нормирование труда	Содержание	8 / 4
	1. Изучение затрат рабочего времени	2
	2. Установление норм выработки и норм обслуживания	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Задачи по изучению затрат рабочего времени	2
	2. Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания	2
Тема 1.7. Организация заработной платы	Содержание	16 / 6
	1. Определение группы оплаты труда	2
	2. Определение сдельных расценок и тарифных ставок	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Расчёт премий	2
	2. Определение заработной платы	4
Тема 1.8. Повышение эффективности производства	Содержание	24 / 16
	1. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	2
	2. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	2
	3. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	2
	4. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16
	1. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	4
	2. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	4

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	3. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	4
	4. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	4
Тема 1.9. Производство и реализация продукции	Содержание	14 / 8
	1. Производство и реализация продукции	2
	2. Суточная производительность зерноперерабатывающих предприятий	2
	3. Рабочий период	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции	4
	2. Расчёт суточной производительности зерноперерабатывающих предприятий	2
	3. Определение рабочего периода	2
Тема 1.10. Труд и заработная плата	Содержание	8 / 4
	1. Производительность труда и численность персонала	2
	2. Фонд заработной платы	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Определение производительности труда и численности персонала	2
	2. Расчёт фонда заработной платы	2
Тема 1.11. Издержки, прибыль и финансы	Содержание	24 / 14
	1. Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет зерноперерабатывающих предприятий	2
	2. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции	2
	3. Издержки обращения предприятий	2
	4. Прибыль и рентабельность	2
	5. Фонд экономического стимулирования	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14
	1. Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет зерноперерабатывающих предприятий	4
	2. Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции	2
	3. Расчёт издержек обращения предприятий	2
	4. Определение прибыли и рентабельности	4
	5. Определение фондов экономического стимулирования	2
Тема 1.12. Организация управлением предприятия	Содержание	10/ 8
	1. Организация управлением предприятия	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Задачи ситуационного типа	8
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		418
1. Подготовка конспектов лекций.		
2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.		

Документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. Изучение литературы по теме дисциплины. 4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.	
Учебная практика раздела Виды работ 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности	72
Производственная практика Виды работ 1. Организация производства 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения 3. Оперативное планирование работы производства 4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений 5. Организация труда персонала на производстве 6. Реализация готовой продукции на производстве	180
Всего	828 / 350

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

5. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

6. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

7. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

8. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

9. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

10. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>

2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий,</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
--	--	---

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший

творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

П.МВ.02.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
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 производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>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</p> <p>приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>
Уметь	<p>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</p> <p>рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической</p>

	<p>обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
Знать	<p>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</p> <p>нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 1476

в том числе в форме практической подготовки - 436 часа

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Из них на освоение МДК – 1224 часов
в том числе самостоятельная работа – 882 часа
практики, в том числе учебная – 72 часа
производственная – 180 часов
Промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.В.02.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	648	82	648	82		478	12		
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.В.02.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	576	102	576	102	16	404			
	УП.МВ.02.01.01 Учебная практика	72	72						72	
	ПП.МВ.02.01.01 Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	1476	436	1224	184	16	882	12	72	180

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
П.МВ.02.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		1476 / 436
МДК.В.02.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		648 / 82
Тема 1.1. Общие сведения о технологическом оборудовании	Содержание 1. Классификация оборудования 2. Технологические схемы производства 3. Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Машинно-аппаратурные схемы производства хлебобулочных изделий 2. Машинно-аппаратурные схемы производства кондитерских изделий 3. Машинно-аппаратурные схемы производства макаронных изделий	26/ 12 4 6 4 12 4 4 4
Тема 1.2. Оборудование для выполнения складских и подготовительных операций	Содержание 1. Оборудование для транспортирования и хранения муки 2. Оборудование для транспортирования и хранения дополнительного сырья 3. Оборудование для подготовки сырья к производству 4. Оборудование для дозирования сырья В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Расчёт пневматических установок для транспортирования муки 2. Расчёт оборудования для подготовки сырья 3. Расчёт дозаторов	32/ 12 4 6 4 6 12 4 4 4
Тема 1.3. Технологическое оборудование хлебозаводов	Содержание 1. Оборудование для замеса тестовых полуфабрикатов 2. Оборудование для брожения тестовых полуфабрикатов 3. Тестоделительные машины 4. Оборудование для формования тестовых заготовок 5. Оборудование для расстойки, посадки и разгрузки тестовых заготовок и готовой продукции 6. Хлебопекарные печи 7. Поточные линии хлебопекарного производства В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Расчёт тестомесильных машин и устройств для выгрузки теста	34 / 20 4 4 4 4 4 4 4 20 4

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AE03B954023F95B6762FFB0

	2. Расчёт тестоделительных машин	4	
	3. Расчёт тестоформирующего оборудования	4	
	4. Расчёт шкафов расстойки	4	
	5. Расчёт хлебопекарных печей	4	
Тема 1.4. Технологическое оборудование кондитерских предприятий	Содержание	30/ 16	
	1. Оборудование для получения кондитерских и тестовых масс	4	
	2. Поточные линии и специализированное оборудование для производства кондитерских изделий	6	
	3. Оборудование завёртывания и упаковывания кондитерских изделий	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	1. Расчёт производительности оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий	4	
	2. Подбор оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий	4	
	3. Расчёт производительности оборудования для производства мучных кондитерских изделий	4	
	4. Подбор оборудования для производства мучных кондитерских изделий	4	
Тема 1.5. Технологическое оборудование макаронных предприятий	Содержание	42/ 22	
	1. Смесители для макаронного теста	4	
	2. Оборудование для формования макаронных изделий	4	
	3. Оборудование для разделки сырых макаронных изделий	4	
	4. Оборудование для сушки макаронных изделий	4	
	5. Поточные линии макаронного производства	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	22	
	1. Конструкции и расчёт матриц	4	
	2. Расчёт шнековых прессов	6	
	3. Расчёт оборудования для резания сырых макаронных изделий	8	
		4. Тепловой расчёт сушильных установок	4
	Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		478
1. Подготовка конспектов лекций.			
2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.			
3. Изучение литературы по теме дисциплины.			
4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.			
МДК.В.02.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		576 / 102	
Тема 1.1. Технология хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание	60/ 36	
	1. Технологическая схема приготовления хлеба	2	
	2. Сырьё хлебопекарного производства	2	
	3. Приёмка, хранение и подготовка сырья к пуску в производство	2	
	4. Приготовление теста	4	
	5. Разделка теста	4	
	6. Выпечка хлеба	2	
	7. Хранение и транспортирование хлеба	2	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	8. Ассортимент хлебобулочных изделий	2
	9. Качество хлеба	2
	10. Дефекты и болезни хлеба	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	36
	1. Контроль качества основного сырья	6
	2. Контроль качества дополнительного сырья	6
	3. Составление рецептуры для приготовления теста	6
	4. Контроль качества полуфабрикатов хлебопекарного производства	6
	5. Влияние технологических факторов на свойства полуфабрикатов	6
	6. Оценка качества хлебобулочных изделий	6
Тема 1.2. Технология макаронных изделий	Содержание	52 / 36
	1. Классификация макаронных изделий	2
	2. Технологические схемы производства макаронных изделий	2
	3. Хранение и подготовка сырья к производству	2
	4. Приготовление теста	2
	5. Формование макаронных изделий	2
	6. Разделка сырых макаронных изделий	2
	7. Сушка макаронных изделий	2
	8. Охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	36
	1. Определение макаронных свойств муки	6
	2. Составление рецептуры макаронного теста	6
	3. Определение качества макаронных изделий	6
	4. Определение варочных свойств макаронных изделий	6
	5. Расчёт и анализ фактического выполнения норм расхода сырья	6
6. Оценка качества макаронных изделий	6	
Тема 1.3. Технология кондитерских изделий	Содержание	44 / 30
	1. Характеристика сырья	2
	2. Технология карамели	2
	3. Технология шоколада	2
	4. Технология конфет	2
	5. Технология халвы	2
	6. Технология мармелада и пастилы	2
	7. Технология мучных кондитерских изделий	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	30
	1. Изготовление и определение показателей качества карамели	6
	2. Изготовление и определение показателей качества помады	6
	3. Изготовление и определение показателей качества пластового мармелада	6

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	4. Изготовление и определение показателей качества печенья	6
	5. Изготовление и определение показателей качества пряников	6
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		404
<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка конспектов лекций. 2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям. 3. Изучение литературы по теме дисциплины. 4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации. 		
Учебная практика раздела №2		72
Виды работ		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса приготовления теста различными способами 3. Обслуживание оборудования для приготовления теста 		
Курсовой проект (работа)		16
Тематика курсовых проектов (работ)		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки опарным способом 2. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки безопарным способом 3. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки по ускоренной технологии 4. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах 5. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием заквасок 6. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием специальных полуфабрикатов 7. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием улучшителей 8. Производство карамели 9. Производство шоколада 10. Производство мармеладных изделий 11. Производство пастильных изделий 12. Производство халвы 13. Производство печенья 14. Производство пряников 15. Производство вафель 16. Производство макаронных изделий 17. Производство макаронных изделий быстрого приготовления 		
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)		-
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)		16
<ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор темы курсового проекта (работы) 2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы) 3. Сбор информации для литературного обзора 4. Обработка результатов обзора литературных источников 5. Оформление курсовой проекта (работы) 6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы) 		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>3. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>4. Работа в производственно-технологической лаборатории</p>	180
Всего	1476 / 436

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. – 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 392 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697574> – ISBN 978-985-7253-23-4. – Текст: электронный.

2. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

3. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

4. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

11. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала,

самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

II.МВ.02.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

1.1.3. 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, организация 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, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций</p>
-------------------------	---

	производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Уметь	<p>анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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 производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 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 хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья,</p>
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 теххимического 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 производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и</p>

	<p>кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, 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>
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 828

в том числе в форме практической подготовки – 350 часов

Из них на освоение МДК – 576 часов

в том числе самостоятельная работа – 418 часа

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 180 часов

Промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	МДК.В.02.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	576	98	576	98		418	12		
	УП.МВ.02.02.01 Учебная практика	72	72						72	
	ПП.МВ.02.02.01 Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	828	350	576	98	-	418	12	72	180

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
П.МВ.02.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		828 / 350
МДК.В.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		576 / 98
Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация	Содержание	11 / 8
	1. Структура производственного процесса	2
	2. Длительность производственного цикла	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Анализ структуры производственного процесса	4
2. Расчёт длительности производственного цикла	4	
Тема 1.2. Организация основного производства	Содержание	7 / 4
	1. Основные понятия и характеристики поточного производства	1
	2. Анализ и организация потока	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства	2
2. Задачи по расчёту, анализу и организации потока	2	
Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания	Содержание	24 / 16
	1. Организация ремонта оборудования	2
	2. Организация складского хозяйства	2
	3. Организация внутризаводского транспорта	2
	4. Организация энергетического хозяйства	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16
	1. Задачи по организации ремонта оборудования	4
	2. Задачи по организации складского хозяйства	4
	3. Задачи по организации внутризаводского транспорта	4
4. Задачи по организации энергетического хозяйства	4	
Тема 1.4. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы	Содержание	8 / 4
	1. Производственная мощность и коэффициент её использования	2
	2. Анализ и выявление резервов производственной мощности	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
1. Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования	2	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	2. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности	2
Тема 1.5. Научная организация труда	Содержание	14 / 6
	1. Разделение и кооперация труда	2
	2. Выявление передовых приёмов и методов труда	2
	3. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Задачи по разделению и кооперации труда	2
	2. Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда	2
Тема 1.6. Техническое нормирование труда	3. Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад	2
	Содержание	8 / 4
	1. Изучение затрат рабочего времени	2
	2. Установление норм выработки и норм обслуживания	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
Тема 1.7. Организация заработной платы	1. Задачи по изучению затрат рабочего времени	2
	2. Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания	2
	Содержание	16 / 6
	1. Определение группы оплаты труда	2
	2. Определение сдельных расценок и тарифных ставок	2
Тема 1.8. Повышение эффективности производства	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Расчёт премий	2
	2. Определение заработной платы	4
	Содержание	24 / 16
	1. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	2
	2. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	2
	3. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	2
	4. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16
	1. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	4
	2. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	4
3. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	4	
4. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	4	
Тема 1.9. Производство и реализация продукции	Содержание	14 / 8
	1. Производство и реализация продукции	2

Документ подписан электронной подписью

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	2. Суточная производительность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	2
	3. Рабочий период	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции	4
	2. Расчёт суточной производительности хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	2
	3. Определение рабочего периода	2
Тема 1.10. Труд и заработная плата	Содержание	8 / 4
	1. Производительность труда и численность персонала	2
	2. Фонд заработной платы	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Определение производительности труда и численности персонала	2
	2. Расчёт фонда заработной платы	2
Тема 1.11. Издержки, прибыль и финансы	Содержание	24 / 14
	1. Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	2
	2. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции	2
	3. Издержки обращения предприятий	2
	4. Прибыль и рентабельность	2
	5. Фонд экономического стимулирования	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14
	1. Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	4
	2. Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции	2
	3. Расчёт издержек обращения предприятий	2
	4. Определение прибыли и рентабельности	4
	5. Определение фондов экономического стимулирования	2
Тема 1.12. Организация управлением предприятия	Содержание	10/ 8
	1. Организация управлением предприятия	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Задачи ситуационного типа	8
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		418
	1. Подготовка конспектов лекций.	
	2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.	
	3. Изучение литературы по теме дисциплины.	
	4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.	
Учебная практика раздела		72
Виды работ		
	1. Участие в планировании структурного подразделения	
	2. Организация работы структурного подразделения	
	3. Руководство работой структурного подразделения	

документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

4. Анализ процесса и результатов работы подразделения	
5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности	
Производственная практика (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	180
Виды работ	
1. Организация производства	
2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	
3. Оперативное планирование работы производства	
4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений	
5. Организация труда персонала на производстве	
6. Реализация готовой продукции на производстве	
Всего	828 / 350

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. – 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 392 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697574> – ISBN 978-985-7253-23-4. – Текст: электронный.

2. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

3. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

4. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

11. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко

усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
П.МВ.03.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях
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 производству крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>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</p> <p>приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций получения свекловичного сахара, включая получение и обессахаривание свекловичной стружки, очистку диффузионного сока, варку утфелей, производства различных видов рафинированного сахара, включая прием и хранение свекловичного сахара и сахара-сырца, производства крахмала, включая производство картофельного, кукурузного крахмала, кукурузных кормов и кукурузного масла, производства сахаристых веществ из крахмала, включая гидролиз крахмала, производство и обработку патоки, производство глюкозно-фруктозных сиропов, производства модифицированных крахмалов, декстрина, саго, регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>
Уметь	<p>визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке,</p>

	<p>настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования</p> <p>рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для получения свекловичного сахара, производства различных видов рафинированного сахара, крахмала, сахаристых веществ из крахмала, модифицированных крахмалов, декстрина, саго, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов</p>
Знать	<p>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</p> <p>нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 1476

в том числе в форме практической подготовки - 436 часа

Из них на освоение МДК – 1224 часов

в том числе самостоятельная работа – 882 часа

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 180 часов

Промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.В.03.01.01 Техническое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	648	82	648	82		478	12		
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.В.03.01.02 Технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов	576	102	576	102	16	404			
	УП.МВ.03.01.01 Учебная практика	72	72						72	
	ПП.МВ.03.01.01 Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	1476	436	1224	184	16	882	12	72	180

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
П.МВ.03.01 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях		1476 / 436
МДК.В.03.01.01 Техническое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов		648 / 82
Тема 1.1. Технологическое оборудование производства крахмала	Содержание 1. Оборудование для мойки и взвешивания сырья для производства крахмала 2. Оборудование для измельчения 3. Оборудование для выделения и очистки 4. Оборудование для сушки и упаковки готовой продукции В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Расчёт производительности оборудования для измельчения 2. Расчёт производительности оборудования для выделения и очистки 3. Расчёт производительности оборудования для сушки	24 / 24 6 6 6 6 24 8 8 8
Тема 1.2. Технологическое оборудование сахарных заводов	Содержание 1. Общие сведения об оборудовании сахарного завода 2. Оборудования для транспортировки и очистки направляемой в переработку свеклы 3. Оборудование для получения сока 4. Оборудование для очистки сока и сиропа 5. Оборудование для фильтрации 6. Оборудование для нагрева, выпаривания и уваривания 7. Оборудование для обработки утфеля 8. Оборудование для сушки, упаковки и хранения сахара 9. Оборудование для сушки и брикетирования жома 10. Оборудование известкового отделения 11. Оборудование для производства кускового сахара-рафинада В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Расчёт производительности оборудования для транспортировки и очистки направляемой в переработку свеклы 2. Расчёт производительности оборудования для получения сока 3. Расчёт производительности оборудования для очистки сока и сиропа 4. Расчёт производительности оборудования для фильтрации 5. Расчёт производительности оборудования для нагрева, выпаривания и уваривания	64 / 54 4 8 4 8 4 8 4 6 6 6 58 8 6 6 6 6

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	6. Расчёт производительности оборудования для обработки утфеля	6
	7. Расчёт производительности оборудования для сушки сахара	6
	8. Расчёт производительности оборудования известкового отделения	6
	9. Расчёт производительности оборудования для производства кускового сахара-рафинада	8
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		
1. Подготовка конспектов лекций.		
2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.		
3. Изучение литературы по теме дисциплины.		
4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.		
МДК.В.03.01.02 Технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов		576 /102
Тема 1.1. Технология производства сахара	Содержание	62 / 40
	1. Сырьё для получения сахара	2
	2. Получение сахара-песка	5
	3. Получение жидкого сахара	5
	4. Получение сахара-рафинада	5
	5. Переработка тростникового сахара-сырца	5
	В том числе практических и лабораторных занятий	40
	1. Определение органолептических показателей качества	10
	2. Определение содержания редуцирующих веществ в свекле и продуктах сахарного производства	8
	3. Определение качества сахара	10
4. Упрощённая лабораторная переработка сахарной свеклы	12	
Тема 1.2. Технология производства крахмала	Содержание	94 / 62
	1. Строение и свойства крахмала	4
	2. Картофель как сырьё для производства крахмала	4
	3. Технология картофельного крахмала	4
	4. Зерновые культуры как сырьё для производства крахмала	4
	5. Технология кукурузного крахмала	4
	6. Использование побочных продуктов кукурузо-крахмального производства	4
	7. Технология пшеничного, соргового и рисового крахмала	4
	8. Производство сухого и модифицированного крахмалов и искусственного саго	4
	В том числе практических и лабораторных занятий	62
	1. Определение органолептических показателей качества	8
	2. Определение физико-химических показателей качества крахмала	22
	3. Получение крахмала	14
	4. Получение крахмальной патоки	18
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела №2		
1. Подготовка конспектов лекций.		404

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

<ul style="list-style-type: none"> 2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям. 3. Изучение литературы по теме дисциплины. 4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации. 	
Учебная практика раздела №2 Виды работ <ul style="list-style-type: none"> 1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов 3. Обслуживание оборудования для производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов 	36
Курсовой проект (работа) Тематика курсовых проектов (работ) <ul style="list-style-type: none"> 1. Становление и развитие отечественной индустрии производства сахара 2. Становление и развитие отечественной индустрии производства крахмала 3. Технология производства картофельного крахмала 4. Технология производства кукурузного крахмала 5. Технология производства сахара 	16
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)	-
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) <ul style="list-style-type: none"> 1. Выбор темы курсового проекта (работы) 2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы) 3. Сбор информации для литературного обзора 4. Обработка результатов обзора литературных источников 5. Оформление курсовой проекта (работы) 6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы) 	<i>16</i>
Производственная практика Виды работ <ul style="list-style-type: none"> 1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов 3. Организация и осуществление технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов 4. Работа в производственно-технологической лаборатории 	180
Всего	1476 / 436

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. – 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 392 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697574> – ISBN 978-985-7253-23-4. – Текст: электронный.

2. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

3. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

4. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

11. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала,

самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

П.МВ.03.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов

1.1.3. 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, ведения 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 свекловичного сахара, включая получение и обессахаривание свекловичной стружки, очистку диффузионного сока, варку утфелей, различных видов рафинированного сахара, включая прием и хранение свекловичного сахара и сахара-сырца, крахмала, включая производство картофельного крахмала, производство кукурузного крахмала, кукурузных кормов и кукурузного масла, сахаристых веществ из крахмала, включая гидролиз крахмала, производство и обработку патоки, производство глюкозно-фруктозных сиропов, модифицированных крахмалов, декстрина, саго, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой</p>
-------------------------	--

	<p>продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов</p>
Уметь	<p>анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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 производства, рассчитывать производственные рецептуры крахмала, сахара и сахаристых продуктов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов по всем этапам производства, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов из растительного сырья, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>
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 теххимического 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 производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, основные технологические процессы производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды крахмала, сахара и сахаристых продуктов, 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>
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 828

в том числе в форме практической подготовки – 350 часов

Из них на освоение МДК – 576 часов

в том числе самостоятельная работа – 418 часа

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 180 часов

Промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	МДК.В.03.02.01 Организация процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	576	98	576	98		418	12		
	УП.МВ.03.02.01 Учебная практика	72	72						72	
	ПП.МВ.03.02.01 Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	<i>12</i>								
	Всего:	828	350	576	98	-	418	12	72	180

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
П.МВ.03.02 Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях		828 / 350
МДК.В.03.02.01 Организация процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов		576 / 98
Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация	Содержание 1. Структура производственного процесса 2. Длительность производственного цикла В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Анализ структуры производственного процесса 2. Расчёт длительности производственного цикла	11 / 8 2 1 8 4 4
Тема 1.2. Организация основного производства	Содержание 1. Основные понятия и характеристики поточного производства 2. Анализ и организация потока В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства 2. Задачи по расчёту, анализу и организации потока	7 / 4 1 2 4 2 2
Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания	Содержание 1. Организация ремонта оборудования 2. Организация складского хозяйства 3. Организация внутризаводского транспорта 4. Организация энергетического хозяйства В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи по организации ремонта оборудования 2. Задачи по организации складского хозяйства 3. Задачи по организации внутризаводского транспорта 4. Задачи по организации энергетического хозяйства	24 / 16 2 2 2 2 16 4 4 4 4
Тема 1.4. Производственная мощность предприятий по выработке крахмала, сахара и сахаристых продуктов и её резервы	Содержание 1. Производственная мощность и коэффициент её использования 2. Анализ и выявление резервов производственной мощности В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования 2. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности	8 / 4 2 2 4 2 2

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Тема 1.5. Научная организация труда	Содержание	14 / 6
	1. Разделение и кооперация труда	2
	2. Выявление передовых приёмов и методов труда	2
	3. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Задачи по разделению и кооперации труда	2
	2. Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда	2
Тема 1.6. Техническое нормирование труда	Содержание	8 / 4
	1. Изучение затрат рабочего времени	2
	2. Установление норм выработки и норм обслуживания	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Задачи по изучению затрат рабочего времени	2
Тема 1.7. Организация заработной платы	Содержание	16 / 6
	1. Определение группы оплаты труда	2
	2. Определение сдельных расценок и тарифных ставок	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Расчёт премий	2
Тема 1.8. Повышение эффективности производства	Содержание	24 / 16
	1. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	2
	2. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	2
	3. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	2
	4. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16
	1. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	4
	2. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	4
	3. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	4
	4. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	4
Тема 1.9. Производство и реализация продукции	Содержание	14 / 8
	1. Производство и реализация продукции	2

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	2. Суточной производительности предприятий по выработке крахмала, сахара и сахаристых продуктов	2
	3. Рабочий период	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции	4
	2. Расчёт суточной производительности предприятий по выработке крахмала, сахара и сахаристых продуктов	2
	3. Определение рабочего периода	2
Тема 1.10. Труд и заработная плата	Содержание	8 / 4
	1. Производительность труда и численность персонала	2
	2. Фонд заработной платы	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Определение производительности труда и численности персонала	2
	2. Расчёт фонда заработной платы	2
Тема 1.11. Издержки, прибыль и финансы	Содержание	24 / 14
	1. Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет предприятий по выработке крахмала, сахара и сахаристых продуктов	2
	2. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции	2
	3. Издержки обращения предприятий	2
	4. Прибыль и рентабельность	2
	5. Фонд экономического стимулирования	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14
	1. Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет предприятий по выработке крахмала, сахара и сахаристых продуктов	4
	2. Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции	2
	3. Расчёт издержек обращения предприятий	2
	4. Определение прибыли и рентабельности	4
	5. Определение фондов экономического стимулирования	2
Тема 1.12. Организация управлением предприятия	Содержание	10/ 8
	1. Организация управлением предприятия	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Задачи ситуационного типа	8
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		418
	1. Подготовка конспектов лекций.	
	2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.	
	3. Изучение литературы по теме дисциплины.	
	4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.	
Учебная практика раздела		72
Виды работ		
1. Участие в планировании структурного подразделения		

документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

<ul style="list-style-type: none"> 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности 	
Производственная практика (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) Виды работ <ul style="list-style-type: none"> 1. Организация производства 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения 3. Оперативное планирование работы производства 4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений 5. Организация труда персонала на производстве 6. Реализация готовой продукции на производстве 	180
Всего	828 / 350

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, рН-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. – 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 392 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697574> – ISBN 978-985-7253-23-4. – Текст: электронный.

2. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

3. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

4. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

11. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко

усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
П.МВ.04.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЯ,
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
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 производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>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</p> <p>приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций процессов спиртового и ликероводочного производств, включая производство этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий, винодельческих производств, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия, фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия, пивоваренного и безалкогольного производства, включая процессы производства солода, пивного сула, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива пива, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>
-------------------------	--

Уметь	<p>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</p> <p>рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование спиртового и ликероводочного производств, винодельческих производств, пивоваренного и безалкогольного производств, для упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p>
Знать	<p>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</p> <p>нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 1476

в том числе в форме практической подготовки - 436 часа

Из них на освоение МДК – 1224 часов

в том числе самостоятельная работа – 882 часа

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 180 часов

Промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.В.04.01.01 Техническое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	648	82	648	82		478	12		
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.В.04.01.02 Технология солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	576	102	576	102	16	404			
	УП.МВ.04.01.01 Учебная практика	72	72						72	
	ПП.МВ.04.01.01 Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	1476	436	1224	184	16	882	12	72	180

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
П.МВ.04.01 Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях		1476 / 436
МДК.В.04.01.01 Техническое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков		648 / 82
Тема 1.1. Оборудование для производства солода	Содержание	32 / 24
	1. Оборудование для производства солода и солодового молока	4
	2. Характерные неполадки в работе оборудования для производства солода и солодового молока	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	24
	1. Приобретение умений обслуживания оборудования для производства солода	8
	2. Приобретение умений обслуживания оборудования для производства солодового молока	8
	3. Анализ влияния неполадок в работе оборудования для производства солода на технологический процесс и выход продукта	8
Тема 1.2. Технологическое оборудование пивоваренного и безалкогольного производства	Содержание	62 / 24
	1. Оборудование для хранения, очистки и сортировки ячменя	6
	2. Оборудование для производства солода	6
	3. Оборудование для приготовления пивного сусла	4
	4. Оборудование для охлаждения и осветления пивного сусла	4
	5. Оборудование для главного брожения и дображивания пива	4
	6. Оборудование для осветления и фильтрования	4
	7. Оборудование для производства безалкогольных напитков	6
	8. Оборудование для розлива пива и безалкогольных напитков	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	24
	1. Приобретение умений по обслуживанию оборудования	8
2. Анализ влияния неполадок в работе оборудования на технологический процесс и выход продукции	8	
3. Приобретение умений по обслуживанию автоматических линий розлива пива (безалкогольных напитков) в стеклянные бутылки, ПЭТ, кеги, жестяные банки	8	
Тема 1.3. Технологическое оборудование винодельческого производства	Содержание	156 / 32
	1. Оборудование для приёмки, переработки сырья и получения сусла	6
	2. Оборудование для производства виноматериалов и вин	6
	3. Оборудование для хранения, транспортирования виноматериалов и вин	6

Документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	4. Оборудование для физико-механической обработки технологических продуктов виноделия	6
	5. Оборудование для теплофизической обработки технологических продуктов виноделия	6
	6. Оборудование для подготовки бутылок, фасования вин и оформления готовой продукции	6
	7. Оборудование для переработки вторичных продуктов виноделия	6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	34
	1. Приобретение умений по обслуживанию оборудования	6
	2. Регулирование рабочих параметров технологического оборудования	8
	3. Анализ характерных неполадок оборудования	6
	4. Влияние неполадок на ход технологического процесса и выход продукции	6
	5. Расчёт и подбор оборудования для переработки сырья и получения сула, производства виноматериала и вин	8
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		
	1. Подготовка конспектов лекций.	
	2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.	
	3. Изучение литературы по теме дисциплины.	
	4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.	478
МДК.В.04.01.02 Технология солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков		576 /102
Тема 1.1. Технология солода	Содержание	38 / 26
	1. Очистка и сортирование зерна	2
	2. Проращивание зерна	2
	3. Сушка солода	2
	4. Особенности получения солода для спиртового производства	2
	5. Особенности получения специальных видов солода для пивоваренного производства	2
	6. Особенности получения ржаного солода	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	26
	1. Оценка качества по органолептическим показателям	13
	2. Оценка качества по физико-химическим показателям	13
Тема 1.2. Технология пива	Содержание	40/ 26
	1. Очистка и дробление солода	2
	2. Получение пивного сула	2
	3. Брожение пивного сула	2
	4. Дображивание и созревание пива	2
	5. Осветление и розлив пива	2
	6. Повышение стойкости пива	2
	7. Использование отходов пивоваренного производства	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	26
	1. Оценка качества по органолептическим показателям	13

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	2. Оценка качества по физико-химическим показателям	13
Тема 1.3. Технология виноградных вин и коньяков	Содержание	42 / 26
	1. Классификация и характеристика виноградных вин	2
	2. Характеристика сырья	2
	3. Получение тихих вин	2
	4. Получение вин, насыщенных диоксидом углерода	2
	5. Болезни, пороки и недостатки вин	2
	6. Получение коньяков	2
	7. Розлив, маркировка и хранение вин и коньяков	2
	8. Использование вторичных продуктов	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	26
1. Оценка качества по органолептическим показателям	13	
2. Оценка качества по физико-химическим показателям	13	
Тема 1.4. Технология безалкогольных напитков	Содержание	36 / 24
	1. Ассортимент безалкогольных напитков	4
	2. Добыча и розлив минеральных вод	4
	3. Получение безалкогольных напитков	4
	В том числе практических и лабораторных занятий	24
	1. Оценка качества по органолептическим показателям	12
2. Оценка качества по физико-химическим показателям	12	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела №2		404
1. Подготовка конспектов лекций.		
2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.		
3. Изучение литературы по теме дисциплины.		
4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.		
Учебная практика раздела №2		36
Виды работ		
1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья		
2. Осуществление процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков		
3. Обслуживание оборудования для производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков		
Курсовой проект (работа)		16
Тематика курсовых проектов (работ)		
1. Технология производства ржаного солода		
2. Технология производства для спиртового производства		
3. Технология производства для пивоваренного производства		
4. Технология производства виноградных вин		
5. Технология производства коньяков		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

6. Технология производства минеральных вод	
7. Технология производства безалкогольных напитков	
8. Технология производства пива	
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)	-
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)	16
1. Выбор темы курсового проекта (работы)	
2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы)	
3. Сбор информации для литературного обзора	
4. Обработка результатов обзора литературных источников	
5. Оформление курсовой проекта (работы)	
6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы)	
Производственная практика	180
Виды работ	
1. Контроль соблюдения требований к сырью при хранении и переработке	
2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	
3. Организация и осуществление технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	
Всего	1476 / 436

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

5. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

11. Технологическое проектирование производства пива: учебное пособие: [16+] / А.Е. Чусова, Т.И. Романюк, Г.В. Агафонов [и др.]; науч. ред. Г. В. Агафонов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 164 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612409>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-484-4. – Текст: электронный.

12. Технология отрасли (Технология бродильных производств): лабораторный практикум: учебное пособие: [16+] / А.Н. Яковлев, А.Е. Чусова, Т.И. Романюк [и др.]; науч. ред. Г.В. Агафонов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. – 133 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688151> – Библиогр.: с. 131. – ISBN 978-5-00032-551-3. – Текст: электронный.

13. Трубина, И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

П.МВ.04.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЯ, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков

1.1.3. 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, ведения 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 спиртового и ликероводочного производств, включая производства этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий, винодельческих производств, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия, фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия, пивоваренного и безалкогольного производств, включая процессы производства солода, пивного сула, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива продукции, оперативный контроль качества</p>
-------------------------	--

	сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
Уметь	<p>анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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 солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков 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 солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>
Знать	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 теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и

	<p>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 солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, производимых на 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</p>
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 828

в том числе в форме практической подготовки – 350 часов

Из них на освоение МДК – 576 часов

в том числе самостоятельная работа – 418 часа

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 180 часов

Промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	МДК.В.04.02.01 Организация процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	576	98	576	98		418	12		
	УП.МВ.04.02.01 Учебная практика	72	72						72	
	ПП.МВ.04.02.01 Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	828	350	576	98	-	418	12	72	180

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
П.МВ.04.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях		828 / 350
МДК.В.04.02.01 Организация процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков		576 / 98
Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация	Содержание 1. Структура производственного процесса 2. Длительность производственного цикла В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Анализ структуры производственного процесса 2. Расчёт длительности производственного цикла	11 / 8 2 1 8 4 4
Тема 1.2. Организация основного производства	Содержание 1. Основные понятия и характеристики поточного производства 2. Анализ и организация потока В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства 2. Задачи по расчёту, анализу и организации потока	7 / 4 1 2 4 2 2
Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания	Содержание 1. Организация ремонта оборудования 2. Организация складского хозяйства 3. Организация внутризаводского транспорта 4. Организация энергетического хозяйства В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи по организации ремонта оборудования 2. Задачи по организации складского хозяйства 3. Задачи по организации внутризаводского транспорта 4. Задачи по организации энергетического хозяйства	24 / 16 2 2 2 2 16 4 4 4 4
Тема 1.4. Производственная мощность предприятий для производства солода, продукции бродильных производств, виноделия,	Содержание 1. Производственная мощность и коэффициент её использования 2. Анализ и выявление резервов производственной мощности В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования	8 / 4 2 2 4 2

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

безалкогольных напитков и её резервы	2. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности	2
Тема 1.5. Научная организация труда	Содержание	14 / 6
	1. Разделение и кооперация труда	2
	2. Выявление передовых приёмов и методов труда	2
	3. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Задачи по разделению и кооперации труда	2
	2. Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда	2
Тема 1.6. Техническое нормирование труда	3. Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад	2
	Содержание	8 / 4
	1. Изучение затрат рабочего времени	2
	2. Установление норм выработки и норм обслуживания	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
Тема 1.7. Организация заработной платы	1. Задачи по изучению затрат рабочего времени	2
	2. Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания	2
	Содержание	16 / 6
	1. Определение группы оплаты труда	2
	2. Определение сдельных расценок и тарифных ставок	2
Тема 1.8. Повышение эффективности производства	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Расчёт премий	2
	2. Определение заработной платы	4
	Содержание	24 / 16
	1. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	2
	2. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	2
	3. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	2
	4. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16
	1. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	4
	2. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	4
3. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	4	
4. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	4	
	Содержание	14 / 8

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Тема 1.9. Производство и реализация продукции	1. Производство и реализация продукции	2
	2. Суточной производительности предприятий для производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	2
	3. Рабочий период	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции	4
	2. Расчёт суточной производительности для производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	2
Тема 1.10. Труд и заработная плата	3. Определение рабочего периода	2
	Содержание	8 / 4
	1. Производительность труда и численность персонала	2
	2. Фонд заработной платы	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Определение производительности труда и численности персонала	2
Тема 1.11. Издержки, прибыль и финансы	2. Расчёт фонда заработной платы	2
	Содержание	24 / 14
	1. Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет предприятий для производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	2
	2. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции	2
	3. Издержки обращения предприятий	2
	4. Прибыль и рентабельность	2
	5. Фонд экономического стимулирования	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14
	1. Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет предприятий для производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	4
	2. Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции	2
	3. Расчёт издержек обращения предприятий	2
Тема 1.12. Организация управлением предприятия	4. Определение прибыли и рентабельности	4
	5. Определение фондов экономического стимулирования	2
	Содержание	10/ 8
	1. Организация управлением предприятия	2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Задачи ситуационного типа	8
1. Подготовка конспектов лекций. 2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям. 3. Изучение литературы по теме дисциплины. 4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.		418

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Учебная практика раздела Виды работ 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности	72
Производственная практика (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) Виды работ 1. Организация производства 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения 3. Оперативное планирование работы производства 4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений 5. Организация труда персонала на производстве 6. Реализация готовой продукции на производстве	180
Всего	828 / 350

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

5. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

11. Технологическое проектирование производства пива: учебное пособие: [16+] / А.Е. Чусова, Т.И. Романюк, Г.В. Агафонов [и др.]; науч. ред. Г. В. Агафонов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 164 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612409>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-484-4. – Текст: электронный.

12. Технология отрасли (Технология бродильных производств): лабораторный практикум: учебное пособие: [16+] / А.Н. Яковлев, А.Е. Чусова, Т.И. Романюк [и др.]; науч. ред. Г.В. Агафонов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. – 133 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688151> – Библиогр.: с. 131. – ISBN 978-5-00032-551-3. – Текст: электронный.

13. Трубина, И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
П.МВ.05.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях
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 производству консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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 сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, пищевых концентратов, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
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 рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства консервов,

	продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, крахмала, пищевых концентратов, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов
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 нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве консервов и пищевых концентратов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 1476

в том числе в форме практической подготовки - 436 часа

Из них на освоение МДК – 1224 часов

в том числе самостоятельная работа – 882 часа

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 180 часов

Промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.В.05.01.01 Техническое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов	648	82	648	82		478	12		
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.В.05.01.02 Технология консервов и пищевых концентратов	576	102	576	102	16	404			
	УП.МВ.05.01.01 Учебная практика	72	72						72	
	ПП.МВ.05.01.01 Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	1476	436	1224	184	16	882	12	72	180

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
П.МВ.05.01 Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях		1476 / 436
МДК.В.05.01.01 Техническое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов		648 / 82
Тема 1.1. Технологическое оборудование производства консервов и пищевых концентратов	Содержание	170 / 82
	1. Общая классификация технологического оборудования	11
	2. Оборудование для первичной обработки сырья	11
	3. Оборудование для измельчения пищевых сред.	11
	4. Оборудование для перемешивания пищевых сред	11
	5. Оборудование для термической обработки сырья	11
	6. Оборудование для производства консервов, закаточные машины	11
	7. Оборудование для сушки пищевых продуктов, приготовления порошков	11
	8. Оборудование для фасовки и упаковки пищевых продуктов	11
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	82
	1. Приобретение умений по обслуживанию оборудования	20
	2. Регулирование рабочих параметров технологического оборудования	22
	3. Анализ характерных неполадок оборудования	20
	4. Влияние неполадок на ход технологического процесса и выход продукции	20
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка конспектов лекций. 2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям. 3. Изучение литературы по теме дисциплины. 4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации. 	478
МДК.В.05.01.02 Технология консервов и пищевых концентратов		576 / 102
Тема 1.1. Технология консервного производства	Содержание	132 / 92
	1. Основное сырьё для плодовоовощных консервов	2
	2. Тара для консервов	2
	3. Методы консервирования	4
	4. Классификация плодовоовощных консервов	4
	5. Технологическая схема производства плодовоовощных консервов	4
	6. Особенности технологии овощных консервов	4
	7. Особенности технологии плодово-ягодных консервов	4
	8. Овощные и фруктовые маринады	4

Документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	9. Консервы для детей	4
	10. Консервирование методом высушивания и замораживания	4
	11. Хранение консервов	4
	В том числе практических и лабораторных занятий	50
	1. Оценка качества по органолептическим показателям	24
	2. Оценка качества по физико-химическим показателям	26
Тема 1.2. Технология производства пищевого концентрата	Содержание	116 / 92
	1. Классификация пищевых концентратов, их пищевая ценность и особенности	2
	2. Способы сушки пищевых продуктов	2
	3. Пищевые концентраты обеденных блюд	2
	4. Пищевые концентраты для детского и диетического питания	2
	5. Пищевые концентраты – сухие завтраки	2
	6. Кофе и напитки, заменяющие кофе	2
	7. Натуральные пряности	2
	8. Снэки	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	52
	1. Оценка качества по органолептическим показателям	26
2. Оценка качества по физико-химическим показателям	26	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела №2		404
1. Подготовка конспектов лекций.		
2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.		
3. Изучение литературы по теме дисциплины.		
4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.		
Учебная практика раздела №2		36
Виды работ		
1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса производства консервов и пищевых концентратов 3. Обслуживание оборудования для производства консервов и пищевых концентратов		
Курсовой проект (работа)		16
Тематика курсовых проектов (работ)		
1. Физические методы консервирования		
2. Химические методы консервирования		
3. Микробиологические методы консервирования		
4. Комбинированные методы консервирования		
5. Особенности технологии овощных консервов		
6. Особенности технологии плодово-ягодных консервов		
7. Овощные и фруктовые маринады		
8. Консервирование методом высушивания и замораживания		
9. Производство сушеных овощей, картофеля и грибов		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

10. Производство воздушного зерна кукурузы, пшеницы и риса	
11. Пищевые концентраты сладких блюд	
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)	-
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)	16
1. Выбор темы курсового проекта (работы)	
2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы)	
3. Сбор информации для литературного обзора	
4. Обработка результатов обзора литературных источников	
5. Оформление курсовой проекта (работы)	
6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы)	
Производственная практика	180
Виды работ	
1. Контроль соблюдения требований к сырью при хранении и переработке	
2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве консервов и пищеконцентратов	
3. Организация и осуществление технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов	
Всего	1476 / 436

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Киселева, Т.Ф. Технология пищевых концентратов: учебное пособие: [16+] / Т.Ф. Киселева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. – 255 с.: ил., табл., схем – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=685060> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2657-0. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

6. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

7. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

8. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

9. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

10. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

11. Степанова, Н.Ю. Консервирование плодов и овощей: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: [16+] / Н.Ю. Степанова. – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2020. – Часть 1. – 59 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=613562> – Библиогр.: с. 57. – Текст: электронный.

12. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

13. Трубина, И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

II.МВ.05.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях
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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	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 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
Уметь	анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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

	<p>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 пиццеконцентратов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов, качество и выход готовой продукции в процессе производства консервов и пиццеконцентратов 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 пиццеконцентратов на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства консервов и пиццеконцентратов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства консервов и пиццеконцентратов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>
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, виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства консервов и пиццеконцентратов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства консервов и пиццеконцентратов, методы технохимического и лабораторного</p>

	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 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
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 828

в том числе в форме практической подготовки – 350 часов

Из них на освоение МДК – 576 часов

в том числе самостоятельная работа – 418 часа
практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 180 часов

Промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	МДК.В.05.02.01 Организация процессов производства консервов и пиццеконцентратов	576	98	576	98		418	12		
	УП.МВ.05.02.01 Учебная практика	72	72						72	
	ПП.МВ.05.02.01 Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	<i>12</i>								
	Всего:	828	350	576	98	-	418	12	72	180

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
П.МВ.05.02 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях		828 / 350
МДК.В.05.02.01 Организация процессов производства консервов и пищевых концентратов		576 / 98
Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация	Содержание 1. Структура производственного процесса 2. Длительность производственного цикла В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Анализ структуры производственного процесса 2. Расчёт длительности производственного цикла	11 / 8 2 1 8 4 4
Тема 1.2. Организация основного производства	Содержание 1. Основные понятия и характеристики поточного производства 2. Анализ и организация потока В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства 2. Задачи по расчёту, анализу и организации потока	7 / 4 1 2 4 2 2
Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания	Содержание 1. Организация ремонта оборудования 2. Организация складского хозяйства 3. Организация внутризаводского транспорта 4. Организация энергетического хозяйства В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи по организации ремонта оборудования 2. Задачи по организации складского хозяйства 3. Задачи по организации внутризаводского транспорта 4. Задачи по организации энергетического хозяйства	24 / 16 2 2 2 2 16 4 4 4 4
Тема 1.4. Производственная мощность предприятий для производства консервов и пищевых концентратов и её резервы	Содержание 1. Производственная мощность и коэффициент её использования 2. Анализ и выявление резервов производственной мощности В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования 2. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности	8 / 4 2 2 4 2 2

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Тема 1.5. Научная организация труда	Содержание	14 / 6
	1. Разделение и кооперация труда	2
	2. Выявление передовых приёмов и методов труда	2
	3. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Задачи по разделению и кооперации труда	2
	2. Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда	2
Тема 1.6. Техническое нормирование труда	Содержание	8 / 4
	1. Изучение затрат рабочего времени	2
	2. Установление норм выработки и норм обслуживания	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Задачи по изучению затрат рабочего времени	2
Тема 1.7. Организация заработной платы	Содержание	16 / 6
	1. Определение группы оплаты труда	2
	2. Определение сдельных расценок и тарифных ставок	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Расчёт премий	2
Тема 1.8. Повышение эффективности производства	Содержание	24 / 16
	1. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	2
	2. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	2
	3. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	2
	4. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16
	1. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	4
	2. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	4
	3. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	4
	4. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	4
Тема 1.9. Производство и реализация продукции	Содержание	14 / 8
	1. Производство и реализация продукции	2
	2. Суточной производительности предприятий для производства консервов и пищекокцентратов	2

Документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 01.10.24 13:36 (MSK) Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0
ДИРЕКТОР

	3. Рабочий период	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции	4
	2. Расчёт суточной производительности для производства консервов и пищевых концентратов	2
	3. Определение рабочего периода	2
Тема 1.10. Труд и заработная плата	Содержание	8 / 4
	1. Производительность труда и численность персонала	2
	2. Фонд заработной платы	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Определение производительности труда и численности персонала	2
	2. Расчёт фонда заработной платы	2
Тема 1.11. Издержки, прибыль и финансы	Содержание	24 / 14
	1. Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет предприятий для производства консервов и пищевых концентратов	2
	2. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции	2
	3. Издержки обращения предприятий	2
	4. Прибыль и рентабельность	2
	5. Фонд экономического стимулирования	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14
	1. Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет предприятий для производства консервов и пищевых концентратов	4
	2. Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции	2
	3. Расчёт издержек обращения предприятий	2
	4. Определение прибыли и рентабельности	4
	5. Определение фондов экономического стимулирования	2
Тема 1.12. Организация управлением предприятия	Содержание	10/ 8
	1. Организация управлением предприятия	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Задачи ситуационного типа	8
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		418
1. Подготовка конспектов лекций.		
2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.		
3. Изучение литературы по теме дисциплины.		
4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.		
Учебная практика раздела		72
Виды работ		
1. Участие в планировании структурного подразделения		
2. Организация работы структурного подразделения		
3. Руководство работой структурного подразделения		
4. Анализ процесса и результатов работы подразделения		

Документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности	
Производственная практика (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	180
Виды работ	
1. Организация производства	
2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	
3. Оперативное планирование работы производства	
4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений	
5. Организация труда персонала на производстве	
6. Реализация готовой продукции на производстве	
Всего	828 / 350

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Киселева, Т.Ф. Технология пищевых концентратов: учебное пособие: [16+] / Т.Ф. Киселева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. – 255 с.: ил., табл., схем – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=685060> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2657-0. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

6. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

7. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

8. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

9. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

10. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

11. Степанова, Н.Ю. Консервирование плодов и овощей: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: [16+] / Н.Ю. Степанова. – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2020. – Часть 1. – 59 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=613562> – Библиогр.: с. 57. – Текст: электронный.

12. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

13. Трубина, И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищекокцентратов</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	---	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
П.МВ.06.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНТЕЛЕЙ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
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 производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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 сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
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, рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства растительных масел, включая оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов, влаготепловой обработки мятки и

	жмыха, отжима масла, рафинации и дезодорации масла, производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, включая оборудование для темперирования жировой основы, получения эмульсии и маргарина, приготовления кулинарных, кондитерских, хлебопекарных жиров и заменителей жира, производства глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств, для упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
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, нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 1476

в том числе в форме практической подготовки - 436 часа

Из них на освоение МДК – 1224 часов

в том числе самостоятельная работа – 882 часа

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 180 часов

Промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.В.06.01.01 Техническое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	648	82	648	82		478	12		
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.В.06.01.02 Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей	576	102	576	102	16	404			
	УП.МВ.06.01.01 Учебная практика	72	72						72	
	ПП.МВ.06.01.01 Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	1476	436	1224	184	16	882	12	72	180

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
П.МВ.06.01 Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях		1476 / 436
МДК.В.06.01.01 Техническое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей		648 / 82
Тема 1.1. Технологическое оборудование производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	Содержание	648 / 82
	1. Общая классификация технологического оборудования	8
	2. Особенности оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	10
	3. Оборудование для транспортирования и учёта сырья	10
	4. Оборудование для хранения сырья	8
	5. Оборудование для очистки масличного сырья	10
	6. Оборудование для фильтрования и отстаивания	10
	7. Оборудование для измельчения масличного сырья	8
	8. Оборудования для ведения биотехнологических процессов	12
	9. Оборудования для ведения тепло- и массообменных процессов	12
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	82
	1. Приобретение умений по обслуживанию оборудования	20
	2. Регулирование рабочих параметров технологического оборудования	22
	3. Анализ характерных неполадок оборудования	20
	4. Влияние неполадок на ход технологического процесса и выход продукции	20
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		478
1. Подготовка конспектов лекций.		
2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.		
3. Изучение литературы по теме дисциплины.		
4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.		
МДК.В.06.01.02 Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей		576 / 102
Тема 1.1. Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей	Содержание	576 / 102
	1. Масличное сырье	4
	2. Переработка жиров и масел	5
	3. Исследование жиров и масел	5
	4. Состав и свойства жиров и масел	5
	5. Типы шортенингов	5

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	6. Хлебопекарные шортенинги	5
	7. Фритюрные жиры	5
	8. Заменители молочного жира	5
	9. Шортенинги для домашней кулинарии	5
	10. Маргарин	5
	11. Жидкие масла	5
	В том числе практических и лабораторных занятий	102
	1. Оценка качества по органолептическим показателям	40
	2. Оценка качества по физико-химическим показателям	62
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		404
1. Подготовка конспектов лекций.		
2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.		
3. Изучение литературы по теме дисциплины.		
4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.		
Учебная практика раздела №2		36
Виды работ		
1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья		
2. Осуществление процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей		
3. Обслуживание оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей		
Курсовой проект (работа)		16
Тематика курсовых проектов (работ)		
1. Виды масличного сырья, хранение и очистка		
2. Методы подготовки семян к извлечению масла		
3. Прессовый способ извлечения масла из масличных семян		
4. Экстракционный способ извлечения масла из масличных семян		
5. Технология рафинации жиров		
6. Классификация эфиромасличного сырья		
7. Вспомогательное сырье и материалы в производстве эфирных масел		
8. Методы переработки эфиромасличного сырья		
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)		-
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)		16
1. Выбор темы курсового проекта (работы)		
2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы)		
3. Сбор информации для литературного обзора		
4. Обработка результатов обзора литературных источников		
5. Оформление курсовой работы (работы)		
6. Подготовка к защите курсовой работы (работы)		
Производственная практика		180
Виды работ		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

1. Контроль соблюдения требований к сырью при хранении и переработке	
2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей	
3. Организация и осуществление технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	
Всего	1476 / 436

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, рН-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

5. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Вышемирский, Ф.А. Русский метод производства сливочного масла / Ф.А. Вышемирский. – Санкт-Петербург: Гиорд, 2021. – 328 с.: схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615537> – ISBN 978-5-98879-207-9. – Текст: электронный.

8. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

9. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

10. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

11. Пилипенко, Т.В. Растительные масла: современные технологии, идентификация, оперативная диагностика / Т.В. Пилипенко, Л.П. Нилова, В.С. Мехтиев. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. – 110 с.: ил., табл., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598745> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-6044302-3-1. – Текст: электронный.

12. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский

технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

13. Трубина, И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

П.МВ.06.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	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, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья, обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
Уметь	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья,

	<p>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 растительных масел, жиров и жирозаменителей, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей 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 растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>
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 теххимического 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</p>

	растительных масел, жиров и жирозаменителей, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды растительных масел, жиров и жирозаменителей, производимых на 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
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 828

в том числе в форме практической подготовки – 350 часов

Из них на освоение МДК – 576 часов

в том числе самостоятельная работа – 418 часа

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 180 часов

Промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	МДК.В.06.02.01 Организация процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	576	98	576	98		418	12		
	УП.МВ.06.02.01 Учебная практика	72	72						72	
	ПП.МВ.06.02.01 Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	828	350	576	98	-	418	12	72	180

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
П.МВ.06.02 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях		828 / 350
МДК.В.06.02.01 Организация процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей		576 / 98
Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация	Содержание 1. Структура производственного процесса 2. Длительность производственного цикла В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Анализ структуры производственного процесса 2. Расчёт длительности производственного цикла	11 / 8 2 1 8 4 4
Тема 1.2. Организация основного производства	Содержание 1. Основные понятия и характеристики поточного производства 2. Анализ и организация потока В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства 2. Задачи по расчёту, анализу и организации потока	7 / 4 1 2 4 2 2
Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания	Содержание 1. Организация ремонта оборудования 2. Организация складского хозяйства 3. Организация внутризаводского транспорта 4. Организация энергетического хозяйства В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи по организации ремонта оборудования 2. Задачи по организации складского хозяйства 3. Задачи по организации внутризаводского транспорта 4. Задачи по организации энергетического хозяйства	24 / 16 2 2 2 2 16 4 4 4 4
Тема 1.4. Производственная мощность предприятий для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей и её резервы	Содержание 1. Производственная мощность и коэффициент её использования 2. Анализ и выявление резервов производственной мощности В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования 2. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности	8 / 4 2 2 4 2 2

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Тема 1.5. Научная организация труда	Содержание	14 / 6
	1. Разделение и кооперация труда	2
	2. Выявление передовых приёмов и методов труда	2
	3. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Задачи по разделению и кооперации труда	2
	2. Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда	2
Тема 1.6. Техническое нормирование труда	Содержание	8 / 4
	1. Изучение затрат рабочего времени	2
	2. Установление норм выработки и норм обслуживания	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Задачи по изучению затрат рабочего времени	2
Тема 1.7. Организация заработной платы	Содержание	16 / 6
	1. Определение группы оплаты труда	2
	2. Определение сдельных расценок и тарифных ставок	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Расчёт премий	2
Тема 1.8. Повышение эффективности производства	Содержание	24 / 16
	1. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	2
	2. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	2
	3. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	2
	4. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16
	1. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	4
	2. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	4
	3. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	4
	4. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	4
Тема 1.9. Производство и реализация продукции	Содержание	14 / 8
	1. Производство и реализация продукции	2

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	2. Суточной производительности предприятий для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	2
	3. Рабочий период	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Задачи по расчёту показателей производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	4
	2. Расчёт суточной производительности для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	2
	3. Определение рабочего периода	2
Тема 1.10. Труд и заработная плата	Содержание	8 / 4
	1. Производительность труда и численность персонала	2
	2. Фонд заработной платы	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Определение производительности труда и численности персонала	2
	2. Расчёт фонда заработной платы	2
Тема 1.11. Издержки, прибыль и финансы	Содержание	24 / 14
	1. Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет предприятий для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	2
	2. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции	2
	3. Издержки обращения предприятий	2
	4. Прибыль и рентабельность	2
	5. Фонд экономического стимулирования	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14
	1. Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет предприятий для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	4
	2. Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции	2
	3. Расчёт издержек обращения предприятий	2
	4. Определение прибыли и рентабельности	4
	5. Определение фондов экономического стимулирования	2
Тема 1.12. Организация управлением предприятия	Содержание	10/ 8
	1. Организация управлением предприятия	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Задачи ситуационного типа	8
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		418
	1. Подготовка конспектов лекций.	
	2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.	
	3. Изучение литературы по теме дисциплины.	
	4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.	
Учебная практика раздела		72
Виды работ		
1. Участие в планировании структурного подразделения		

Документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

<ul style="list-style-type: none"> 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности 	
Производственная практика (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) Виды работ <ul style="list-style-type: none"> 1. Организация производства 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения 3. Оперативное планирование работы производства 4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений 5. Организация труда персонала на производстве 6. Реализация готовой продукции на производстве 	180
Всего	828 / 350

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Киселева, Т.Ф. Технология пищевых концентратов: учебное пособие: [16+] / Т.Ф. Киселева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. – 255 с.: ил., табл., схем – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=685060> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2657-0. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

6. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

7. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

8. Вышемирский, Ф.А. Русский метод производства сливочного масла / Ф.А. Вышемирский. – Санкт-Петербург: Гиорд, 2021. – 328 с.: схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615537> – ISBN 978-5-98879-207-9. – Текст: электронный.

9. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

10. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

11. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

12. Пилипенко, Т.В. Растительные масла: современные технологии, идентификация, оперативная диагностика / Т.В. Пилипенко, Л.П. Нилова, В.С. Мехтиев. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. – 110 с.: ил., табл., граф. – Режим доступа: по

подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598745> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-6044302-3-1. – Текст: электронный.

13. Степанова, Н.Ю. Консервирование плодов и овощей: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: [16+] / Н.Ю. Степанова. – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2020. – Часть 1. – 59 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=613562> – Библиогр.: с. 57. – Текст: электронный.

14. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

15. Трубина, И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной

<p>обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>работы, решении ситуационных задач</p>
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
П.МВ.07.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И ТАБАКА НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
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 производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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 сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных, регулирования параметров и режимов технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
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

	<p>рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p>
Знать	<p>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 нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 1476

в том числе в форме практической подготовки - 436 часа

Из них на освоение МДК – 1224 часов

в том числе самостоятельная работа – 882 часа

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 180 часов

Промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.В.07.01.01 Техническое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	648	82	648	82		478	12		
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.В.07.01.02 Технология субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	576	102	576	102	16	404			
	УП.МВ.07.01.01 Учебная практика	72	72						72	
	ПП.МВ.07.01.01 Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	<i>12</i>								
	Всего:	1476	436	1224	184	16	882	12	72	180

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
П.МВ.07.01 Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях		1476 / 436
МДК.В.07.01.01 Техническое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака		648 / 82
Тема 1.1. Технологическое оборудование для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	Содержание 1. Общая классификация технологического оборудования 2. Оборудование для хранения, очистки и сортировки сырья 3. Оборудование для измельчения сырья 4. Перемешивающее, формовочное, прессующее оборудование 5. Сушильное оборудование для пищевых сред 6. Обжарочно-печное оборудование 7. Экстракционное оборудование 8. Дозировочное и фасовочное оборудование 9. Принципиальные схемы дозаторов 10. Способы фасования и упаковывания сыпучих смесей 11. Заверточное оборудование В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Приобретение умений по обслуживанию оборудования 2. Регулирование рабочих параметров технологического оборудования 3. Анализ характерных неполадок оборудования 4. Влияние неполадок на ход технологического процесса и выход продукции	162 / 82 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 82 20 22 20 20
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка конспектов лекций. 2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям. 3. Изучение литературы по теме дисциплины. 4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации. 	478
МДК.В.07.01.02 Технология субтропических, пищевкусовых продуктов и табака		576 / 102
Тема 1.1. Технология табака	Содержание 1. Технологические свойства табачного сырья и курительных изделий 2. Приемка табачного сырья и составление мешек 3. Увлажнение и расщипка листового табака 4. Смешивание и подготовка табака к резанию 5. Резание табака	60 / 34 4 2 2 2 2

Документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	6. Подготовка резаного табака к набивке	2
	7. Основные схемы производства папирос и сигарет	2
	8. Изготовление папирос	2
	9. Изготовление сигарет	2
	10. Упаковывание папирос и сигарет	2
	11. Производство других табачных изделий и утилизация табачных отходов	2
	12. Технологический контроль производства	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	34
	1. Оценка качества по органолептическим показателям	14
	2. Оценка качества по физико-химическим показателям	20
Тема 1.2. Технология чая	Содержание	48 / 34
	1. Чай-сырье	2
	2. Классификация и характеристика чайных продуктов	2
	3. Классификация китайских чаёв	2
	4. Производство чёрного байхового чая	2
	5. Производство зелёного байхового чая	2
	6. Производство чайных концентратов и красителей	2
	7. Производство заменителей чая	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	34
	1. Оценка качества по органолептическим показателям	14
	2. Оценка качества по физико-химическим показателям	20
Тема 1.3. Технология кофе	Содержание	48 / 34
	1. Кофе-сырье	2
	2. Методы первичной обработки кофейных зёрен	2
	3. Классификация кофе и кофейных напитков	2
	4. Кофе натуральный жареный в зёрнах и молотый	2
	5. Кофе натуральный растворимый	2
	6. Нерастворимые кофейные напитки	2
	7. Растворимые кофейные напитки	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	34
	1. Оценка качества по органолептическим показателям	14
	2. Оценка качества по физико-химическим показателям	20
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела №2		404
	1. Подготовка конспектов лекций.	
	2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.	
	3. Изучение литературы по теме дисциплины.	
	4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.	
Учебная практика раздела №2		36

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Виды работ 1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака 3. Обслуживание оборудования для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	
Курсовой проект (работа) Тематика курсовых проектов (работ) 1. Технология производства табака 2. Изготовление папирос 3. Изготовление сигарет 4. Разновидности и сорта чая 5. Технология производства черного байхового чая 6. Технология производства зеленого байхового чая 7. Разновидности и сорта кофе 8. Технология производства кофе натурального жареного в зернах и молотого 9. Технология производства кофе натурального растворимого	16
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)	-
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. Выбор темы курсового проекта (работы) 2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы) 3. Сбор информации для литературного обзора 4. Обработка результатов обзора литературных источников 5. Оформление курсовой проекта (работы) 6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы)	16
Производственная практика Виды работ 1. Контроль соблюдения требований к сырью при хранении и переработке 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака 3. Организация и осуществление технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	180
Всего	1476 / 436

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

5. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Степанова, Н. Ю. Технология пищевкусовых продуктов: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: в 3 частях: [16+] / Н. Ю. Степанова; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – Часть 1. Чай. – 84 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699452> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

11. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции производства субтропических, пищевкусных продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Критерии оценки промежуточной аттестации:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

П.МВ.07.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И ТАБАКА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	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, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья, обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации
-------------------------	---

	технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака
Уметь	анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака 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 субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии
Знать	анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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

	<p>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, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака 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 субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 828

в том числе в форме практической подготовки – 350 часов

Из них на освоение МДК – 576 часов

в том числе самостоятельная работа – 418 часа

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 180 часов

Промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	МДК.В.07.02.01 Организация процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	576	98	576	98		418	12		
	УП.МВ.07.02.01 Учебная практика	72	72						72	
	ПП.МВ.07.02.01 Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	828	350	576	98	-	418	12	72	180

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
П.МВ.07.02 Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях		828 / 350
МДК.В.07.02.01 Организация процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака		576 / 98
Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация	Содержание 1. Структура производственного процесса 2. Длительность производственного цикла В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Анализ структуры производственного процесса 2. Расчёт длительности производственного цикла	11 / 8 2 1 8 4 4
Тема 1.2. Организация основного производства	Содержание 1. Основные понятия и характеристики поточного производства 2. Анализ и организация потока В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства 2. Задачи по расчёту, анализу и организации потока	7 / 4 1 2 4 2 2
Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания	Содержание 1. Организация ремонта оборудования 2. Организация складского хозяйства 3. Организация внутризаводского транспорта 4. Организация энергетического хозяйства В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи по организации ремонта оборудования 2. Задачи по организации складского хозяйства 3. Задачи по организации внутризаводского транспорта 4. Задачи по организации энергетического хозяйства	24 / 16 2 2 2 2 16 4 4 4 4
Тема 1.4. Производственная мощность предприятий для производства субтропических, пищевкусовых продуктов, табака и её резервы	Содержание 1. Производственная мощность и коэффициент её использования 2. Анализ и выявление резервов производственной мощности В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования 2. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности	8 / 4 2 2 4 2 2

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Тема 1.5. Научная организация труда	Содержание	14 / 6
	1. Разделение и кооперация труда	2
	2. Выявление передовых приёмов и методов труда	2
	3. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Задачи по разделению и кооперации труда	2
	2. Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда	2
Тема 1.6. Техническое нормирование труда	Содержание	8 / 4
	1. Изучение затрат рабочего времени	2
	2. Установление норм выработки и норм обслуживания	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Задачи по изучению затрат рабочего времени	2
Тема 1.7. Организация заработной платы	Содержание	16 / 6
	1. Определение группы оплаты труда	2
	2. Определение сдельных расценок и тарифных ставок	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Расчёт премий	2
Тема 1.8. Повышение эффективности производства	Содержание	24 / 16
	1. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	2
	2. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	2
	3. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	2
	4. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16
	1. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	4
	2. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	4
	3. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	4
	4. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	4
Тема 1.9. Производство и реализация продукции	Содержание	14 / 8
	1. Производство и реализация продукции	2

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	2. Суточной производительности предприятий для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	2
	3. Рабочий период	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции	4
	2. Расчёт суточной производительности для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	2
	3. Определение рабочего периода	2
Тема 1.10. Труд и заработная плата	Содержание	8 / 4
	1. Производительность труда и численность персонала	2
	2. Фонд заработной платы	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Определение производительности труда и численности персонала	2
	2. Расчёт фонда заработной платы	2
Тема 1.11. Издержки, прибыль и финансы	Содержание	24 / 14
	1. Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет предприятий для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	2
	2. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции	2
	3. Издержки обращения предприятий	2
	4. Прибыль и рентабельность	2
	5. Фонд экономического стимулирования	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14
	1. Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет предприятий для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	4
	2. Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции	2
	3. Расчёт издержек обращения предприятий	2
	4. Определение прибыли и рентабельности	4
	5. Определение фондов экономического стимулирования	2
Тема 1.12. Организация управлением предприятия	Содержание	10/ 8
	1. Организация управлением предприятия	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Задачи ситуационного типа	8
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		418
	1. Подготовка конспектов лекций.	
	2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.	
	3. Изучение литературы по теме дисциплины.	
	4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.	
Учебная практика раздела		72
Виды работ		
1. Участие в планировании структурного подразделения		

Документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

<ul style="list-style-type: none"> 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности 	
<p>Производственная практика (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Организация производства 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения 3. Оперативное планирование работы производства 4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений 5. Организация труда персонала на производстве 6. Реализация готовой продукции на производстве 	180
Всего	828 / 350

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Киселева, Т.Ф. Технология пищевых концентратов: учебное пособие: [16+] / Т.Ф. Киселева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. – 255 с.: ил., табл., схем – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=685060> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2657-0. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

6. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

7. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

8. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

9. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

10. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

11. Степанова, Н. Ю. Технология пищевкусовых продуктов: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: в 3 частях: [16+] / Н. Ю. Степанова; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – Часть 1. Чай. – 84 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699452> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

12. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

13. Трубина, И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию,</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
 П.МВ.08.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
 ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
 ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях
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 производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>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</p> <p>приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>
Уметь	<p>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</p>

	<p>рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, упаковки и маркировки готовой, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p>
Знать	<p>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</p> <p>нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 1476

в том числе в форме практической подготовки - 436 часа

Из них на освоение МДК – 1224 часов

в том числе самостоятельная работа – 882 часа

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 180 часов

Промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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				Промежуточная аттестация.	Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа				
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.В.08.01.01 Техническое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	648	82	648	82		478	12			
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.В.08.01.02 Технология пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	576	102	576	102	16	404				
	УП.МВ.08.01.01 Учебная практика	72	72						72		
	ПП.МВ.08.01.01 Производственная практика	180	180							180	
	Промежуточная аттестация	12									
	Всего:	1476	436	1224	184	16	882	12	72	180	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
П.МВ.08.01 Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях		1476 / 436
МДК.В.08.01.01 Техническое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств		648 / 82
Тема 1.1. Технологическое оборудование производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	Содержание	162 / 82
	1. Общая классификация технологического оборудования	4
	2. Оборудование для первичной обработки сырья	14
	3. Оборудование для измельчения пищевых сред.	14
	4. Оборудование для перемешивания пищевых сред	14
	5. Оборудование для термической обработки сырья	14
	6. Оборудование для сушки пищевых продуктов, приготовления порошков	14
	7. Оборудование для фасовки и упаковки пищевых продуктов	14
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	82
	1. Приобретение умений по обслуживанию оборудования	20
2. Регулирование рабочих параметров технологического оборудования	22	
3. Анализ характерных неполадок оборудования	20	
4. Влияние неполадок на ход технологического процесса и выход продукции	20	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Подготовка конспектов лекций. 2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям. 3. Изучение литературы по теме дисциплины. 4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.		478
МДК.В.08.01.02 Технология пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств		576 / 102
Тема 1.1. Технология пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	Содержание	60 / 34
	1. Технология использования пищевых микроингредиентов	6
	2. Пищевые добавки, улучшающие внешний вид продуктов питания	4
	3. Пищевые добавки, изменяющие структуру и физико-химические свойства продуктов питания	4
	4. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов	8
	5. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов	8
6. Пищевые ароматизаторы	8	

Документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	7. Технологические вспомогательные средства	8
	8. Биологически активные добавки	8
	В том числе практических и лабораторных занятий	34
	1. Оценка качества по органолептическим показателям	14
	2. Оценка качества по физико-химическим показателям	20
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела №2		404
1. Подготовка конспектов лекций. 2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям. 3. Изучение литературы по теме дисциплины. 4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.		
Учебная практика раздела №2		36
Виды работ		
1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств 3. Обслуживание оборудования для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств		
Курсовой проект (работа)		16
Тематика курсовых проектов (работ)		
1. Классификация пищевых добавок 2. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания 3. Основные критерии безопасности пищевых добавок 4. Натуральные красители 5. Синтетические красители 6. Минеральные красители 7. Поверхностно-активные вещества 8. Основные технологические функции эмульгаторов 9. Природные и синтетические фосфолипиды 10. Загустители, гелеобразователи 11. Пряности и приправы 12. Пищевые добавки, усиливающие и модифицирующие вкус и аромат 13. Подслащивающие вещества 14. Вещества, повышающие сохранность продуктов и увеличивающие сроки их хранения 15. Технологические добавки 16. Химические методы консервирования 17. Микробиологические методы консервирования		
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)		-
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)		16
1. Выбор темы курсового проекта (работы) 2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы)		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. Сбор информации для литературного обзора 4. Обработка результатов обзора литературных источников 5. Оформление курсовой проекта (работы) 6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы)	
Производственная практика Виды работ 1. Контроль соблюдения требований к сырью при хранении и переработке 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств 3. Организация и осуществление технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	180
Всего	1476 / 436

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

5. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Пищевая химия: учебник / А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова [и др.]; под общ. ред. А. П. Нечаева. – 7-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург: Гиорд, 2024. – 688 с.: ил., табл., схем., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711446> – Библиогр.: с. 671-681. – ISBN 978-5-98879-230-7. – Текст: электронный.

11. Степанова, Н. Ю. Технология пищевкусковых продуктов: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: в 3 частях: [16+] / Н. Ю. Степанова; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – Часть 1. Чай. – 84 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699452> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

12. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
 2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
 3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
 2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
 2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
 2. Media Player Classic
 3. Windows Media Player
 4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
 П.МВ.08.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
 ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА
 АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	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, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
-------------------------	--

Уметь	<p>анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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 пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств 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 пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>
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 теххимического 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</p>

	<p>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 пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, производимых на 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</p>
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 828

в том числе в форме практической подготовки – 350 часов

Из них на освоение МДК – 576 часов

в том числе самостоятельная работа – 418 часа

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 180 часов

Промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	МДК.В.08.02.01 Организация процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	576	98	576	98		418	12		
	УП.МВ.08.02.01 Учебная практика	72	72						72	
	ПП.МВ.08.02.01 Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	<i>12</i>								
	Всего:	828	350	576	98	-	418	12	72	180

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
П.МВ.08.02 Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях		828 / 350
МДК.В.08.02.01 Организация процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств		576 / 98
Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация	Содержание 1. Структура производственного процесса 2. Длительность производственного цикла В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Анализ структуры производственного процесса 2. Расчёт длительности производственного цикла	11 / 8 2 1 8 4 4
Тема 1.2. Организация основного производства	Содержание 1. Основные понятия и характеристики поточного производства 2. Анализ и организация потока В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства 2. Задачи по расчёту, анализу и организации потока	7 / 4 1 2 4 2 2
Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания	Содержание 1. Организация ремонта оборудования 2. Организация складского хозяйства 3. Организация внутризаводского транспорта 4. Организация энергетического хозяйства В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи по организации ремонта оборудования 2. Задачи по организации складского хозяйства 3. Задачи по организации внутризаводского транспорта 4. Задачи по организации энергетического хозяйства	24 / 16 2 2 2 2 16 4 4 4 4
Тема 1.4. Производственная мощность предприятий для производства пищевых добавок, ароматизаторов и	Содержание 1. Производственная мощность и коэффициент её использования 2. Анализ и выявление резервов производственной мощности В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования	8 / 4 2 2 4 2

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

технологических вспомогательных средств и её резервы	2. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности	2
Тема 1.5. Научная организация труда	Содержание	14 / 6
	1. Разделение и кооперация труда	2
	2. Выявление передовых приёмов и методов труда	2
	3. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Задачи по разделению и кооперации труда	2
	2. Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда	2
	3. Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад	2
Тема 1.6. Техническое нормирование труда	Содержание	8 / 4
	1. Изучение затрат рабочего времени	2
	2. Установление норм выработки и норм обслуживания	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Задачи по изучению затрат рабочего времени	2
	2. Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания	2
Тема 1.7. Организация заработной платы	Содержание	16 / 6
	1. Определение группы оплаты труда	2
	2. Определение сдельных расценок и тарифных ставок	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Расчёт премий	2
	2. Определение заработной платы	4
Тема 1.8. Повышение эффективности производства	Содержание	24 / 16
	1. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	2
	2. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	2
	3. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	2
	4. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16
	1. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	4
	2. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	4
	3. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	4
	4. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	4

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Тема 1.9. Производство и реализация продукции	Содержание	14 / 8
	1. Производство и реализация продукции	2
	2. Суточной производительности предприятий для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	2
	3. Рабочий период	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции	4
	2. Расчёт суточной производительности для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	2
Тема 1.10. Труд и заработная плата	Содержание	8 / 4
	1. Производительность труда и численность персонала	2
	2. Фонд заработной платы	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Определение производительности труда и численности персонала	2
Тема 1.11. Издержки, прибыль и финансы	Содержание	24 / 14
	1. Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет предприятий для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	2
	2. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции	2
	3. Издержки обращения предприятий	2
	4. Прибыль и рентабельность	2
	5. Фонд экономического стимулирования	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14
	1. Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет предприятий для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	4
	2. Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции	2
	3. Расчёт издержек обращения предприятий	2
	4. Определение прибыли и рентабельности	4
	5. Определение фондов экономического стимулирования	2
Тема 1.12. Организация управлением предприятия	Содержание	10/ 8
	1. Организация управлением предприятия	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Задачи ситуационного типа	8
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		418
1. Подготовка конспектов лекций. 2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям. 3. Изучение литературы по теме дисциплины.		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.	
Учебная практика раздела Виды работ 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности	72
Производственная практика (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) Виды работ 1. Организация производства 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения 3. Оперативное планирование работы производства 4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений 5. Организация труда персонала на производстве 6. Реализация готовой продукции на производстве	180
Всего	828 / 350

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

5. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Пищевая химия: учебник / А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова [и др.]; под общ. ред. А. П. Нечаева. – 7-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург: Гиорд, 2024. – 688 с.: ил., табл., схем., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711446> – Библиогр.: с. 671-681. – ISBN 978-5-98879-230-7. – Текст: электронный.

11. Степанова, Н. Ю. Технология пищевкусковых продуктов: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: в 3 частях: [16+] / Н. Ю. Степанова; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – Часть 1. Чай. – 84 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699452> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

12. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
 2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
 3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
 2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
 2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
 2. Media Player Classic
 3. Windows Media Player
 4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
--	---	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.04 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Адаптивная физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04; ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 04 ОК 08	<u>Уметь:</u> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<u>Знать:</u> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	150
в т.ч. в форме практической подготовки	150
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	78
<i>Самостоятельная работа</i>	62
Промежуточная аттестация	–

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Теоретические основы физической культуры и формирование ЗОЖ		8/0	
Тема 1.1. Физическая культура / Адаптивная физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08
	1. Физическая культура и личность профессионала, взаимосвязь с получаемой профессией. Значение двигательной активности для организма. Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура / Адаптивная физическая культура»	2	
	В том числе практических занятий	–	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями, самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08
	1. Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание. Самоконтроль, его методы, показатели и критерии оценки	2	
	В том числе практических занятий	–	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 2. Практические основы формирования физической культуры личности		142/100	
Тема 2.1. Адаптивная физическая и специальная подготовка. Основы	Содержание учебного материала	68	ОК 04 ОК 08
	1. Адаптивная физическая культура.	4	
	В том числе практических занятий	64	
	Практическое занятие № 1. Коррекционные, компенсаторные, профилактические задачи – главная группа задач в адаптивной физической культуре.	14	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

методики самостоятельных занятий физическими упражнениями для лиц с ОВЗ и инвалидностью	Практическое занятие № 2. Оздоровительные, образовательные, воспитательные задачи – традиционные задачи физической культуры, их адаптация к проблемам лиц с отклонениями в состоянии здоровья.	14	
	Практическое занятие № 3. Адаптивная физическая культура в комплексной реабилитации и социальной интеграции лиц с отклонениями в состоянии здоровья и инвалидов	14	
	Практическое занятие № 4. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	8	
	Самостоятельная работа обучающихся	14	
Тема 2.2. Виды спорта. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями спортом	Содержание учебного материала	42	ОК 04 ОК 08
	1. Массовый спорт. Спортивная классификация. Студенческий спорт. Особенности организации и планирования спортивной подготовки обучающихся.	2	
	В том числе практических занятий	40	
	Практическое занятие № 5. Краткая психофизиологическая характеристика основных групп видов спорта и систем физических упражнений. История шахмат.	12	
	Практическое занятие № 6. Выполнение комплекса упражнений (вводного, для проведения физкультурной паузы, физкультурной минуты, физкультурного отдыха)	14	
	Самостоятельная работа обучающихся–	14	
	Содержание учебного материала	32	
В том числе практических занятий	32		
Практическое занятие № 7. Шахматы. Краткая историческая справка. Характеристика особенностей воздействия данного вида спорта (системы физических упражнений) на физическое развитие и подготовленность, психические качества и свойства личности.	6		
Практическое занятие № 8. Основы шахматной игры.	6		
Практическое занятие № 9. Контроль за эффективностью тренировочных занятий. Спортивная классификация и правила спортивных соревнований в избранном виде спорта.	4		
Самостоятельная работа обучающихся	16		
Содержание учебного материала:	28	ОК 04 ОК 08	
В том числе практических занятий	28		
Практическое занятие № 10. Самоконтроль, его основные методы, показатели и дневник самоконтроля.	2		
Практическое занятие № 11. Использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности.	4		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	Практическое занятие № 12. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля с учетом адаптивных методик.	4	
	Практическое занятие № 13. Количественный и качественный анализ изученных методик, их адаптация для конкретной личности.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	16	
Промежуточная аттестация		–	
Всего:		150	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
учебная и техническая литература, учебно-методические издания;
комплект учебно-методической документации.
Спортивный комплекс: Спортивный зал
Оборудованные раздевалки
СПОРТИВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
стенка гимнастическая;
перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно.); маты гимнастические;
канат для перетягивания;
беговая дорожка;
скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания;
гантели (разные), гири (разные);
секундомеры;
весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.;
кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные;
стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, мячи волейбольные;
ракетки для бадминтона;
стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, нагрудные номера, тумбы «Старт–Финиш», «Поворот»;
рулетка металлическая,
мерный шнур.
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
многофункциональный принтер;
музыкальный центр.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Болманенкова, Т.А. Основы физического воспитания: учебное пособие: [12+] / Т.А. Болманенкова. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2020. – 236 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=571983> – Библиогр.: с. 218-221. – ISBN 978-5-4499-0197-2. – DOI 10.23681/571983. – Текст: электронный.
2. Даниличева, Е.А. Гигиена физической культуры и спорта: учебное пособие / Е.А. Даниличева. – Минск: РИПО, 2022. – 169 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711496> – Библиогр.: с. 151-153. – ISBN 978-985-895-061-3. – Текст: электронный.
3. Коровин, С.С. Теоретические и методические основания воспитания физической культуры обучающихся: учебно-методическое пособие: [16+] / С.С. Коровин. – Москва: Директ-Медиа, 2023. – 108 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701013> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-3689-9. – DOI 10.23681/701013. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

4. Король, Т.В. Методика преподавания гимнастики: учебное пособие / Т.В. Король, О.Н. Анфимова. – Минск: РИПО, 2022. – 241 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711507> – Библиогр.: с. 229-230. – ISBN 978-985-895-062-0. – Текст: электронный.
5. Крымская, И.Г. Гигиена и экология человека: учебное пособие / И.Г. Крымская. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2024. – 424 с.: табл. – (Среднее медицинское образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713592> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-41205-3. – Текст: электронный.
6. Нахаева, Е.М. История физической культуры и спорта: учебное пособие / Е.М. Нахаева, Н. В. Минина. – Минск: РИПО, 2022. – 204 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697643> – Библиогр.: с. 195-196. – ISBN 978-985-895-009-5. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) ЛАНЬ — URL: <https://e.lanbook.com/>
2. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов
основы здорового образа жизни	владеет теоретическими знаниями основ здорового образа жизни	
условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии	полнота характеристики условия профессиональной деятельности и зон риска физического здоровья для данной профессии	
правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	демонстрация знаний правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	применение физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Выполнение комплекса упражнений. Регулирование физической нагрузки. Владение навыками контроля и оценки. Подбор средств и методов занятий. Определение эффективности занятий
применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	правильность применения рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности	
пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	применение средств профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	
выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным	выполнение контрольных нормативов, предусмотренных государственным стандартом	

стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	
---	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.01 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 3.1-3.2 ОК 01 ОК 09	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы	требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе

	<p>и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов</p> <p>осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе</p>	<p>производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной</p>
--	---	--

	производства продуктов питания из растительного сырья	и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	288
в т.ч. в форме практической подготовки	288
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	288
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
ППМ.01.01 Производственная практика по ВД.3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		288/288
Производственная практика по ПМ.01 Виды работ 1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов 3. Организация и осуществление технологического процесса 4. Работа в производственно-технологической лаборатории		288/288
Промежуточная аттестация		-
Всего		288

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, РН-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля. Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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 электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

5. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. –

Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

6. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

7. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

8. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
 2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
 3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
 2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
 2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
 2. Media Player Classic
 3. Windows Media Player
 4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной

<p>Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>работы, решении ситуационных задач</p>
<p>ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию,</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**ПМ.01 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья,
 полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов
 питания из растительного сырья** в объеме 288 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.01 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.01 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.4 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 4.1-4.5 ОК 01 ОК 09	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей, принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям

	<p>работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени</p>	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	72
в т.ч. в форме практической подготовки	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	72
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
ППМ.02.01 Производственная практика по ВД.4 Обеспечение деятельности структурного подразделения		72/72
Производственная практика по ПМ.02 Виды работ 1. Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения 2. Участие в руководстве работой структурного подразделения 3. Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений		72/72
Промежуточная аттестация		-
Всего		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля. Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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 электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. –

Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

5. Владимирова, Т.Б. Нормативная основа трудовых отношений: учебно-методическое пособие: [12+] / Т.Б. Владимирова. – Новосибирск: Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2022. – 46 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=695046> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

6. Ракутова, И.В. Техники коммуникации и основы командообразования: учебное пособие / И.В. Ракутова. – Минск: РИПО, 2022. – 265 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711521> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр.: с. 231-234. – ISBN 978-985-895-070-5. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

<p>Планировать основные показатели производственного процесса</p>	<p>выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам,</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

	<p>предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

	<p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

	<p>анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

	логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

	<p>своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	---	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
ПМ.02 Обеспечение деятельности структурного подразделения в объеме 72 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность _____

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность _____

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.10 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ОК 01-ОК 09	подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки, эксплуатировать оборудование для обработки сырья, настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки сырья, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки сырья.	правила приема товаров; ассортимент товаров на складе (базе), их классификацию; правила маркировки и сортировки товаров; правила и способы складирования и хранения товаров

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	36
в т.ч. в форме практической подготовки	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	36
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3

ППМ.03.01 Производственная практика по ВД.5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	36/36
Производственная практика по ПМ.03.1 «Приемщик товаров». Виды работ: 1. Прием товаров. 2. Проверка целостности, упаковки, наличия ярлыков и маркировки товаров. 3. Проверка соответствия маркировки действительному наличию товаров в единице упаковки: пачке, кипе, ящике и т.д. 4. Сортировка товаров по наименованиям, артикулам, ценам, размерам и пр. 5. Размещение, хранение и перемещение товаров внутри склада. Подготовка товаров к инвентаризации.	36/36
Промежуточная аттестация	-
Всего	36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Бережливое производство»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);
комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля. Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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 электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

3. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

4. Владимирова, Т.Б. Нормативная основа трудовых отношений: учебно-методическое пособие: [12+] / Т.Б. Владимирова. – Новосибирск: Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2022. – 46 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=695046> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

5. Ракутова, И.В. Техники коммуникации и основы командообразования: учебное пособие / И.В. Ракутова. – Минск: РИПО, 2022. – 265 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711521> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр.: с. 231-234. – ISBN 978-985-895-070-5. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.2 Выполнять технологические операции в соответствии с технологическими инструкциями	Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из растительного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.

	рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;	

социального и культурного контекста;	толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной	

	<p>деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	
--	---	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
 должностям служащих** в объеме 36 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваем ая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

**Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через
оценку сформированности ОК**

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО П.МВ.01.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПО ХРАНЕНИЮ И ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	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	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

	<p>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</p>	<p>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</p>
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	180
в т.ч. в форме практической подготовки	180
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	180
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
ПП.МВ.01.01.01 Производственная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях		180/180
Производственная практика по П.МВ.01.01 Виды работ 1. Контроль соблюдения требований к сырью при хранении и переработке зерна и семян 2. Организация и осуществление технологического процесса выделения примесей при переработке зерна 3. Организация и осуществление технологического процесса обработки зерна различными методами 4. Работа в производственно-технологической лаборатории		180/180
Промежуточная аттестация		-
Всего		180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;

оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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 электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

5. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

6. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

7. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

8. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

9. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

10. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной

	<p>своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
--	---	---

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.01.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке
 зерна и семян на автоматизированных технологических линиях** в объеме 180
 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваем ая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

**Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через
 оценку сформированности ОК**

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.01.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПО ХРАНЕНИЮ
И ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.01.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПО ХРАНЕНИЮ
И ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.01.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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	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 теххимического 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 виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян, основные технологические

	<p>автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья, использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>процессы хранения и переработки зерна и семян, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на 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</p>
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	180
в т.ч. в форме практической подготовки	180
В т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	180
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
ПП.МВ.01.02.01	Производственная практика по ВД.2	180/180
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях		

Производственная практика по П.МВ.01.02	
Виды работ	
1. Организация производства	180/180
2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	
3. Оперативное планирование работы производства	
4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений	
5. Организация труда персонала на производстве	
6. Реализация готовой продукции на производстве	
Промежуточная аттестация	-
Всего	180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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 электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

5. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

6. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

7. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

8. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

9. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

10. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
 2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
 3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
 2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
 2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
 2. Media Player Classic
 3. Windows Media Player
 4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы;	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

 (ФИО обучающегося)
 обучающийся(аяся) на ____ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.01.02 Организационно-технологическое обеспечение производства
 хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных
 технологических линиях** в объеме 180 часов
 с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваем ая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

**Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через
оценку сформированности ОК**

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата « ____ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.01.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.01.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.02.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	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 рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба,	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 нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего

	хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<p>оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	180
в т.ч. в форме практической подготовки	180
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	180
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
ПП.МВ.02.01.01 Производственная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		180/180
Производственная практика по П.МВ.02.01 Виды работ 1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 3. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 4. Работа в производственно-технологической лаборатории		180/180
Промежуточная аттестация		-
Всего		180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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 электронные издания

1. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. – 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 392 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697574> – ISBN 978-985-7253-23-4. – Текст: электронный.

2. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

3. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

4. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

11. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
--	-----------------	---------------

<p>ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	---	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.02.01 Ведение технологического процесса производства хлеба,
 хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных
 технологических линиях** в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.02.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.02.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.02.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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	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 теххимического 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; виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных,

	<p>питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 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 хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья,</p>	<p>макаронных и кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, 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>
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	180
в т.ч. в форме практической подготовки	180
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	180
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.

1	2	3
ПП.МВ.02.02.01	Производственная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	180/180
	Производственная практика по П.МВ.02.02 Виды работ 1. Организация производства 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения 3. Оперативное планирование работы производства 4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений 5. Организация труда персонала на производстве 6. Реализация готовой продукции на производстве	180/180
	Промежуточная аттестация	-
	Всего	180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»	
ОБОРУДОВАНИЕ	
рабочее место преподавателя;	
рабочие места по количеству обучающихся;	
комплект учебно-наглядных пособий,	
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ	
компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
мультимедийный проектор;	
мультимедийный экран;	
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.	
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»	
ОБОРУДОВАНИЕ	
рабочее место преподавателя;	
рабочие места по количеству обучающихся;	
комплект учебно-наглядных пособий;	
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ	
компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
мультимедийный проектор;	
мультимедийный экран;	
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.	
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»	
ОБОРУДОВАНИЕ	
рабочее место преподавателя;	
рабочие места по количеству обучающихся;	
комплект учебно-наглядных пособий;	
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ	
компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
мультимедийный проектор;	
мультимедийный экран;	
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.	

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, РН-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, РН-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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 электронные издания

1. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. – 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 392 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697574> – ISBN 978-985-7253-23-4. – Текст: электронный.

2. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

3. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

4. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

11. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

<p>автоматизированных технологических линиях</p>	<p>при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
П.МВ.02.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.02.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.02.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.03.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	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 рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для получения свекловичного сахара, производства различных видов рафинированного сахара, крахмала, сахаристых веществ из крахмала, модифицированных крахмалов, декстрина, саго, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	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 нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	180
в т.ч. в форме практической подготовки	180
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	180
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
ПП.МВ.03.01.01 Производственная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях		180/180
Производственная практика по П.МВ.03.01 Виды работ 1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов 3. Организация и осуществление технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов 4. Работа в производственно-технологической лаборатории		180/180
Промежуточная аттестация		-
Всего		180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)

микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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 электронные издания

1. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. – 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 392 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697574> – ISBN 978-985-7253-23-4. – Текст: электронный.

2. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

3. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

4. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш.

Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

11. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству крахмала,</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной</p>

<p>сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>работы, решении ситуационных задач</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.03.01 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара
 и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях в
 объеме 180 часов**
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваем ая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

**Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через
 оценку сформированности ОК**

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.03.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.03.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО П.МВ.03.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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	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 теххимического 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; виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, основные

	<p>автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства, рассчитывать производственные рецептуры крахмала, сахара и сахаристых продуктов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов по всем этапам производства, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов из растительного сырья, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>технологические процессы производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды крахмала, сахара и сахаристых продуктов, 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>
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	180
в т.ч. в форме практической подготовки	180
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	180
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.

1	2	3
	ПП.МВ.03.02.01 Производственная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	180/180
	Производственная практика по П.МВ.03.02 Виды работ 1. Организация производства 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения 3. Оперативное планирование работы производства 4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений 5. Организация труда персонала на производстве 6. Реализация готовой продукции на производстве	180/180
	Промежуточная аттестация	-
	Всего	180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»	
ОБОРУДОВАНИЕ	
рабочее место преподавателя;	
рабочие места по количеству обучающихся;	
комплект учебно-наглядных пособий,	
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ	
компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
мультимедийный проектор;	
мультимедийный экран;	
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.	
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»	
ОБОРУДОВАНИЕ	
рабочее место преподавателя;	
рабочие места по количеству обучающихся;	
комплект учебно-наглядных пособий;	
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ	
компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
мультимедийный проектор;	
мультимедийный экран;	
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.	
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»	
ОБОРУДОВАНИЕ	
рабочее место преподавателя;	
рабочие места по количеству обучающихся;	
комплект учебно-наглядных пособий;	
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ	
компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
мультимедийный проектор;	
мультимедийный экран;	
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.	
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»	

ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, РН-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, РН-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля. Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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 электронные издания

1. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. – 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 392 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697574> – ISBN 978-985-7253-23-4. – Текст: электронный.

2. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

3. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

4. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим

доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

11. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы;</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.03.02 Организационно-технологическое обеспечение производства
 крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных
 технологических линиях** в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваем ая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

**Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через
 оценку сформированности ОК**

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.03.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.03.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.04.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЯ,
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	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 рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование спиртового и ликероводочного производств, винодельческих производств, пивоваренного и безалкогольного производств, для упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	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 нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	180
в т.ч. в форме практической подготовки	180
В т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	180
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
ПП.МВ.04.01.01 Производственная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях		180/180
Производственная практика по П.МВ.04.01 Виды работ 1. Контроль соблюдения требований к сырью при хранении и переработке 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков 3. Организация и осуществление технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков		180/180
Промежуточная аттестация		-
Всего		180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля. Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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 электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

5. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим

доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

11. Технологическое проектирование производства пива: учебное пособие: [16+] / А.Е. Чусова, Т.И. Романюк, Г.В. Агафонов [и др.]; науч. ред. Г. В. Агафонов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 164 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612409>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-484-4. – Текст: электронный.

12. Технология отрасли (Технология бродильных производств): лабораторный практикум: учебное пособие: [16+] / А.Н. Яковлев, А.Е. Чусова, Т.И. Романюк [и др.]; науч. ред. Г.В. Агафонов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. – 133 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688151> – Библиогр.: с. 131. – ISBN 978-5-00032-551-3. – Текст: электронный.

13. Трубина, И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>

2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий,</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
--	--	---

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.04.01 Ведение технологического процесса производства солода, продукции
 бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на
 автоматизированных технологических линиях** в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.04.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И
ВИНОДЕЛИЯ, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.04.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И
ВИНОДЕЛИЯ, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.04.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И
ВИНОДЕЛИЯ, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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	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 теххимического 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 виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,

	<p>персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков 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 солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>основные технологические процессы производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, производимых на 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</p>
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	180

в т.ч. в форме практической подготовки	180
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	180
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
ПП.МВ.04.02.01	Производственная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	180/180
Производственная практика по П.МВ.04.02	Виды работ 1. Организация производства 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения 3. Оперативное планирование работы производства 4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений 5. Организация труда персонала на производстве 6. Реализация готовой продукции на производстве	180/180
Промежуточная аттестация		-
Всего		180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;

оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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 электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

5. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш.

Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

11. Технологическое проектирование производства пива: учебное пособие: [16+] / А.Е. Чусова, Т.И. Романюк, Г.В. Агафонов [и др.]; науч. ред. Г. В. Агафонов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 164 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612409>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-484-4. – Текст: электронный.

12. Технология отрасли (Технология бродильных производств): лабораторный практикум: учебное пособие: [16+] / А.Н. Яковлев, А.Е. Чусова, Т.И. Романюк [и др.]; науч. ред. Г.В. Агафонов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. – 133 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688151> – Библиогр.: с. 131. – ISBN 978-5-00032-551-3. – Текст: электронный.

13. Трубина, И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной

	<p>своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
--	---	---

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
П.МВ.04.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.04.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И
ВИНОДЕЛИЯ, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.04.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И
ВИНОДЕЛИЯ, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.05.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	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 рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, крахмала, пищевых концентратов, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов	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 нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве консервов и пищевых концентратов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	180
в т.ч. в форме практической подготовки	180
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	180
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
ПП.МВ.05.01.01 Производственная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях		180/180
Производственная практика по П.МВ.05.01 Виды работ 1. Контроль соблюдения требований к сырью при хранении и переработке 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве консервов и пищевых концентратов 3. Организация и осуществление технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов		180/180
Промежуточная аттестация		-
Всего		180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;

оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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 электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Киселева, Т.Ф. Технология пищевых концентратов: учебное пособие: [16+] / Т.Ф. Киселева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. – 255 с.: ил., табл., схем – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=685060> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2657-0. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

6. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

7. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва:

Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

8. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

9. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

10. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

11. Степанова, Н.Ю. Консервирование плодов и овощей: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: [16+] / Н.Ю. Степанова. – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2020. – Часть 1. – 59 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=613562> – Библиогр.: с. 57. – Текст: электронный.

12. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

13. Трубина, И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной

	<p>своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
--	---	---

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.05.01 Ведение технологического процесса производства консервов и
 пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях** в объеме
 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваем ая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

**Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через
оценку сформированности ОК**

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.05.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.05.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.05.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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	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 теххимического 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, виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства консервов и

	<p>автоматизированных технологических линиях, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства консервов и пищекокцентратов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов, качество и выход готовой продукции в процессе производства консервов и пищекокцентратов 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 пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства консервов и пищекокцентратов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>пищеконцентратов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства консервов и пищекокцентратов, 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 пищекокцентратов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды консервов и пищекокцентратов, производимых на 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</p>
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	180
в т.ч. в форме практической подготовки	180
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	180
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
ПП.МВ.05.02.01	Производственная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях	180/180
Производственная практика по П.МВ.05.02	Виды работ 1. Организация производства 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения 3. Оперативное планирование работы производства 4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений 5. Организация труда персонала на производстве 6. Реализация готовой продукции на производстве	180/180
Промежуточная аттестация		-
Всего		180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;

ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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 электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Киселева, Т.Ф. Технология пищевых концентратов: учебное пособие: [16+] / Т.Ф. Киселева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. – 255 с.: ил., табл., схем – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=685060> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2657-0. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

6. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

7. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

8. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет

(КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

9. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

10. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

11. Степанова, Н.Ю. Консервирование плодов и овощей: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: [16+] / Н.Ю. Степанова. – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2020. – Часть 1. – 59 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=613562> – Библиогр.: с. 57. – Текст: электронный.

12. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

13. Трубина, И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией;</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и

	<p>научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам,</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
П.МВ.05.02 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.05.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.05.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.06.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	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, рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства растительных масел, включая оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов, маслосемян, влаготепловой обработки мятки и жмыха, отжима масла, рафинации и дезодорации масла, производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, включая оборудование для темперирования жировой основы, получения эмульсии и маргарина, приготовления кулинарных, кондитерских, хлебопекарных жиров и заменителей жира, производства глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств, для упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса	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, нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей

	производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	180
в т.ч. в форме практической подготовки	180
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	180
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
ПП.МВ.06.01.01	Производственная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях	180/180
Производственная практика по П.МВ.06.01	Виды работ 1. Контроль соблюдения требований к сырью при хранении и переработке 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей 3. Организация и осуществление технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	180/180
Промежуточная аттестация		-
Всего		180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелaborаторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, РН-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля. Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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 электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

5. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.:

табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Вышемирский, Ф.А. Русский метод производства сливочного масла / Ф.А. Вышемирский. – Санкт-Петербург: Гиорд, 2021. – 328 с.: схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615537> – ISBN 978-5-98879-207-9. – Текст: электронный.

8. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

9. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

10. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

11. Пилипенко, Т.В. Растительные масла: современные технологии, идентификация, оперативная диагностика / Т.В. Пилипенко, Л.П. Нилова, В.С. Мехтиев. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. – 110 с.: ил., табл., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598745> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-6044302-3-1. – Текст: электронный.

12. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

13. Трубина, И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
П.МВ.06.01 Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.06.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНТЕЛЕЙ
НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.06.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ
НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.06.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ
НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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	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 теххимического 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 виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства растительных масел,

	<p>автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей 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 растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>жиров и жирозаменителей, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды растительных масел, жиров и жирозаменителей, производимых на 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</p>
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	180
в т.ч. в форме практической подготовки	180
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	180
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
ПП.МВ.06.02.01	Производственная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях	180/180
Производственная практика по П.МВ.06.02	Виды работ 1. Организация производства 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения 3. Оперативное планирование работы производства 4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений 5. Организация труда персонала на производстве 6. Реализация готовой продукции на производстве	180/180
Промежуточная аттестация		-
Всего		180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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 электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Киселева, Т.Ф. Технология пищевых концентратов: учебное пособие: [16+] / Т.Ф. Киселева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. – 255 с.: ил., табл., схем – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=685060> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2657-0. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

6. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

7. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

8. Вышемирский, Ф.А. Русский метод производства сливочного масла / Ф.А. Вышемирский. – Санкт-Петербург: Гиорд, 2021. – 328 с.: схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615537> – ISBN 978-5-98879-207-9. – Текст: электронный.

9. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

10. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

11. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

12. Пилипенко, Т.В. Растительные масла: современные технологии, идентификация, оперативная диагностика / Т.В. Пилипенко, Л.П. Нилова, В.С. Мехтиев. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. – 110 с.: ил., табл., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598745> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-6044302-3-1. – Текст: электронный.

13. Степанова, Н.Ю. Консервирование плодов и овощей: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: [16+] / Н.Ю. Степанова. – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2020. – Часть 1. – 59 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=613562> – Библиогр.: с. 57. – Текст: электронный.

14. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

15. Трубина, И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
--	--	---

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.06.02 Организационно-технологическое обеспечение производства
 растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных
 технологических линиях** в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.06.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНТЕЛЕЙ
НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.06.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ
НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.07.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И ТАБАКА НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	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 рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	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 нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при

	производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака
--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	180
в т.ч. в форме практической подготовки	180
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	180
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
ПП.МВ.07.01.01	Производственная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях	180/180
Производственная практика по П.МВ.07.01	Виды работ 1. Контроль соблюдения требований к сырью при хранении и переработке 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака 3. Организация и осуществление технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	180/180
Промежуточная аттестация		-
Всего		180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ

рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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 электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

5. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва:

Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Степанова, Н. Ю. Технология пищевкусковых продуктов: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: в 3 частях: [16+] / Н. Ю. Степанова; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – Часть 1. Чай. – 84 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699452> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

11. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows

2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ПК 1.2 Выполнять технологические операции производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий;

<p>деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам,</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
П.МВ.07.01 Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.07.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И
ТАБАКА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.07.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И
ТАБАКА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.07.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И
ТАБАКА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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	анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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

	<p>выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака 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 субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях,</p>	<p>питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака 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 субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>
--	--	--

	использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	180
в т.ч. в форме практической подготовки	180
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	180
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
ПП.МВ.07.02.01 Производственная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусковых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях		180/180
Производственная практика по П.МВ.07.02 Виды работ 1. Организация производства 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения 3. Оперативное планирование работы производства 4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений 5. Организация труда персонала на производстве 6. Реализация готовой продукции на производстве		180/180
Промежуточная аттестация		-
Всего		180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»

общелaborаторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, РН-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
laborаторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля. Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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 электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Киселева, Т.Ф. Технология пищевых концентратов: учебное пособие: [16+] / Т.Ф. Киселева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. – 255 с.: ил., табл., схем – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=685060> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2657-0. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL:

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

6. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

7. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

8. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

9. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

10. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

11. Степанова, Н. Ю. Технология пищевкусных продуктов: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: в 3 частях: [16+] / Н. Ю. Степанова; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – Часть 1. Чай. – 84 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699452> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

12. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

13. Трубина, И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории,</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

Критерии оценки промежуточной аттестации:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.07.02 Организационно-технологическое обеспечение производства
 субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных
 технологических линиях** в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.07.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И
ТАБАКА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.07.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И
ТАБАКА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.08.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	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 рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, упаковки и маркировки готовой, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	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 нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	180
в т.ч. в форме практической подготовки	180
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	180
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
ПП.МВ.08.01.01 Производственная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях		180/180
Производственная практика по П.МВ.08.01 Виды работ 1. Контроль соблюдения требований к сырью при хранении и переработке 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств 3. Организация и осуществление технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств		180/180
Промежуточная аттестация		-
Всего		180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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 электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

5. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва:

Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Пищевая химия: учебник / А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова [и др.]; под общ. ред. А. П. Нечаева. – 7-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург: Гиорд, 2024. – 688 с.: ил., табл., схем., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711446> – Библиогр.: с. 671-681. – ISBN 978-5-98879-230-7. – Текст: электронный.

11. Степанова, Н. Ю. Технология пищевкусовых продуктов: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: в 3 частях: [16+] / Н. Ю. Степанова; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – Часть 1. Чай. – 84 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699452> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

12. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>

2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной

	<p>при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
--	---	---

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.08.01 Ведение технологического процесса производства пищевых добавок,
 ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на
 автоматизированных технологических линиях** в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваем ая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

**Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через
оценку сформированности ОК**

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.08.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.08.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.08.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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	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 виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,

	<p>персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств 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 пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>основные технологические процессы производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, производимых на 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</p>
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	180
в т.ч. в форме практической подготовки	180

в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	180
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
ПП.МВ.08.02.01 Производственная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях		180/180
Производственная практика по П.МВ.08.02 Виды работ 1. Организация производства 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения 3. Оперативное планирование работы производства 4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений 5. Организация труда персонала на производстве 6. Реализация готовой продукции на производстве		180/180
Промежуточная аттестация		-
Всего		180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.

раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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 электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

5. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. –

Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Пищевая химия: учебник / А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова [и др.]; под общ. ред. А. П. Нечаева. – 7-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург: Гиорд, 2024. – 688 с.: ил., табл., схем., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711446> – Библиогр.: с. 671-681. – ISBN 978-5-98879-230-7. – Текст: электронный.

11. Степанова, Н. Ю. Технология пищевкусковых продуктов: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: в 3 частях: [16+] / Н. Ю. Степанова; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – Часть 1. Чай. – 84 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699452> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

12. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией;</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и

	<p>научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам,</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.08.02 Организационно-технологическое обеспечение производства
 пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
 на автоматизированных технологических линиях** в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваем ая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

**Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через
 оценку сформированности ОК**

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.08.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.08.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПМ.01 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 3.1-3.2 ОК 01 ОК 09	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять	требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

	<p>заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в</p>	<p>нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства</p>
--	--	--

	процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	продуктов питания из растительного сырья
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной практики	108
в т.ч. в форме практической подготовки	108
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	108
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
УП.01.01 ПМ.01 Учебная практика по ВД.3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		108/108
Учебная практика раздела 1 Виды работ 1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов 3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий		72/72
Учебная практика раздела №2 Виды работ 1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов 3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий		36/36
Промежуточная аттестация		-
Всего		108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,

ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;

комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, РН-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

5. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

6. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

7. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

8. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих	Критерии оценки	Методы оценки
---	-----------------	---------------

компетенций, формируемых в рамках модуля		
<p>ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>
<p>ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

<p>питания из растительного сырья</p>	<p>при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	---	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**ПМ.01 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья,
 полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов
 питания из растительного сырья** в объеме 108 часа с «___» _____
 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.01 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.01 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.4 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 4.1-4.5 ОК 01 ОК 09	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей, принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям

	<p>коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени</p>	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной практики	36
в т.ч. в форме практической подготовки	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	36
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
УПМ.02.01 Учебная практика по ВД.4 Обеспечение деятельности структурного подразделения		36/36
Учебная практика раздела №2		
Виды работ		
1. Участие в планировании структурного подразделения		36/36
2. Организация работы структурного подразделения		
3. Руководство работой структурного подразделения		
4. Анализ процесса и результатов работы подразделения		
5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности		
Промежуточная аттестация		-
Всего		36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, рН-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

5. Владимирова, Т.Б. Нормативная основа трудовых отношений: учебно-методическое пособие: [12+] / Т.Б. Владимирова. – Новосибирск: Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2022. – 46 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=695046> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

6. Ракутова, И.В. Техники коммуникации и основы командообразования: учебное пособие / И.В. Ракутова. – Минск: РИПО, 2022. – 265 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711521> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр.: с. 231-234. – ISBN 978-985-895-070-5. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
--	-----------------	---------------

<p>ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>
<p>ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

	<p>исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

	<p>недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

	<p>затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

	<p>другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ практических работ</p>

<p>документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	---	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(*ФИО обучающегося*)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
ПМ.02 Обеспечение деятельности структурного подразделения в объеме 36 часа
 с « ___ » _____ 20__ г. по « ___ » _____ 20__ г. в организации

(*наименование организации, юридический адрес*)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата « ___ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.01.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПО ХРАНЕНИЮ
И ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	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	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

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной практики	72
в т.ч. в форме практической подготовки	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	72
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
УП.МВ.01.01.01 Учебная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях		72/72
Учебная практика по П.МВ.01.01 Виды работ 1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья		72/72

2. Осуществление процесса обработки зерна и семян	
3. Обслуживание зерноочистительного оборудования	
Промежуточная аттестация	-
Всего	72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;

коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, РН-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, РН-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем.

– Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620>
– Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

5. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

6. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

7. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

8. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

9. Сыроева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сыроева, Г.А. Кутырев, М.А. Сыроева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

10. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию,	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

	преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(*ФИО обучающегося*) _____,

обучающийся(аяся) на ____ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.01.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке
 зерна и семян на автоматизированных технологических линиях** в объеме 72 часа
 с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г. в организации

(*наименование организации, юридический адрес*)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата « ____ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.01.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПО ХРАНЕНИЮ
И ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.01.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПО ХРАНЕНИЮ
И ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.01.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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	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 теххимического 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 виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян, основные технологические

	<p>стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья, использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>процессы хранения и переработки зерна и семян, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на 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</p>
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной практики	72
в т.ч. в форме практической подготовки	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	72
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3

УП.МВ.01.02.01 Учебная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	72/72
Учебная практика по П.МВ.01.02 Виды работ 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности	72/72
Промежуточная аттестация	-
Всего	72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

5. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

6. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

7. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

8. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

9. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

10. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
 2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
 3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
 2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
 2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
 2. Media Player Classic
 3. Windows Media Player
 4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы;	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.01.02 Организационно-технологическое обеспечение производства
 хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных
 технологических линиях** в объеме 72 часа с «___» _____ 20__ г. по
 «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.01.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.01.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.02.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	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 рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба,	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 нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сухеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы

	хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной практики	72
в т.ч. в форме практической подготовки	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	72
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ),	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч. / в том числе в форме

междисциплинарных курсов (МДК)		практической подготовки, акад. ч.
1	2	3
УП.МВ.02.01.01 Учебная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		72/72
Учебная практика по П.МВ.02.01 Виды работ 1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса приготовления теста различными способами 3. Обслуживание оборудования для приготовления теста		72/72
Промежуточная аттестация		-
Всего		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. – 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 392 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697574> – ISBN 978-985-7253-23-4. – Текст: электронный.

2. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

3. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

4. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный

исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

11. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(*ФИО обучающегося*)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.02.01 Ведение технологического процесса производства хлеба,
 хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных
 технологических линиях** в объеме 72 часа с «___» _____ 20__ г. по
 «___» _____ 20__ г. в организации

(*наименование организации, юридический адрес*)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.02.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО Ц.МВ.02.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.02.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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	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 теххимического 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; виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных,

	<p>мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 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 хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья,</p>	<p>макаронных и кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, 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>
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной практики	72
в т.ч. в форме практической подготовки	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	72
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального	Содержание учебного материала,	Объем, акад. ч. / в том числе в

модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	форме практической подготовки, акад. ч.
1	2	3
УП.МВ.02.02.01 Учебная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		72/72
Учебная практика по П.МВ.02.02 Виды работ 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности		72/72
Промежуточная аттестация		-
Всего		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. – 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 392 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697574> – ISBN 978-985-7253-23-4. – Текст: электронный.

2. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

3. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

4. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим

доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

11. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы;</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	---	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(*ФИО обучающегося*)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
П.МВ.02.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в объеме 72 часа с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(*наименование организации, юридический адрес*)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 2.1				
ПК 2.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.02.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.02.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.03.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	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 рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для получения свекловичного сахара, производства различных видов рафинированного сахара, крахмала, сахаристых веществ из крахмала, модифицированных крахмалов, декстрина, саго, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	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 нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной практики	72
в т.ч. в форме практической подготовки	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	72
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
УП.МВ.03.01.01 Учебная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях		72/72
Учебная практика по П.МВ.03.01 Виды работ 1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов 3. Обслуживание оборудования для производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов		72/72
Промежуточная аттестация		-
Всего		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.

раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. – 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 392 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697574> – ISBN 978-985-7253-23-4. – Текст: электронный.

2. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

3. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

4. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL:

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

11. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

<p>технологическими инструкциями</p>	<p>научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам,</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(*ФИО обучающегося*)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.03.01 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара
 и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях в**
 объеме 72 часа с «___» _____ 20__ г. по «___» _____
 20__ г. в организации

(*наименование организации, юридический адрес*)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.03.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.03.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.03.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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	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 теххимического 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; виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, основные

	<p>стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства, рассчитывать производственные рецептуры крахмала, сахара и сахаристых продуктов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов по всем этапам производства, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов из растительного сырья, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>технологические процессы производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды крахмала, сахара и сахаристых продуктов, 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>
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной практики	72
в т.ч. в форме практической подготовки	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	72
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала,	Объем, акад. ч. / в том
-----------------------------	--------------------------------	-------------------------

профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	числе в форме практической подготовки, акад. ч.
1	2	3
УП.МВ.03.02.01 Учебная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях		72/72
Учебная практика по П.МВ.03.02 Виды работ 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности		72/72
Промежуточная аттестация		-
Всего		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. – 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 392 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697574> – ISBN 978-985-7253-23-4. – Текст: электронный.

2. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

3. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

4. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим

доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

11. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы;</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	---	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.03.02 Организационно-технологическое обеспечение производства
 крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных
 технологических линиях** в объеме 72 часа с «___» _____ 20__ г. по
 «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 2.1				
ПК 2.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.03.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.03.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.04.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЯ,
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	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 рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование спиртового и ликероводочного производств, винодельческих производств, пивоваренного и безалкогольного производств, для упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	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 нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной практики	72
в т.ч. в форме практической подготовки	72
В т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	72
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
УП.МВ.04.01.01 Учебная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях		72/72
Учебная практика по П.МВ.04.01 Виды работ 1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков 3. Обслуживание оборудования для производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков		72/72
Промежуточная аттестация		-
Всего		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)

микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

5. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. –

Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

11. Технологическое проектирование производства пива: учебное пособие: [16+] / А.Е. Чусова, Т.И. Романюк, Г.В. Агафонов [и др.]; науч. ред. Г. В. Агафонов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 164 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612409>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-484-4. – Текст: электронный.

12. Технология отрасли (Технология бродильных производств): лабораторный практикум: учебное пособие: [16+] / А.Н. Яковлев, А.Е. Чусова, Т.И. Романюк [и др.]; науч. ред. Г.В. Агафонов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. – 133 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688151> – Библиогр.: с. 131. – ISBN 978-5-00032-551-3. – Текст: электронный.

13. Трубина, И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной

	<p>своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
--	---	---

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(*ФИО обучающегося*)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.04.01 Ведение технологического процесса производства солода, продукции
 бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на
 автоматизированных технологических линиях** в объеме 72 часа с «___»
 _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(*наименование организации, юридический адрес*)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.04.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И
ВИНОДЕЛИЯ, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО Ц.МВ.04.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЯ,
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.04.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И
ВИНОДЕЛИЯ, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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	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 теххимического 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 виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,

	<p>операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков 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 солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>основные технологические процессы производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, производимых на 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</p>
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной практики	72
в т.ч. в форме практической подготовки	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	72
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
УП.МВ.04.02.01 Учебная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях		72/72
Учебная практика по П.МВ.04.02 Виды работ 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности		72/72
Промежуточная аттестация		-
Всего		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ

рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

5. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим

доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

11. Технологическое проектирование производства пива: учебное пособие: [16+] / А.Е. Чусова, Т.И. Романюк, Г.В. Агафонов [и др.]; науч. ред. Г. В. Агафонов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 164 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612409>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-484-4. – Текст: электронный.

12. Технология отрасли (Технология бродильных производств): лабораторный практикум: учебное пособие: [16+] / А.Н. Яковлев, А.Е. Чусова, Т.И. Романюк [и др.]; науч. ред. Г.В. Агафонов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. – 133 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688151> – Библиогр.: с. 131. – ISBN 978-5-00032-551-3. – Текст: электронный.

13. Трубина, И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>

2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий,</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
--	--	---

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(*ФИО обучающегося*)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
П.МВ.04.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях в объеме 72 часа с «___»
 _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(*наименование организации, юридический адрес*)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 2.1				
ПК 2.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.04.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И
ВИНОДЕЛИЯ, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.04.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И
ВИНОДЕЛИЯ, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО П.МВ.05.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	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 рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, крахмала, пищевых концентратов, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов	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 нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве консервов и пищевых концентратов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
--------------------	---------------

Объем образовательной программы учебной практики	72
в т.ч. в форме практической подготовки	72
В т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	72
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
УП.МВ.05.01.01 Учебная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях		72/72
Учебная практика по П.МВ.05.01 Виды работ 1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса производства консервов и пищевых концентратов 3. Обслуживание оборудования для производства консервов и пищевых концентратов		72/72
Промежуточная аттестация		-
Всего		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Киселева, Т.Ф. Технология пищевых концентратов: учебное пособие: [16+] / Т.Ф. Киселева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. – 255 с.: ил., табл., схем – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=685060> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2657-0. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

6. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

7. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

8. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

9. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

10. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

11. Степанова, Н.Ю. Консервирование плодов и овощей: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: [16+] / Н.Ю. Степанова. – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2020. – Часть 1. – 59 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=613562> – Библиогр.: с. 57. – Текст: электронный.

12. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

13. Трубина, И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.05.01 Ведение технологического процесса производства консервов и
 пишеконцентратов на автоматизированных технологических линиях** в объеме
 72 часа с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в
 организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.05.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО Ц.МВ.05.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.05.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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	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 теххимического 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, виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства консервов и

	<p>стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, 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 автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>пищевых концентратов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства консервов и пищевых концентратов, методы теххимического 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 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</p>
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной практики	72
в т.ч. в форме практической подготовки	72
В т. ч.:	
теоретическое обучение	-

практические занятия	72
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
УП.МВ.05.02.01 Учебная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях		72/72
Учебная практика по П.МВ.05.02 Виды работ 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности		72/72
Промежуточная аттестация		-
Всего		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»

ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Киселева, Т.Ф. Технология пищевых концентратов: учебное пособие: [16+] / Т.Ф. Киселева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. – 255 с.: ил., табл., схем – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=685060> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2657-0. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

6. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

7. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

8. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. –

Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

9. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

10. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

11. Степанова, Н.Ю. Консервирование плодов и овощей: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: [16+] / Н.Ю. Степанова. – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2020. – Часть 1. – 59 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=613562> – Библиогр.: с. 57. – Текст: электронный.

12. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

13. Трубина, И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows

2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищекокцентратов	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий;

<p>деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам,</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(*ФИО обучающегося*)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
П.МВ.05.02 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях в объеме 72 часа с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(*наименование организации, юридический адрес*)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 2.1				
ПК 2.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.05.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.05.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.06.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНТЕЛЕЙ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	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, рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства растительных масел, включая оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов, маслосемян, влаготепловой обработки мятки и жмыха, отжима масла, рафинации и дезодорации масла, производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, включая оборудование для темперирования жировой основы, получения эмульсии и маргарина, приготовления кулинарных, кондитерских, хлебопекарных жиров и заменителей жира, производства глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств, для упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического	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, нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей

	процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной практики	72
в т.ч. в форме практической подготовки	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	72
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
УП.МВ.06.01.01 Учебная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях		72/72
Учебная практика по П.МВ.06.01 Виды работ 1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей 3. Обслуживание оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей		72/72
Промежуточная аттестация		-
Всего		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелaborаторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, РН-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

5. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL:

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Вышемирский, Ф.А. Русский метод производства сливочного масла / Ф.А. Вышемирский. – Санкт-Петербург: Гиорд, 2021. – 328 с.: схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615537> – ISBN 978-5-98879-207-9. – Текст: электронный.

8. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

9. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

10. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

11. Пилипенко, Т.В. Растительные масла: современные технологии, идентификация, оперативная диагностика / Т.В. Пилипенко, Л.П. Нилова, В.С. Мехтиев. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. – 110 с.: ил., табл., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598745> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-6044302-3-1. – Текст: электронный.

12. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

13. Трубина, И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(*ФИО обучающегося*)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
П.МВ.06.01 Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в объеме 72 часа с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(*наименование организации, юридический адрес*)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.06.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНТЕЛЕЙ
НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.06.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНТЕЛЕЙ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.06.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ
НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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	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 теххимического 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 виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства растительных масел, жиров

	<p>стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей 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 растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>и жирозаменителей, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды растительных масел, жиров и жирозаменителей, производимых на 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</p>
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной практики	72
в т.ч. в форме практической подготовки	72

в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	72
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
УП.МВ.06.02.01 Учебная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях		72/72
Учебная практика по П.МВ.06.02 Виды работ 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности		72/72
Промежуточная аттестация		-
Всего		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Киселева, Т.Ф. Технология пищевых концентратов: учебное пособие: [16+] / Т.Ф. Киселева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. – 255 с.: ил., табл., схем – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=685060> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2657-0. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

6. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

7. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

8. Вышемирский, Ф.А. Русский метод производства сливочного масла / Ф.А. Вышемирский. – Санкт-Петербург: Гиорд, 2021. – 328 с.: схем., ил. – Режим доступа: по

подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615537> – ISBN 978-5-98879-207-9. – Текст: электронный.

9. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

10. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

11. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

12. Пилипенко, Т.В. Растительные масла: современные технологии, идентификация, оперативная диагностика / Т.В. Пилипенко, Л.П. Нилова, В.С. Мехтиев. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. – 110 с.: ил., табл., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598745> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-6044302-3-1. – Текст: электронный.

13. Степанова, Н.Ю. Консервирование плодов и овощей: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: [16+] / Н.Ю. Степанова. – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2020. – Часть 1. – 59 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=613562> – Библиогр.: с. 57. – Текст: электронный.

14. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

15. Трубина, И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории,</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 09	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину	Экспертное наблюдение и оценка в процессе

<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
--	--	---

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(*ФИО обучающегося*)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.06.02 Организационно-технологическое обеспечение производства
 растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных
 технологических линиях** в объеме 72 часа с «___» _____ 20__ г. по
 «___» _____ 20__ г. в организации

(*наименование организации, юридический адрес*)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 2.1				
ПК 2.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.06.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНТЕЛЕЙ
НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.06.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ
НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.07.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И ТАБАКА НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	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 рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	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 нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной практики	72
в т.ч. в форме практической подготовки	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	72
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
УП.МВ.07.01.01 Учебная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях		72/72
Учебная практика по П.МВ.07.01 Виды работ 1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака 3. Обслуживание оборудования для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака		72/72
Промежуточная аттестация		-
Всего		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

5. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Степанова, Н. Ю. Технология пищевкусных продуктов: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: в 3 частях: [16+] / Н. Ю. Степанова; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – Часть 1. Чай. – 84 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699452> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

11. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор

2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ПК 1.2 Выполнять технологические операции производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной

	<p>при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	---	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(*ФИО обучающегося*) _____,

обучающийся(аяся) на ____ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
П.МВ.07.01 Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях в объеме 72 часа с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г. в организации _____

(*наименование организации, юридический адрес*) _____

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата « ____ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.07.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И
ТАБАКА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО Ц.МВ.07.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И ТАБАКА НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.07.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И
ТАБАКА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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	анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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

	<p>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, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака 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 субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и</p>	<p>автоматизированных технологических линиях, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака 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 субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>
--	---	--

	табака из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной практики	72
в т.ч. в форме практической подготовки	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	72
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
УП.МВ.07.02.01 Учебная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусковых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях		72/72
Учебная практика по П.МВ.07.02 Виды работ 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности		72/72
Промежуточная аттестация		-
Всего		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,

ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;

комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Киселева, Т.Ф. Технология пищевых концентратов: учебное пособие: [16+] / Т.Ф. Киселева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. – 255 с.: ил., табл., схем – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=685060> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2657-0. – Текст: электронный.

5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL:

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

6. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

7. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

8. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

9. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

10. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

11. Степанова, Н. Ю. Технология пищевых продуктов: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: в 3 частях: [16+] / Н. Ю. Степанова; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – Часть 1. Чай. – 84 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699452> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

12. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

13. Трубина, И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории,</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

Критерии оценки промежуточной аттестации:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.07.02 Организационно-технологическое обеспечение производства
 субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных
 технологических линиях** в объеме 72 часа с «___» _____ 20__ г. по
 «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 2.1				
ПК 2.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.07.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И
ТАБАКА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.07.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И
ТАБАКА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.08.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	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 рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, упаковки и маркировки готовой, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	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 нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной практики	72
в т.ч. в форме практической подготовки	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	72
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
УП.МВ.08.01.01 Учебная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях		72/72
Учебная практика по П.МВ.08.01 Виды работ 1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств 3. Обслуживание оборудования для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств		72/72
Промежуточная аттестация		-
Всего		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

5. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим

доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Пищевая химия: учебник / А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова [и др.]; под общ. ред. А. П. Нечаева. – 7-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург: Гиорд, 2024. – 688 с.: ил., табл., схем., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711446> – Библиогр.: с. 671-681. – ISBN 978-5-98879-230-7. – Текст: электронный.

11. Степанова, Н. Ю. Технология пищевкусных продуктов: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: в 3 частях: [16+] / Н. Ю. Степанова; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – Часть 1. Чай. – 84 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699452> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

12. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(*ФИО обучающегося*)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.08.01 Ведение технологического процесса производства пищевых добавок,
 ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на
 автоматизированных технологических линиях** в объеме 72 часа с «___»
 _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(*наименование организации, юридический адрес*)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.08.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО Ц.МВ.08.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО П.МВ.08.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в 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	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 теххимического 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 виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,

<p>операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств 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 пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе</p>	<p>основные технологические процессы производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, производимых на 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</p>
---	---

	производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной практики	72
в т.ч. в форме практической подготовки	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	72
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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.
1	2	3
УП.МВ.08.02.01 Учебная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях		72/72
Учебная практика по П.МВ.08.02 Виды работ 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности		72/72
Промежуточная аттестация		-
Всего		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Кабинет «Технологии продуктов питания растительного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Головатый, С.Е. Охрана окружающей среды и энергосбережение: учебное пособие / С.Е. Головатый, В.А. Пашинский. – Минск: РИПО, 2021. – 316 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697620> – Библиогр.: с. 300. – ISBN 978-985-7253-95-1. – Текст: электронный.

3. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

4. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

5. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2023. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050> – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.

7. Габдукаева, Л.З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л.З. Габдукаева, Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст: электронный.

8. Лобосова, Л.А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья: теория и практика: учебное пособие: [16+] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.Н. Крутских; науч. ред. Г.О. Магомедов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612396>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-454-7. – Текст: электронный.

9. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

10. Пищевая химия: учебник / А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова [и др.]; под общ. ред. А. П. Нечаева. – 7-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург: Гиорд, 2024. – 688 с.: ил., табл., схем., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711446> – Библиогр.: с. 671-681. – ISBN 978-5-98879-230-7. – Текст: электронный.

11. Степанова, Н. Ю. Технология пищевкусковых продуктов: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: в 3 частях: [16+] / Н. Ю. Степанова; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – Часть 1. Чай. – 84 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699452> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

12. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие: [16+] / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700098> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2862-4. – Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: <https://opendata.mkrf.ru/opendata>

3.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб — URL: <https://biblioclub.ru/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

3.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной

	<p>своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
--	---	---

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.08.02 Организационно-технологическое обеспечение производства
 пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
 на автоматизированных технологических линиях** в объеме 72 часа с
 «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 2.1				
ПК 2.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.08.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.08.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ (ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» г. по «__» _____ г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация выпускника
техник-технолог

Форма обучения: очная
На базе среднего общего образования
Нормативный срок обучения: 2 года 10 мес.

Содержание

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	2
2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	10
2.1. Область применения Программы итоговой аттестации	10
2.2. Цели и задачи итоговой аттестации	13
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	13
3.1. Форма и сроки проведения итоговой аттестации	13
3.2. Содержание итоговой аттестации	13
4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	14
4.1. Подготовка проведения итоговой аттестации.....	14
4.2. Проведение итоговой аттестации	15
5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	18
6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АППЕЛЯЦИЙ	24
7. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ	25
8. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	26
8.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:.....	26
8.2. Информационное обеспечение итоговой аттестации	26
8.2.1. Основные электронные издания	26
8.2.2. Дополнительные источники.....	26
8.2.3. Базы данных.....	27
8.2.4. Информационные справочные системы.....	27
8.2.5. Информационно-правовые системы	27
8.2.6. Программное обеспечение	27
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА	28
1. СТРУКТУРА КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ	28
2. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ.....	28
3. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ.....	28
3.1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена	28
3.2. Требования к содержанию	Ошибка! Закладка не определена.
3.3. Требования к оцениванию	Ошибка! Закладка не определена.
3.4. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания	29
3.5. План застройки площадки демонстрационного экзамена.....	43
Требования к застройке площадки.....	43
3.6. Требования к составу экспертных групп	43
3.7. Инструкция по технике безопасности	44
3.8. Образец задания.....	44

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Особенности образовательной программы

Программа итоговой аттестации¹ (далее - Программа) разработана для выпускников, завершающих обучение в образовательной организации по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

В соответствии с федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» итоговая аттестация является формой оценки ступени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

Порядок проведения процедуры итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования устанавливает правила организации и проведения ИА, завершающей освоение основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена), включая формы ИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ИА, а также особенности проведения ИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Формой итоговой аттестации по программам подготовки специалистов среднего звена является защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) и демонстрационный экзамен. Демонстрационный экзамен может входить в выпускную квалификационную работу (ВКР), в таком случае тематика дипломного проекта должна соответствовать не только одному или нескольким профессиональным модулям ФГОС СПО, но и одному или нескольким модулям демонстрационного экзамена. Итоговая аттестация направлена на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Программа итоговой аттестации выпускников образовательной организации по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (далее – Программа) представляет собой совокупность требований к подготовке и проведению итоговой аттестации.

Программа итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России 18.05.2022 N 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

¹ Государственная итоговая аттестация после прохождения процедуры государственной аттестации

- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Минтруда России от 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья"» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.06.2020 № 58531).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства».
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».

1.2. Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний видов деятельности применяются следующие материалы:

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01. Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	П.МВ.01.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
ВД 01. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	П.МВ.02.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ВД 01. Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	П.МВ.03.01 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях
ВД 01 Ведение технологического процесса производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	П.МВ.04.01 Ведение технологического процесса производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
ВД 01. Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов	П.МВ.05.01 Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на

на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	автоматизированных технологических линиях
ВД 01. Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	П.МВ.06.01 Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
ВД 01. Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	П.МВ.07.01 Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях
ВД 01. Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	П.МВ.08.01 Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях
ВД 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	П.МВ.01.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
ВД 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	П.МВ.02.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ВД 02. Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	П.МВ.03.02 Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях
ВД 02. Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	П.МВ.04.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
ВД 02. Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	П.МВ.05.02 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях
ВД 02. Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на	П.МВ.06.02 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на

автоматизированных технологических линиях (по выбору)	автоматизированных технологических линиях
ВД 02. Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	П.МВ.07.02 Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях
ВД 08. Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	П.МВ.08.02 Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях
ВД 03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.01 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.2 Обеспечение деятельности структурного подразделения

1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

ФГОС 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы		
Трудовая деятельность (основной вид деятельности)	Код проверяемого требования	Наименование проверяемого требования к результатам
1	2	3
ВД 01	Вид деятельности 1 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
	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
ВД 02	Вид деятельности 2 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян 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 процессов хранения и переработки зерна и семян
ВД 01	Вид деятельности 1 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
	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 производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 02	Вид деятельности 2 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 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 хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ВД 01	Вид деятельности 1 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
	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 производству крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 02	Вид деятельности 2 Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов 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 крахмала, сахара и сахаристых продуктов
ВД 01	Вид деятельности 1 Ведение технологического процесса производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
	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 производству солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 02	Вид деятельности 2 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков 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 солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
ВД 01	Вид деятельности 1 Ведение технологического процесса производства консервов и пищекокнцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
	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 производству консервов и пищекокнцентратов в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 02	Вид деятельности 2 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищекокнцентратов 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 пищекокцентратов
ВД 01	Вид деятельности 1 Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
	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 производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 02	Вид деятельности 2 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей 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 растительных масел, жиров и жирозаменителей
ВД 01	Вид деятельности 1 Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
	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 производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 02	Вид деятельности 2 Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака 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

		субтропических, пищевкусовых продуктов и табака
ВД 01	Вид деятельности 1 Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
	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 производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 02	Вид деятельности 2 Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств 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 пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
ВД 03	Вид деятельности 3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
	ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД 04	Вид деятельности 4 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
	ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса

	ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
	ПК 4.5	Вести учетно-отчетную документацию

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Область применения Программы итоговой аттестации

Итоговая аттестация является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена в части освоения видов профессиональной деятельности (ВД) и формирования профессиональных компетенций по комплексным видам деятельности:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.01 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Виды деятельности	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 02. Обеспечение деятельности структурного подразделения
Комплексный вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью	П.МВ.01 Технология хранения и переработки зерна и семян
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	П.МВ.01.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	П.МВ.01.02 Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
Комплексный вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью	П.МВ.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	П.МВ.02.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на	П.МВ.02.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на

автоматизированных технологических линиях	автоматизированных технологических линиях
Комплексный вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью	П.МВ.03 Технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов
Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	П.МВ.03.01 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях
Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	П.МВ.03.02 Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях
Комплексный вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью	П.МВ.04 Технология солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	П.МВ.04.01 Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	П.МВ.04.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
Комплексный вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью	П.МВ.05 Технология консервов и пищевых концентратов
Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях	П.МВ.05.01 Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях
Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях	П.МВ.05.02 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях
Комплексный вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью	П.МВ.06 Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей
Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях	П.МВ.06.01 Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях

Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях	П.МВ.06.02 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
Комплексный вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью	П.МВ.07 Технология субтропических, пищевкусовых продуктов и табака
Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях	П.МВ.07.01 Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях
Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях	П.МВ.07.02 Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях
Комплексный вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью	П.МВ.08 Технология пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях	П.МВ.08.01 Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях
Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях	П.МВ.08.02 Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях

И формирование общих компетенций:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2.2. Цели и задачи итоговой аттестации

Целью итоговой аттестации (далее – ИА) является определения соответствия результатов освоения и уровня качества подготовки обучающихся, завершивших освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (далее – ПОП СПО), требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 (далее – ФГОС СПО).

Задачами ИА являются:

- оценка уровня полученных знаний, умений и владений;
- оценка степени овладения выпускником общих и профессиональных компетенций;
- оценка степени готовности обучающихся к решению профессиональных задач в соответствии с направленностью ПОП СПО и видами профессиональной деятельности;
- оценка уровня подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Форма и сроки проведения итоговой аттестации

Форма итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО	Выпускная квалификационная работа (дипломный проект) Демонстрационный экзамен
Уровень демонстрационного экзамена	Базовый уровень
Объем времени на проведение итоговой аттестации	216 академических часов (6 недель)
Сроки проведения итоговой аттестации	В соответствии с КУГ

3.2. Содержание итоговой аттестации

Итоговая аттестация проводится в форме ДЭ и защиты дипломного проекта (работы).

Демонстрационный экзамен может быть включен в выпускную квалификационную работу (ВКР), если тематика дипломной работы (дипломного проекта) соответствует одному или нескольким профессиональным модулям ФГОС СПО, и одному или нескольким модулям демонстрационного экзамена. Выбранные модули в таком случае соотносятся с тематикой выпускной квалификационной работы и отражаются в дипломном проекте (работе).

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии

с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В ФОРМЕ ДЕМОСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

4.1. Подготовка проведения итоговой аттестации в форме ДЭ

Демонстрационный экзамен в рамках ИА организуется и проводится в соответствии с установленными требованиями Порядка.

Демонстрационный экзамен проводится за счет объема времени, отведенного федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования на итоговую аттестацию выпускников.

К ИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ЭК, членов экспертной группы. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД. Федеральный оператор имеет право обследовать ЦПДЭ на предмет соответствия условиям, установленным КОД, в том числе в части наличия расходных материалов.

ЦПДЭ располагается на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, разрабатываемых оператором.

В процессе организации и проведения демонстрационного экзамена образовательная организация несет ответственность за выполнение регламентов Порядка и Методики ДЭ профильного уровня и Методики ДЭ базового уровня, в том числе:

- правильность и своевременность оформления локальных нормативных, распорядительных и организационно-распорядительных актов;
- правильность внесения персональных данных в систему мониторинга, сбора и обработки результатов демонстрационного экзамена;
- организацию информационной открытости и публичности проведения демонстрационного экзамена (например, посещение школьников, видеотрансляция, фото- и видеосъемка и др.);
- соблюдение всеми участниками демонстрационного экзамена правил и норм охраны труда и техники безопасности.

Не позднее, чем за 6 месяцев до итоговой аттестации образовательная организация разрабатывает и утверждает программу итоговой аттестации, предусматривающую проведение демонстрационного экзамена.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

4.2. Проведение итоговой аттестации

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Члены ЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

При привлечении медицинского работника организация, на базе которой организован центр проведения экзамена, обязана организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;
- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;
- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе.

Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Требование к продолжительности демонстрационного экзамена: продолжительность демонстрационного экзамена – 6:00:00 часов.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ЭК, и такой выпускник признается ЭК не прошедшим ИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

4.3. Структура и содержание типового задания

Экзаменационные задания представляют собой последовательное выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения.

Содержанием задания является производство одного из видов продуктов животного происхождения.

Участник должен выполнять требования по охране труда и технике безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты на всех этапах выполнения задания.

Участники экзамена получают нормативные документы на сырье, процесс производства, готовую продукцию.

Участнику необходимо составить и реализовать алгоритм выполнения экзаменационного задания в соответствии с нормативной и технологической документацией (НТД) и паспортами технического оборудования. Произвести необходимые расчеты и заполнить технологическую документацию. Произвести оценку качества сырья с помощью

анализаторов, приготовить необходимые материалы и посуду для подготовки компонентов, и проведения технологических операций. Выработать продукт согласно заданию по НТД с соблюдением правил техники безопасности. Произвести органолептическую оценку выработанной продукции.

При выполнении задания участник должен продемонстрировать следующие умения:

- правильно подбирать сырье и материалы для производства продуктов растительного происхождения;
- использовать по назначению необходимые основные и вспомогательные материалы;
- организовывать рабочее место с целью достижения максимальной эффективности;
- использовать речевую коммуникацию во избежание недопонимания;
- постоянно контролировать рабочий процесс для минимизации проблемы на последующих стадиях;
- решать нестандартные ситуации, возникающие в процессе производства продуктов питания животного происхождения;
- быстро и точно определять проблемы и решать их самостоятельно;
- производить расчеты выхода готового продукта;
- проектировать технологический процесс и режимы производства;
- учитывать количество и качество поступающего сырья;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству продуктов питания из растительного сырья;
- осуществлять технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья;
- контролировать санитарное состояние оборудования;
- читать и понимать техническую документацию;
- оформлять техническую документацию;
- вести технологический журнал;
- применять стандарты и технические условия на выпускаемые виды продуктов питания из растительного сырья.

4.4. Оценка результатов итоговой аттестации

Результаты проведения ИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ЭК.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации (КОД).

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы.

Оценка ГИА	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

При выставлении баллов присутствует член ЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ЭК для выставления оценок по итогам ИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательной организации в составе архивных документов.

Решения ЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ЭК является решающим.

Решение ЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ЭК, в случае его отсутствия заместителем ЭК и секретарем ЭК и хранится в архиве образовательной организации.

Выпускникам, не прошедшим ИА по уважительной причине, в том числе не явившимся по уважительной причине для прохождения одного из аттестационных испытаний, предусмотренных формой ИА (далее - выпускники, не прошедшие ИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ИА, в том числе не пройденное аттестационное испытание (при его наличии), без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ИА не более двух раз.

Выпускники, не прошедшие ИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ИА впервые.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)

5.1. Подготовка проведения итоговой аттестации в форме ВКР

Итоговая аттестация является одним из разделов программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

ИА включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект).

Для проведения итоговой аттестации (ИА) создается экзаменационная комиссия (ЭК) в порядке, предусмотренном Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Расписание проведения ИА утверждается ректором образовательной организации и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы экзаменационной комиссии.

Для работы ЭК представляются следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности;
- программа ИА;
- приказ ректора о допуске студентов к ИА;
- приказ ректора о создании ЭК для проведения ИА;
- приказ ректора о создании апелляционной комиссии;
- приказ о закреплении тем и назначении руководителей дипломных работ;
- сводная ведомость успеваемости выпускников;
- протоколы освоенных компетенций (в т.ч. аттестационные листы работодателей, характеристики на студентов, отзывы работодателей о прохождении производственной практики);
- зачетные книжки студентов;
- протокол заседания ЭК;
- методические указания по выполнению ВКР специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- выпускные квалификационные работы.
- портфолио студентов, подтверждающие освоение общих компетенций.

Вид и сроки проведения итоговой аттестации

Вид – выпускная квалификационная работа (ВКР).

Сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: 4 недели.

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: 2 недели.

5.2. Примерная тематика дипломных проектов по специальности

Темы ВКР отвечают современному уровню и перспективам развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, имеют практико-ориентированный характер, соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Перечень тем разрабатывается преподавателями и обсуждается на заседаниях предметных (цикловых) комиссий образовательной организации с участием председателей ЭК.

Перечень тем согласовывается с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей.

Примерные темы ВКР

1. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству цельной овсяной крупы
2. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству дробленой гречневой крупы
3. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству сортовой хлебопекарной пшеничной муки
4. Проектирование элеватора с металлическими силосами
5. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству бородинского хлеба
6. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству сдобных сухарей
7. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству спагетти
8. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству мармелада
9. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству белого кристаллического сахара

10. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству глюкозо-фруктозного сиропа
11. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству кукурузного крахмала
12. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству крахмальной патоки
13. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству светлого фильтрованного пива
14. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству белого сухого столового вина
15. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству лимонада
16. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству кваса
17. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству клюквенных пюреобразных консервов
18. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству яблочного сока с мякотью
19. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству овсяных хлопьев
20. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству гречневой каши
21. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству нерафинированного подсолнечного масла
22. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству рафинированного рапсового масла
23. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству рафинированных фритюрных жиров
24. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству эквивалентов масла какао
25. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству черного байхового чая
26. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству сублимированного кофе
27. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству кальянной смеси
28. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству русской горчицы
29. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству лецитина
30. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству агара
31. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству ванилина
32. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству ферментного препарата Протосубтилина

5.3. Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются руководителями дипломных работ (проектов) и рассматриваются на заседании предметной (цикловой) комиссии специальности.

Руководители дипломного проектирования назначаются приказом ректора.

По утвержденным темам руководители дипломных проектов разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Задание на дипломный проект, график выполнения его разделов подписывается руководителем проекта, рассматривается предметной (цикловой) комиссией специальности, и утверждается проректором. Задание на дипломный проект выдается студенту не позднее начала последнего учебного семестра.

Выполненная ВКР в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- демонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

ВКР выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе, в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта).

ВКР в форме дипломного проекта состоит из пояснительной записки и проектной части. В пояснительной записке даётся теоретическое и расчетное обоснование принятых в дипломном проекте решений. В проектной части принятое решение представляется также в виде чертежей, схем, графиков, диаграмм.

Объем, структура, содержание пояснительной записки и проектной части ВКР определяются в зависимости от профиля специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, требований профессиональных образовательных организаций и темы дипломного проекта. При выполнении ВКР в форме опытных образцов изделий, продуктов и пр., а также при творческих работах, количество листов расчетно-пояснительной записки может быть уменьшено без снижения общего качества ВКР.

Пояснительная записка, как правило, включает в себя: титульный лист; задание на ВКР; календарный рабочий план; содержание; введение; основную часть; экономическое обоснование; охрану труда и техники безопасности; заключение; список используемых источников; приложения (при необходимости).

При разработке содержания ВКР используются действующие отраслевые нормы технологического проектирования предприятий мясной или молочной промышленности.

Оформление ВКР должно соответствовать требованиям ЕСТД и ЕСКД.

Текст выпускной квалификационной работы должен быть кратким, ясным, точным и не допускать различных толкований, излагаться от третьего лица. Термины, обозначения и определения должны соответствовать установленным стандартам, а при их отсутствии – общепринятым нормам. Работа должна быть написана грамотно, с использованием лексики, принятой в научном и деловом стилях языка.

5.4. Порядок оценки результатов дипломного проекта

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система. Эта оценка складывается из оценки выполненной работы и оценки защиты ВКР.

При определении окончательной оценки защиты дипломного проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу дипломного проекта;
- качество выполнения графической части;
- отзыв руководителя;
- отзыв рецензента;
- ответы на вопросы.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае

экзаменационной комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же выпускной квалификационной работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через шесть месяцев после прохождения итоговой аттестации впервые.

Для прохождения итоговой аттестации лицо, не прошедшее итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите выпускной квалификационной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением экзаменационной комиссии после успешной защиты студентом выпускной квалификационной работы.

5.5. Порядок оценки защиты дипломного проекта/дипломной работы

«Отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал полное соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС, показал глубокие знания и умения;
- представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями, указанными в Методических указаниях по выполнению ВКР специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- в расчетно-пояснительной записке и в проектной части разработан проект производства работ;
- в докладе исчерпывающе, последовательно, четко, логически стройно и кратко изложена суть работы и ее основные результаты;
- в докладе по защите ВКР прослеживается тесная взаимосвязь с материалом индивидуального задания;
- на все вопросы членов комиссии даны обстоятельные и правильные ответы;
- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

«Хорошо» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал достаточно хорошие знания и умения;
- представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями, указанными в Методических указаниях по выполнению ВКР специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- проектная часть выполнена недостаточно качественно;
- в докладе правильно изложена суть работы и ее основные результаты, однако при изложении допущены отдельные неточности;

- в докладе по защите ВКР прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания;
- на большинство вопросов членов комиссии даны правильные ответы;
- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал удовлетворительные знания и умения;
- представленная к защите работа выполнена в соответствии с заданием, но без достаточно глубокой проработки некоторых разделов, имеют место несущественные ошибки и нарушения установленных требований оформления работы;
- проектная часть выполнена недостаточно качественно;
- в докладе изложена суть работы и ее результаты;
- в докладе по защите ВКР не прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания;
- на вопросы членов комиссии выпускник отвечает, но неуверенно;
- не все критические замечания рецензента проанализированы правильно.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- в ВКР обнаружены значительные ошибки, свидетельствующие о том, что уровень подготовки выпускника не соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- при решении задач, сформулированных в задании, выпускник не показывает необходимых знаний и умений;
- суть ВКР не соответствует теме индивидуального задания по преддипломной практике;
- доклад затянут по времени и (или) читался с листа;
- на большинство вопросов членов комиссии ответы даны неправильные или не даны вообще.

6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АППЕЛЯЦИЙ

По результатам ИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ЭК, а также главный эксперт при проведении ИА в форме демонстрационного экзамена.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ИА.

При удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ИА, результаты проведения ИА подлежат аннулированию. Выпускнику предоставляется возможность пройти ИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

7. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение ИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ИА;

– присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами ЭК, членами экспертной группы);

– пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ИА с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

8. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена.

Материально-техническое оснащение площадки должно соответствовать указанному в КОД (приложение 1)

8.2. Информационное обеспечение итоговой аттестации

8.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Матальцкая. – Минск: РИПО, 2020. – 233 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745> – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-985-7234-35-6. – Текст: электронный.

3. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. – Минск: РИПО, 2020. – 189 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-999-1. – Текст: электронный.

8.2.2. Дополнительные источники

4. Владимирова, Т.Б. Нормативная основа трудовых отношений: учебно-методическое пособие: [12+] / Т.Б. Владимирова. – Новосибирск: Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2022. – 46 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=695046> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

5. Грицай, Д.И. Оборудование для тепловой и термовакуумной обработки молока: учебное пособие для студентов направлений подготовки 35.03.06 Агроинженерия, 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов, 36.03.02 Зоотехния, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: [16+] / Д.И. Грицай, О.И. Детистова, Р.А. Базаров; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2021. – 40 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=708868> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

6. Ракутова, И.В. Техники коммуникации и основы командообразования: учебное пособие / И.В. Ракутова. – Минск: РИПО, 2022. – 265 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711521> (дата обращения: 27.08.2024). – Библиогр.: с. 231-234. – ISBN 978-985-895-070-5. – Текст: электронный.

7. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

8. Общая технология мясной отрасли: учебное пособие: [16+] / Д.В. Хрундин, Г.О. Ежкова, В.Я. Пономарев [и др.]; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский

технологический университет (КНИТУ), 2020. – 120 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699911> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2859-4. – Текст: электронный.

9. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. – Минск: РИПО, 2023. – 145 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266> – Библиогр.: с. 112. – ISBN 978-985-895-098-9. – Текст: электронный.

10. Мацикова, О.В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст: электронный.

8.2.3. Базы данных

1. Министерство цифрового развития, связи и массовых коммуникаций Российской Федерации. Статистика и отчеты. — URL: <https://digital.gov.ru/ru/activity/statistic/>

8.2.4. Информационные справочные системы

1. ЭБС (электронная библиотечная система) ЛАНЬ — URL: <https://e.lanbook.com/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации — URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>
4. Docs.cntd.ru — электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс» — URL: <https://docs.cntd.ru/>
5. Каталог ГОСТов - Каталог СНиП на RusCable.Ru — URL: <https://snip.ruscable.ru/>
6. Сетевое издание «СNews» («СиНьюс») — URL: <https://www.cnews.ru/>
7. Электронное периодическое издание «Компьютерра» — URL: <https://www.computerra.ru/>

8.2.5. Информационно-правовые системы

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/>

8.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

1. WINRAR архиватор
2. Media Player Classic
3. Windows Media Player
4. Kaspersky Free

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

(комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Наименование квалификации	Техник-технолог

1. СТРУКТУРА КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

2. СПИСОК ИСПОЛЪЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

Сокращение	Расшифровка
ОМ	Оценочный материал
ДЭ	Демонстрационный экзамен
ДЭ БУ	Демонстрационный экзамен базового уровня
КОД	Комплект оценочной документации
ЦПДЭ	Центр проведения демонстрационного экзамена
СПО	Среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования
ОК	Общая компетенция
ПК	Профессиональная компетенция
ИА	Итоговая аттестация

3. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Настоящий КОД предназначен для его использования при организации и проведении аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена базового уровня.

3.1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена

Порядок проведения процедуры итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (далее соответственно - Порядок, ИА) устанавливает правила организации и проведения организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования (далее - образовательные организации), завершающей освоение имеющих аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена, служащих и программ подготовки специалистов среднего звена) (далее - образовательные программы среднего профессионального образования), включая формы ИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов

ИА, а также особенности проведения ИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ЭК, членов экспертной группы. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД. Федеральный оператор имеет право обследовать ЦПДЭ на предмет соответствия условиям, установленным КОД, в том числе в части наличия расходных материалов.

ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности демонстрационного экзамена:

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более)	6:00:00 часов
---	---------------

3.2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представлен в таблицах № 10, № 11, № 12, № 13, № 14, № 15, № 16, № 17.

Кол-во рабочих мест: 5

Количество зон застройки площадки: 1

Таблица № 10.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания по модулю технологии хранения и переработки зерна и семян

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания		
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики

Перечень оборудования		
1	Весы	Максимальный вес до 6 кг
2	Стол	Стол лабораторный с химически стойким покрытием. Характеристики позиции: на усмотрение образовательной организации
3	Стул	Характеристики позиции: на усмотрение образовательной организации
4	Метрическая пурка	С падающим грузом, номинальная вместимость мерного цилиндра, 1000мл
5	Влагомер	Количество измеряемых культур не менее 34
6	Счетчик семян	Для проведения подсчета массы 1000 зерен сельскохозяйственных культур
7	Мешочный щуп	Цилиндрического типа предназначен для отбора точечных проб зерна и других сыпучих продуктов и материалов, находящихся в мешках
8	Пломбиратор + пломбы	Характеристики позиции: на усмотрение образовательной организации
9	Комплект сит зерновых	Характеристики позиции: на усмотрение образовательной организации
Перечень инструментов		
1	Шпатель	Металлический
2	Емкость для зерна	Масса емкости не менее 3 л
3	Розетка для зерна	Характеристики позиции: на усмотрение образовательной организации
4	Калькулятор	Характеристики позиции: на усмотрение образовательной организации
5	Шпагат	Бобина/катушка/аналог Характеристики позиции: на усмотрение образовательной организации
6	Ножницы	Характеристики позиции: на усмотрение образовательной организации
7	Совок лабораторный	Характеристики позиции: на усмотрение образовательной организации
8	Линейка	Размер не менее 50 см
9	Мешок	Нагрузка не менее 2 кг, характеристики позиции: на усмотрение образовательной организации
10	Пинцет	Характеристики позиции: на усмотрение образовательной организации
Перечень расходных материалов		
1	Зерно	зерно продовольственное (любой зерновой культуры)
2	Мешки	Нагрузка не менее 50 кг
3	Ручка шариковая	Характеристики позиции: на усмотрение образовательной организации
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности		
1	Халат медицинский	Лабораторный
2	Перчатки	Материал: х/б
3	Огнетушитель	На усмотрение образовательной организации
4	Аптечка	На усмотрение образовательной организации

Таблица № 11.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания по модулю технологии хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Перечень оборудования

1	Печь конвекционная	Количество уровней: от 4 шт. Установка: настольная. Наличие пароувлажнения. Вид нагрева: электрический. Тип управления: механическое/электронное. Мощность: от 3 кВт
2	Шкаф расстоечный: от 30 до 70 °С	Количество уровней: от 8 шт. Температурный режим: от 30 до 70 °С
3	Тестомес с фиксированной дежей, двухскоростной	Объем дежи: от 20 л., 2 скорости
4	Миксер планетарный	Тип: настольный. Насадки: крюк, лопатка, венчик
5	Стол производственный	Габаритные размеры: 1200×600×850 мм
6	Стол производственный для сырья	Габаритные размеры: 1200×600×850 мм
7	Ванна моечная односекционная с смесителем	Габаритные размеры: 1000×600×850 мм, Размер мойки: 500×400×400 мм
8	Смеситель для холодной и горячей воды	Тип корпуса: поворотный. Тип установки: на мойку
9	Стеллаж для хранения инвентаря	Габаритные размеры: 1200×600×200 мм
10	Холодильник	Объем общий: от 115 л
11	Весы для простого взвешивания	Наибольший предел взвешивания: 5 кг. Наименьший предел взвешивания: 0,02 кг
12	Вагонетка для листов	Количество уровней: от 12 шт
13	Весы лабораторные электронные	II класс точности; максимальный предел взвешивания: 1500 г. 2 шт на 5 участников
14	Стол лабораторный	Рабочее место размером: 1600х600х850 мм Покрытие: химически стойкое
15	Влагомер	Диапазон устанавливаемых температур: от 50 до 190 °С. Дискретность устанавливаемых температур высушивания: 1.0 °С
Перечень инструментов		
1	Пластиковый контейнер с крышкой для сыпучих продуктов	Объем: 10 л
2	Листы для выпечки	Размер: 400×600 мм
3	Пластиковый контейнер для теста	Объем: 3,5 л
4	Миска глубокая из нержавеющей стали (набор – 3 штуки)	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5 л. Диаметр: 16-26 см
5	Мусорная корзина	Объем: не менее 9 литров
6	Пластмассовый скребок	Твердая пластмасса «Трапеция»
7	Поднос столовый	Размер с ручками: 450×355 мм
8	Варежка-прихватка	Термостойкая
9	Ложки столовые	Материал: нержавеющая сталь
10	Кружка мерная	Материал: пластик. Объем: 1,5 л
11	Насадка для отсадки печенья	Материал: нержавеющая сталь
12	Совок для сыпучих продуктов	Материал: алюминий. Объем: 360 гр
13	Скалка	Цилиндрической формы. Материал: дерево или пластик
14	Выемки фигурные	Материал: металл или пластик
15	Кисть пекарская из натуральной щетины	Материал ручки: дерево. Натуральная щетина
16	Венчик	Размер: не менее 240 мм
17	Лопатка	Материал: пищевой силикон
18	Часы	Часы настенные, электронные/механические
19	Кулер	Для питьевой воды
20	Ступка фарфоровая и пестик	По ГОСТ 9147
21	Бюретка вместимостью до 50 см ³	По ГОСТ 29251 2 шт на всех участников

22	Мерный цилиндр	Емкость: не менее 50 см ³
23	Эксикатор	По ГОСТ 25336 1 шт на всех участников
24	Щипцы тигельные	По ТУ 64-1-973 2 шт на всех участников
Перечень расходных материалов		
1	Пергамент жиронепроницаемый	Температура выпечки: до 220 °С Размер листа: 60×40 см
2	Бумажные полотенца	В виде рулона, 2-хслойные
3	Губка для мытья посуды	Поролон чистящий слой (абразив)
4	Полотенце	Материал: х/б ткань
5	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	Объем: 300 мл
6	Стрейч-пленка для ручной упаковки	Размер: 29см ×20 м. Плотность: 10 мкм
7	Кондитерский мешок	Материал: полиэтилен
8	Мука пшеничная высший сорт	В соответствии с ГОСТ 26574-2017. Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
9	Дрожжи прессованные	В соответствии с ГОСТ Р 54731-2011. Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия
10	Соль	В соответствии с ГОСТ Р 51574-2018. Соль пищевая. Общие технические условия
11	Сахар-песок белый	В соответствии с ГОСТ 33222-2015. Сахар белый. Технические условия
12	Маргарин сливочный	В соответствии с ГОСТ 32188-2013. Маргарины. Общие технические условия
13	Яйцо куриное	В соответствии с ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия
15	Джем	В соответствии с ГОСТ 31712-2012. Джемы. Общие технические условия
16	Натрия гидроокись	По ГОСТ 4328. Реактивы. Натрия гидроокись. Технические условия. Раствор молярной концентрации 0,1 моль/дм ³ .
17	Вода дистиллированная	По ГОСТ Р 58144-2018. Вода дистиллированная. Технические условия
18	Ёмкость для дистиллированной воды	Объём: 3 л. 1 шт на всех участников
19	Фенолфталеин	По ТУ 6-09-5360. Фенолфталеин, индикатор чистый для анализа. Технические условия. Спиртовой раствор с массовой долей 1 %. 0,05 л на всех участников
20	Ручки шариковые	Цвет чернил: синий.
21	Офисная бумага	Формат: А4
22	Бумага газетная или ротаторная	Формат: А4
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности		
1	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»
2	Огнетушитель	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057. Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования

Таблица № 12.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания по модулю технологии крахмала, сахара и сахаристых продуктов

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания		
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики
Перечень оборудования		
1	Сушильный шкаф	Объём: не менее 500 мл Максимальная температура, °С350 Минимальная температура, °С30
2	Прибор ВЧМ	С автоматическим регулированием температуры плит прибора, универсальный
3	Весы	Аналитические. Характеристики позиции: на усмотрение образовательной организации
4	Плитка электрическая	На усмотрение образовательной организации
5	Стол	Стол лабораторный с химически стойким покрытием. Характеристики позиции: на усмотрение образовательной организации
6	Стул	На усмотрение образовательной организации
7	Лабораторная водяная баня	Устройство для нагревания веществ. Максимальная температура, °С – не более 100 при нормальном атмосферном давлении
8	Ноутбук (компьютер)	На усмотрение образовательной организации
9	Принтер (МФУ)	На усмотрение образовательной организации
Перечень инструментов		
1	Пакеты, бумажные конверты	Размер: не менее 145 x 145 мм
2	Стекланные пластинки	На усмотрение образовательной организации
3	Стекло	Для размещения стекланных пластинок. Характеристики позиции: на усмотрение образовательной организации
4	Бумага	Цвет: черный и/или белый Размер: на усмотрение образовательной организации
5	Колбы	Объём: не менее 100–250 мл
6	Химические стаканы	Объём: не менее 100 мл
7	Магнит	На усмотрение образовательной организации
8	Бюкс	Материал: стекло Объём: не менее 100 мл
9	Стекланные пробирки	Объём – не менее 25 мл
10	Штатив	Для крепления бюретки Материал: на усмотрение организации
11	Пипетка	Универсальная. Материал: пластик/стекло
12	Бюретка	Материал: стекло
13	Эксикатор	Для охлаждения, универсальные. Материал: стекло
Перечень расходных материалов		
1	Гидроксид натрия или калия	0,1 Н раствор
2	Фенолфталеин	Раствор 1%-й спиртовой
3	Крахмал	1% раствор
4	Гидроокись натрия	10% раствор
5	Сульфат меди	5 % раствор
6	Йодит калия	1% раствор
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности		
1	Халат медицинский	Лабораторный
2	Перчатки	Материал: латекс
3	Огнетушитель	На усмотрение образовательной организации
4	Аптечка	На усмотрение образовательной организации

Таблица № 13.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания по модулю технологии солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания		
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики
Перечень оборудования		
1	Водяная баня двухместная	Количество гнезд не менее 2, температура нагрева до 100 ⁰ С
2	Весы электронные	Предел взвешивания 300 г, точность 0,01
3	Мельница лабораторная	Емкость стакана, 100 см ³ Навеска зерна, г, не более 50 Режим работы циклический 5 мин работы, 10 мин перерыв. Габаритные размеры, (диаметр x высота), мм 108x182
4	Рефрактометр лабораторный	Диапазон показаний массовой доли сухих веществ (сахарозы) в растворе от 0 до 95 %
5	Набор спиртомеров стеклянных	Спиртометр 0...40% об. - 1 шт, спиртометр 40...70% об. - 1 шт., спиртометр 70...100% об. - 1 шт., термометр 0...50 ⁰ С - 1 шт. Комплект откалиброван под работу при температуре жидкости 20 ⁰ С
6	Установка титровальная	Объем бюретки не менее 25 см ³ , в комплекте: штатив, бюретка, воронка, кристаллизатор
7	Ареометр-сахаромер	Сахаромер 0-25 %. Прибор откалиброван под работу при температуре жидкости 20 ⁰ С
8	Манометр-афрометр	Предел измерения 0,6 МПа (6,0 кгс/см ²) и ценой деления шкалы 0,01 МПа (0,1 кгс/см ²)
9	Аквадистиллятор	Питание сеть: 220 В, 50 Гц; производительность при номинальном напряжении, 4 ± 10% дм ³ /ч
10	Термометр	Керосиновый, до 100 ⁰ С
11	Стол лабораторный	Высота не менее 900 мм, наличие защитного покрытия
12	Стол письменный	На усмотрение образовательной организации
13	Стул	На усмотрение образовательной организации
Перечень инструментов		
1	Шпатель	Керамический/металлический, широкий
2	Ложка	Металлическая, вместимость 25 г
3	Палочка стеклянная с оплавленным концом	Длина не менее 200 мм
4	Воронка	Диаметр не менее 150 мм
5	Стакан химический стеклянный	Объем не менее 400 см ³
6	Стакан металлический	Объем не менее 400 см ³
7	Плитка фарфоровая белая	Размер 200 x 200 мм
8	Цилиндр мерный стеклянный	Объем 10 см ³
9	Цилиндр мерный стеклянный	Объем 500 см ³
10	Цилиндр мерный стеклянный	Объем 250 см ³
11	Стакан мерный стеклянный	Объем 250 см ³ со шкалой
12	Колба для титрования	Объем 250 см ³
13	Стакан/бокал для дегустации	Вместимость 200 см ³
14	Доска разборная	Размер 400 x 400 мм, черная
15	Стаканчик химический стеклянный	Объем 100 см ³
Перечень расходных материалов		
1	Фильтровальная бумага	Средней фильтрации, 200 x 200 мм, белая

2	Солод ячменный	Светлый
3	Вода	Дистиллированная
4	Салфетки бумажные	Размер 200 x 200 мм
5	Салфетки спиртовые	Медицинские
6	Раствор йода	Концентрация 0,1 Н
7	Сахарный песок	Тростниковый, свекловичный
8	Спирт этиловый ректификованный	Крепость 95 % об.
9	Виноград свежий	На усмотрение образовательной организации
10	Раствор NaOH	Концентрация 0,1 Н
11	Индикатор фенолфталеин	Спиртовой раствор
12	Сок фруктовый/ягодный	Без мякоти
13	Лимонад в ассортименте	Пластиковая (стеклянная) бутылка/банка, объем 500 см ³
14	Пиво	Стеклянная бутылка 0,5 дм ³
15	Бумага для записей	А 4, белая
16	Ячмень	несортированный
17	Рожь	несортированная
18	Солод пшеничный	неочищенный
19	Солод ячменный	темный
20	Солод ячменный	карамельный
21	Лимонад	Стеклянная/пластиковая бутылка 0,5 дм ³
22	Квас	Пластиковая бутылка 0,5 дм ³
23	Индикатор бромтимоловый синий	Спиртовой раствор
24	Спирт этиловый ректификованный	Крепость 95,5 % об.
25	Спирт этиловый ректификованный	Крепость 96 % об.
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности		
1	Аптечка	Комплектация в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации № 1331 н от 15 декабря 2020 г.
2	Огнетушитель	Тип огнетушащего вещества порошковый Класс пожара А, В, С, Е Масса заряда 5 кг Масса огнетушителя 6.5 кг Площадь тушения 70 м ²
3	Спецодежда	Халат белый, головной убор, обувь, перчатки

Таблица № 14.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания по модулю технологии консервов и пищевых концентратов

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания		
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики
Перечень оборудования		
1	Стол лабораторный	Рабочее место размером 1600x600x850 мм Покрытие: химически стойкое
2	Табурет	С регулируемым подъемом
3	Весы лабораторные электронные	II класс точности; калибровка внешняя. Максимальный предел взвешивания - 2 кг. 3 шт на 5 участников
4	Плитка электрическая настольная	Мощность 1 кВт. 3 шт на 5 участников
5	Посуда стальная эмалированная	По ГОСТ 24788, ГОСТ 32584
6	Дистиллятор	Производительность 5 л/ч; напряжение 220В; потребляемая мощность 3,5 кВт

7	Стеллаж под посуду (2 шт на всех участников)	На усмотрение организатора
8	Стол переговорный для экспертов (4 шт)	Толщина столешницы: не менее 22 мм Материал каркаса: ЛДСП
9	Табурет для экспертов (4 шт)	Сидение, регулируемое по высоте
10	Стол-мойка	Размер 800х600х1650. Материал раковины: нержавеющая сталь. 2 шт на всех участников.
11	Тумба для сушильного шкафа	На усмотрение организатора. 1 шт на всех участников
12	Шкаф сушильный	Шкаф сушильный, поддерживающий температуру 80±2 °С. 1 шт на всех участников
Перечень инструментов		
1	Стаканы стеклянные химические 300 см ³	По ГОСТ 25336-82. Посуда и оборудование лабораторные стеклянные.
2	Стаканы стеклянные химические 600 см ³	По ГОСТ 25336-82. Посуда и оборудование лабораторные стеклянные.
3	Пинцет медицинский	По ГОСТ 21241
4	Сито с поддоном из проволочной сетки	Размеры отверстий 2 мм
5	Термометр	Ртутный лабораторный стеклянный до 100 °С
6	Фильтровальная бумага (1 кг на всех участников)	Марки ФОБ, ФБ, ФС, ФМ
7	Лоток для посуды	На усмотрение организатора
8	Чайник электрический	Вместимость не менее 2 л
9	Баня водяная лабораторная (3 шт на 5 чел.)	4-местная для термостатического нагрева образцов
10	Часы настенные	На усмотрение организатора
Перечень расходных материалов		
1	Чай чёрный	По ГОСТ32573. 1 уп. на всех участников
2	Вода питьевая	Не газированная
3	Консервы в ассортименте: овощные маринады, компоты, овощные натуральные консервы	Вместимость банки до 1 л (по 1 банке одного из наименований на чел)
4	Емкость для дистиллированной воды	Объём 5 л
5	Вода дистиллированная	По ГОСТ Р 58144-2018
6	Ручки шариковые	Цвет чернил: синий
7	Степлер со скобами	На усмотрение организатора.
8	Офисная бумага	Формат А4
9	Файлы А4	На усмотрение организатора.
10	Тарелки и блюда фарфоровые или одноразовые	Белого цвета
11	Салфетки (полотенца) и скатерти	Из бумаги или тканевые
12	Приборы столовые и принадлежности	По ГОСТ 32583 (вилка, ложка)
13	Нож консервный	Материал: нержавеющая сталь
14	Халат, очки защитные, перчатки медицинские	Комплект: халат белого цвета - 2 пары, перчатки резиновые тонкие -2 пары, калькулятор
15	Нож канцелярский	На усмотрение организатора

16	Корзина для мусора (1 шт на 1 рабочее место)	Материал: высококачественный пластик или оцинкованная сталь
17	Нормативные документы (по 5 экземпляров каждого)	ГОСТ Р 52477-2005 Консервы. Маринады овощные. Технические условия
18	Нормативные документы	ГОСТ 816-2017 Консервы. Компоты. Общие технические условия
19	Нормативные документы	ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия
20	Нормативные документы	ГОСТ 8756.1-2017 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема.
21	Технологические инструкции	Сборник технологических инструкций по производству консервов Т I Консервы овощные. М.: Петит, 1992.
22	Технологические инструкции	Сборник технологических инструкций по производству консервов Т II Консервы фруктовые. Часть 2, М.: Петит, 1992.
23	Линейка	На усмотрение организатора.
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности		
1	Набор первой медицинской помощи	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»
2	Огнетушитель	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования

Таблица № 15.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания по модулю технологии растительных масел, жиров и жирозаменителей

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания		
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики
Перечень оборудования и инструментов		
1	Ноутбук	Диагональ не менее 11,6” с разрешением 1366x768 точек имеет процессор с частотой 1,10-2,4 ГГц, 4 ядра. Объем оперативной памяти 4 Гб. Объем жесткого диска 500 Гб. Наличие беспроводной связи WiFi + Bluetooth. Имеются встроенные колонки и микрофон, видеочамера 2 Мпикс.
2	МФУ	Тип печати: черно-белая; формат: А4; разрешение печати не менее 2400x600 точек на д; Разрешение сканера: 600x2400 точек на д;
3	Стол	Стол ученический 2-местный; Ширина, см 120; Глубина, см 50; Высота, см 76
4	Стул	Стул ученический Высота: 820мм Глубина: 380мм
5	Стол лабораторный с химически стойким покрытием	Стол островной лабораторный с полкой с освещением, размер не менее 1200*1500*900(+704), сетевым фильтром на 2 розетки на каждое рабочее место

6	Стол для приборов и оборудования	Размер Г*Ш*В (550 x 2260 x 920) мм
7	Табурет лабораторный	Без подлокотников Расчитанные на вес не менее 100 кг
8	Устройство для сушки посуды	Вентилируемое с подачей горячего воздуха типа "Елочка"
9	Шкаф для хранения химической посуды (либо стеллаж для посуды)	Стеллаж 0,4*1,0 метра с 3 уровнями, с допустимой нагрузкой не менее 25 кг на полку 0,4*1,0 (75 кг на стеллаж) или аналогичная конструкция с указанной допустимой нагрузкой на аналогичную площадь
10	Шкаф вытяжной с освещением	1030*535*2130
11	Стол-мойка с глубокой раковиной и высоким смесителем	Размеры: Ш 600: Г 600 В 850 мм; раковина керамическая 500*500 мм, глубиной не менее 200 мм; длина изгиба смесителя 200-250 мм
12	Стол усиленный для сушильного шкафа	(ШхГхВ) 800 x 800x750 мм
13	Сушильный шкаф	Габаритные размеры, мм: длина- 625; ширина- 675; высота 600 Максимальная температура нагрева: 350 С; Максимальная потребляемая мощность: 2000 Вт; Входное напряжение: 230 В
14	Весы лабораторные электронные	Дискретность 0,001 г; калибровка внешняя
15	Стол для весов антивибрационный	Мраморная плита на песчаной подушке
16	Сетевые удлинители на 4 розетки	Длина удлинителя не менее 5 м
17	Штатив лабораторный для фронтальных работ	Штатив лабораторный универсальный для фронтальных работ ШФР (две лапки, три кольца - 50, 65, 85 мм, пять винтовых фиксаторов, высота штанги 700 мм, размер основания 315x200x25 мм)
Перечень расходных материалов		
1	Бумага А4	500 листов/упак
2	Ручка	Ручка шариковая с чернилами синего цвета
3	Карандаш	Карандаш чернографитный с твердостью НВ
4	Линейка	Линейка 20 см.
5	Ластик	Каучуковый
6	Бутыль из темного стекла (под стандартные растворы) объемом 1 дм ³	Банка стеклянная с делениями, с навинчивающейся крышкой, химико-лабораторное стекло
7	баночки для сыпучих веществ, вместимостью 100 мл	Банка стеклянная с делениями, с навинчивающейся крышкой, химико-лабораторное стекло
8	Бюретка вместимостью 25 см ³ с оливой	Бюретки ГОСТ 29251-91
9	Воронка (диаметр 36 мм)	ГОСТ 25336-82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные
10	Воронка (диаметр 75 мм)	ГОСТ 25336-82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные
11	Емкость для дистиллированной воды, объем 10 л	Банка стеклянная с делениями, с навинчивающейся крышкой, химико-лабораторное стекло
12	Емкость для слива, объем 10 л	Банка стеклянная с делениями, с навинчивающейся крышкой, химико-лабораторное стекло
13	Капельница для индикаторов	ГОСТ 25336-82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные.
14	Колба коническая вместимостью 250 см ³	ГОСТ 25336-82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные

15	Колба мерная вместимостью 1000 см ³ с пробками	ГОСТ 1770-74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Технические условия
16	Стакан химический вместимостью 400 см ³	ГОСТ 25336-82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные
17	Стакан химический вместимостью 100 см ³	ГОСТ 25336-82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные
18	Цилиндр мерный вместимостью 50,00 см ³	ГОСТ 1770-74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Технические условия
19	Промывалка из полипропилена	Под дистиллированную воду объемом 500 см ³ с загнутой трубкой, расположенной по центру крышки. ГОСТ 25336-82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные.
20	Пипетка Пастера	Пластиковая
21	Боёк	Стекланный
22	Лоток для посуды	500x300x100
23	Экран для бюретки	Пластиковый черно-белый
24	Груша, объем 30;90 мл	Груша № 3 - 90 мл, спринцовка (не менее 90 мл), с мягким наконечником (тип А) Груша № 1 - 30 мл, спринцовка (не менее 30 мл), с мягким наконечником (тип А)
25	Натрия гидроокись (фиксанал)	(упак. по 10 ампул)
26	Фенолфталеин индикатор	ТУ 6-09-53608
27	Спирт изоамиловый	ГОСТ 58-30-79
28	Натрий хлористый	хч
29	Образцы растительных масел	Масло подсолнечное, соевое, кукурузное, рапсовое, горчичное рафинированное
30	Калькулятор	12-разрядный настольный
31	Халат лаборанта	ХБ белый
32	Очки защитные	Из пластика химически стойкого
33	Салфетка тканевая	Микрофибра, для выполнения работ
34	Салфетка для рук (гигиеническая)	х\б
35	Ерш для мытья посуды d=30мм	(d=30 мм, 290x95-110x30 мм, синт. щетина, с кисточкой)
36	Губка для мытья посуды (10 штук в упаковке)	90 x 60 x 30 мм, мелкопористая
37	Средство для мытья посуды	5 л бутылка ПЭТ М-04-2с
38	Корзина для мусора	14 л черный 26 см 0.26 кг
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности		
1	Огнетушитель	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования
2	Ящик с песком	На усмотрение организатора
3	Полотно противопожарное ПП-600	Размер 1,5x2м
4	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания по модулю технологии субтропических, пищевкусовых продуктов и табака

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания		
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики
Перечень оборудования		
1	Ноутбук	1. Диагональ дисплея не менее 15.6 дюймов. 2. ЦПУ: минимальная базовая тактовая частота 1.0 ГГц; количество физических ядер не менее 2; количество потоков не менее 4; 3. ОЗУ: объем не менее 4 Гб; ПЗУ: SSD/SSHD/HDD объемом не менее 500 Гб; 4. Беспроводное подключение к интернету.
2	Компьютерный стол	Минимальные габариты (В x Ш x Г): 730 x 1400 x 600 мм
3	Стул	Материал обивки: ткань Минимальные внутренние габариты сиденья (В x Ш x Г): 450 x 450 x 450 мм Максимальная статическая нагрузка: 100 кг
4	Антивибрационный стол для весов	Габариты в собранном виде (Ш×Г×В): 750 × 600 × 750 мм. Размер столешницы для весов: 400×400 мм.
5	Весы аналитические	Максимальная нагрузка – 220 г; дискретность 0,1 мг; размер платформы 90 мм; конструкция платформы – нержавеющая сталь; дисплей – ЖК дисплей с подсветкой; линейность - ±0,0002 г; минимальная масса – 200 мг; время стабилизации – 3 сек.; диапазон веса тары – до НПВ с вычитанием.
6	Технические весы	Максимальная нагрузка – 3000 г; цена деления – 0,1 г; размер платформы - 196×150; класс точности – высокий (II); тензодатчики – 1 шт; материал платформы – металл, пластик; защита от перегрузки – да.
7	Чайник электрический	Корпус из нержавеющей стали 1,7 л, датчик нагрева воды, съемная крышка, фильтр от накипи, 220Вт
8	Кофеварка капельная	Объем, мл 1500, мощность, Вт 1000, материал корпуса пластик, металл, встроенный термометр 215×215×332, или аналог
9	Кофемолка электрическая	Мощность, Вт от 165, Система помола-жернова
10	Чашки для дегустации	Объем 200 мл, материал фарфор
11	Секундомер	Характеристики позиции – на усмотрение образовательной организации
Перечень инструментов		
1	Анализатор влажности	Максимальная нагрузка: 51 г Дискретность: 0,001 г / 0,01% Температура сушки: 50-200 С Шаг температуры: 1 С
2	Кофейные сита	Технические характеристики продукта: Материал рамы сита: Нержавеющая сталь Материал сита Размер отверстия сита: от 20 мм - 125 мм Высота сита: полная высота: 100 мм x 40 мм, 150 мм x 50мм, 200/8" мм x 50 мм, 300/12" мм x 75мм

		Полная высота: 315 мм x 75 мм, 350 мм x 75 мм, 400 мм x 75 мм, 450 мм x 110 мм Полувысота: 200 мм x 25 мм, 8" x 1", 300 мм x 38 мм, 12" x 1,5"
3	Френч-пресс	Объем 600мл, термостойкое стекло,
4	Ложка для каппинга	Длина, см – 13, Ширина, см – 3 или другие размеры на усмотрение образовательной организации
5	Термометр профессиональный (пищевой) цифровой	Диапазон измерения температур -40...200 С Пределы допускаемой абсолютной погрешности измерений температуры, С: - в диапазоне от -40 до -10 С включ. % ±2,0 - в диапазоне св. -10 до +100 С включ. % ±1,0, Пределы допускаемой относительной погрешности измерений температуры С: в диапазоне св. +100 до +200 С, % ± 2,0
Перечень расходных материалов		
1	Бумага А4	Характеристики позиции – на усмотрение Образовательной организации
2	Шариковая ручка	Характеристики позиции – на усмотрение Образовательной организации
3	Вода питьевая	Характеристики позиции – на усмотрение Образовательной организации
4	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	Объем 500см ³ . Материал – пластик
5	Стаканы одноразовые	Объем 200см ³ . Материал – пластик
6	Фильтры для кофеварок неотбеленные	№4 Форма бумажного фильтра трапециевидные, предназначено для кофеварок капельного типа, пуроверов, калита, кемекс
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности		
1	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»
2	Огнетушитель	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования
3	Перчатки	Латексные

Таблица № 17.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания по модулю технологии пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания		
Наименование		Минимальные (рамочные) технические характеристики
Перечень оборудования		
1	Короб для сыпучих материалов	2x1 м
2	Мешок	На 5 кг
3	Бутылка	На 1 л
4	Совок	До 500 г
5	Шпатель	До 20 г
6	Щуп мешочный	-1
7	Пробоотборник	Диаметр 10 мм

8	Весы технические	Минимальный предел взвешивания 0,1 гр
9	Компьютер или ноутбук, мышь в комплекте	На усмотрение образовательной организации
10	Стеллаж	Металлический, с открытыми полками, 4 полки, габариты на усмотрение образовательной организации
11	Сепаратор	Бытовой сепаратор с ручным приводом
12	Пластиковая коробки	25x15
13	Сепаратор	бытовой сепаратор с электрическим приводом
14	Сепаратор	сепаратор-очиститель
15	агрегат приготовления премиксов АП-100 или лабораторная бетономешалка	На 2 кг
16	лабораторная бетономешалка	На 10 кг
17	Весы аналитические	Минимальный предел взвешивания 0,1 гр
Перечень инструментов		
	Отвёртка	Набор из 6 отверток: SL: 3x75; 5x100; 6x150, PH: 0x75; 1x100; 2x150
1	Пассатижи	100 мм
2	Бумага	Формат А4
3	Шариковая ручка	Синяя
4	Автотрансформатор лабораторный	220 В
5	Стакан химический	400 мл
6	Термометр ртутный	До 300 градусов Цельсия
7	Холодильник химический прямой	
8	Холодильник химический обратный	
9	Колба круглодонная	На 100 мл
10	Водяная баня	
11	Весы химические	
12	Цилиндр мерный	На 5 мл
13	Делительная воронка	
14	Химический штатив	
15	Колба химическая	На 100 мл
16	Лакмусовые индикаторы	
17	Ареометр	Набор
18	Цилиндр мерный	На 500 мл
19	Витамин А	Пищевой ингредиент
202	Витамин С	Пищевой ингредиент
21	Отруби	Пищевой ингредиент
22	Дерть	Пищевой ингредиент
23	Шрот	Пищевой ингредиент
Перечень расходных материалов		
1	Пшеничная мука	Высший сорт
2	Изоамиловый спирт	
3	Уксусная кислота (ледяная)	
4	Серная кислота (конц.)	
5	н-Бутанол	
6	Хлорид кальция безводный	
7	Натрия карбонат 10 %-ный раствор	
8	Вода	Техническая / дистиллированная

9	Контейнеры пластиковые с крышкой	50 г. – 2 шт., 2000 г – 1 шт.
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности		
1	Спецодежда рабочая	Полукомбинезон рабочий, материал: полиэстер, хлопок, перчатки, шапки одноразовые
2	Аптечка	Аптечка универсальная для учреждений и производств
3	Огнетушитель	Огнетушитель углекислотный ОУ-1
4	Корзина для мусора	На усмотрение образовательной организации

3.3. План застройки площадки демонстрационного экзамена

План застройки площадки представлен в приложении № 2 оценочных материалов демонстрационного экзамена.

Требования к застройке площадки

№ п/п	Наименование	Технические характеристики
1	2	3
1	Площадь зоны:	не менее 10 кв.м. на 1 (одного участника)
2	Освещение:	Естественное, искусственное допустимо верхнее освещение не менее 200 люксов
3	Электричество:	Две розетки, подключение к сети 220 и 380 вольт
4	Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости):	Требуется
5	Покрытие пола:	Плитка на всю зону
6	Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости):	Требуется
7	Вентиляция	Приточно-вытяжная
8	Водоснабжение	Холодное, горячее
9	Отходы	Пищевые отходы
10	Температура	Не выше 25 °С

3.4. Требования к составу экспертных групп

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся-участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
1	1	3
2	2	3
3	3	3
4	4	3
5	5	3
6	6	3
7	7	3
8	8	3
9	9	6
10	10	6
11	11	6
12	12	6

13	13	6
14	14	6
15	15	6

3.5. Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по охране труда и технике безопасности;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации оборудования;
- не имеющие противопоказаний к выполнению экзаменационных заданий по состоянию здоровья.

Перед началом работы участники должны выполнить следующее:

- осмотреть рабочее место, средства индивидуальной защиты;
- проверить исправность инструмента и приспособлений.

В процессе выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- не заходить за ограждения и в технические помещения;
- соблюдать личную гигиену;
- самостоятельно использовать инструментарий и оборудование, разрешенное к выполнению экзаменационного задания.

При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся экспертам.

В помещении комнаты экспертов находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется главный эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия.

3.6. Образец задания

Наименование модуля задания				
Вид деятельности 1. Технология хранения и переработки зерна и семян				
Модуль 1: Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях				
Задание модуля 1:				
Составить помольную партию зерна (методом обратных пропорций) массой (m) XXX т, с показателями качества (зольность), если имеются три партии зерна с показателями 1-й партии, 2-й партии, 3-й партии.				
Полученные результаты занести в таблицу №1.				
Таблица №1. Помольная партия зерна				
Элементы расчета	XX	Составные части		
		X ₁	X ₂	X ₃
Показатели качества (зольность)				
Отклонение от заданной партии при смешивании:				
1-й и 2-й составных частей				
1-й и 3-й составных частей				
Расчетное отношение компонентов в смеси при наличии составных частей:				

1-й и 2-й составных частей				
1-й и 3-й составных частей				
Расчетное соотношение каждой составной части в смеси				
Сумма частей помольной смеси				

2. Составить помольную партию массой XXX т, при производстве пшеничной муки с содержанием клейковины XX % методом баланса и по формуле Рукоусева, если содержание клейковины первой партии XX %, второй партии XX %. Разработать рекомендации.

Модуль 2: Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

Задание модуля 2:

Определить количество проб для формирования общей пробы продовольственного зерна из мешков. Провести отбор точечных проб. Сформировать общую пробу зерновой культуры, заполнить этикетку. Провести отбор средней пробы, заполнить этикетку на средний образец, опломбировать. Подготовить средний образец и определить натурность зерна, результат занести в таблицу №2. Дать заключение о натурности зерна в соответствии с ГОСТом.

Таблица №2. Результаты анализа натурности зерна

Показатель	1 проба	2 проба	3 проба	Средний показатель
Натуральный вес зерна с точностью до 0,5 г/л				

Модуль 3: Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Задание модуля 3:

Подготовить среднюю пробу зерна, оборудование к определению качества продовольственного зерна. Определить массу 1000 зерен в соответствии с ГОСТом, результат занести в таблицу №3.

Таблица №3. Результаты анализа массы 1000 семян

№ пробы	Масса пробы	Сумма двух проб	Масса 1000 семян

Определить влажность зерна заданной сельскохозяйственной культуры, результат занести в таблицу №4. Разработать рекомендации.

Таблица №4. Результаты анализа влажности зерна

Показатель	1 проба	2 проба	3 проба	Средний показатель
Влажность зерна, %				

Вид деятельности 2. Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Модуль 1: Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Задание модуля 1:

По заданной рецептуре осуществить производство мучного кондитерского изделия – печенья (вид изделия является вариативной частью задания) в количестве 0,5 кг.

Модуль 2: Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Задание модуля 2:

По заданной рецептуре осуществить производство сдобного изделия (вид изделия является вариативной частью задания) в количестве 10 шт., масса одного готового изделия 0,1 кг.

Модуль 3: Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Задание модуля 3:

Провести контроль свойств полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям (выбор физико-химических показателей вариативным).

Вид деятельности 3. Технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов

Модуль 1: Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях
Задание модуля 1: На основании полученных исходных данных, необходимо определить концентрацию сиропов, установить расход сахара и вспомогательных материалов, эффекта обесцвечивания. Составить и начертить схемы обесцвечивания сиропов ионообменными смолами. На основании производственной ситуации, предложенной в вариантах задания, определить и обеспечить работоспособность оборудования
Модуль 2: Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях
Задание модуля 2: На основании полученного сырья, определить сухие вещества с помощью прибора ВЧМ, сухие вещества методом высушивания до постоянной массы. На основании производственной ситуации, предложенной в вариантах задания определить и обеспечивать работоспособность оборудования
Модуль 3: Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Задание модуля 3: На основании полученного сырья, определить кислотность крахмала, ферментативный гидролиз крахмала. На основании производственной ситуации, предложенной в вариантах задания определить и обеспечивать работоспособность оборудования
Вид деятельности 4. Технология солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
Модуль 1: Ведение технологического процесса производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
Задание модуля 1: Рассчитать необходимое количество диоксида серы для сульфитации виноградной мезги. Данные для расчета будут указаны в варианте задания. Получить пивное сусло и определить его экстрактивность с соблюдением правил т/б, санитарии и гигиены при работе с сырьем и оборудованием. Метод получения сусла и гидромодуль будут указаны в варианте задания.
Модуль 2: Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
Задание модуля 2: Определить техническую зрелость винограда. Результат измерения занести в протокол.
Модуль 3: Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Задание модуля 3: Определить содержание сахара в соке и сравнить с заявленным на упаковке. Методы определения будут указаны в варианте задания. Провести дегустационную оценку лимонада с заполнением дегустационного листа. Дегустационный лист представлен в Приложении 9 к образцам задания. Определить массовую долю диоксида углерода в напитке и сравнить полученный результат с требованиями действующего ГОСТа.
Вид деятельности 5. Технология консервов и пищевых концентратов
Модуль 1: Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях
Задание модуля 1: 1. Составить векторную технологическую схему производства предлагаемых к выпуску консервов и определить объекты (точки) контроля по операциям. 2. Выполнить продуктовый расчёт: расчёт основного сырья и вспомогательных материалов на 1 туб.

Модуль 2: Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях
<p>Задание модуля 2:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить векторную технологическую схему производства предлагаемых к выпуску консервов и определить объекты (точки) контроля по операциям. 2. Выполнить продуктовый расчёт: расчёт основного сырья и вспомогательных материалов на 1 туб. 3. Рассчитать организационное обеспечение производства сырьём, основными и вспомогательными материалами в соответствии с заданной производительностью.
Модуль 3: Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
<p>Задание модуля 3:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить векторную технологическую схему производства предлагаемых к выпуску консервов и определить объекты (точки) контроля по операциям. 2. Выполнить продуктовый расчёт: расчёт основного сырья и вспомогательных материалов на 1 туб. 3. Рассчитать организационное обеспечение производства сырьём, основными и вспомогательными материалами в соответствии с заданной производительностью. 4. Выполнить лабораторные исследования по органолептическим и одному из физико-химических показателей качества готовой продукции, определённых в стандарте. Сделать выводы о качестве исследуемых консервов.
Вид деятельности 6. Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей
Модуль 1: Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
<p>Задание модуля 1:</p> <p>Составить технологическую схему подготовки 200 тонн семян подсолнечника к хранению и переработке с указанием режимов и технологических параметров, подлежащих автоматическому контролю и регулированию. Подобрать и рассчитать объем хранилища для семян подсолнечника. Перечислить основные показатели качества масличного сырья, поступающего на переработку</p>
Модуль 2: Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
<p>Задание модуля 2:</p> <p>Определить точки контроля сырья и готовой продукции (подсолнечного масла). Выбрать и обосновать метод контроля, подобрать методики лабораторных исследований качества готовой продукции (подсолнечного масла). Выполнить материальный расчет по производству прессового (подсолнечного) масла. Составить алгоритм подготовки лабораторной посуды, реактивов, материалов, комплектующих изделий для проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>
Модуль 3: Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
<p>Задание модуля 3:</p> <p>Проконтролировать качество готовой продукции, определить кислотное число подсолнечного масла и установить соответствие требованиям стандарта. Оформить документацию (протокол исследований) на основе полученных данных.</p>
Вид деятельности 7. Технология субтропических, пищевкусовых продуктов и табака
Модуль 1: Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях
<p>Задание модуля 1:</p> <p>Сформулировать в виде развернутого ответа основные принципы подготовки и проведение технологических операций. Привести действия и мероприятия в хронологической последовательности, направленные на подготовку к эксплуатации ростера для обжарки кофе, и дать им характеристику. Рассчитать необходимое время работы двух ростеров для обжарки партии зерна, и определить выход готовой продукции. Определить с помощью приборов основные показатели качества сырья – зеленого кофе согласно ГОСТ.</p>

Модуль 2: Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях
Задание модуля 2: Произвести расчет работы цеха по обжарке кофе с учетом имеющегося оборудования, определить предполагаемый выход готовой продукции с учетом у жарки, выявленных дефектов. Произвести необходимые записи в журнал по трем образцам кофе.
Модуль 3: Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Задание модуля 3: Провести анализ качественных показателей зеленого кофе (в зависимости от варианта задания), оценить их на предмет соответствия нормативной документации, предложить корректирующие технологические мероприятия (при необходимости) в развернутой форме. При несоответствии нормам предложить способы корректировки показателей в виде развернутого ответа.
Вид деятельности 8. Технология пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
Модуль 1: Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях
Задание модуля 1: Получение сложного эфира, который может входить в состав ароматизатора и его очистка. Экспериментальная часть лабораторной работы начинается с изучения основных соединённых, которые участвуют в химической реакции при получении сложного эфира. Для этого проводится сборка установки для проведения синтеза. Отмеряется необходимое количество реактивов. Затем проводится синтез. Определяется количество выпавшего эфира. Всплывший слой эфира отделяют на делительной воронке. Эфир промывают раствором соды для нейтрализации кислот, с помощью делительной воронки отделяют от водного слоя, и сушат сульфатом магния или натрия. Собирают установку для простой перегонки. В соответствии с расчетной потерь определяется выход чистого эфира. Отгоняют изоамилацетат, собирая фракцию, кипящую при 143-145 оС. Производится расчет чистого выхода.
Модуль 2: Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях
Задание модуля 2: Приготовление премикса и введение его в состав продукта. Перед началом работы микроэлементы (по 3 г. витаминов А и С) развешиваются на лабораторных весах по требуемой рецептуре. Наполнитель (отруби, дерть, шрот 94 г) загружается в приемный бункер. Включается система автоматизированного управления, и дальнейшие операции выполняются автоматически по алгоритму предварительно заложенной программы. Далее полученный премикс загружается в бункер с основным сырьем (1 кг муки).
Модуль 3: Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Задание модуля 3: Произвести отбор точечных проб: а) и мешка; б) из «кузова грузового автомобиля»; в) из партии бутылок. Качество зерна, продуктов его переработки определяют на основании результатов лабораторного анализа средней пробы, составляемого для каждой партии. Правильный отбор проб является операцией, для выполнения которой требуются соответствующие методы и оборудование. Любые результаты исследований и интерпретация результатов будут бесполезными, если проба не была представительной для партии, от которой она была отобрана

Приложение 2

План застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ИА

