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

РАССМОТРЕНО На заседании Педагогического совета Протокол № 3 от 03.09.2024



Рабочие программы практик специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

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

и знания		
Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 1.1-1.2	визуально оценивать исправность,	назначение, принцип действия и
OK 01	использовать инструмент для очистки от	устройство, правила
ОК 09	загрязнений, смазки и санитарной обработки	эксплуатации, методы и
	механических деталей и узлов, применять	способы выявления и
	инструмент по наладке, настройке, ремонту	устранения неисправностей,
	и регулировке, документально оформлять	порядок проведения
	результаты проделанной работы по	подготовки, пуска и наладки,
	обслуживанию технологического	ремонта, документооборот по
	оборудования	процессу подготовки к работе и
	подготавливать сырье и расходные	обслуживания
	материалы к процессам хранения и	технологического оборудования
	переработки зерна и семян, эксплуатировать	требования нормативно-
	оборудование для очистки, активного	технической документации к
	вентилирования и сушки зерна и семян,	качеству зерна и семян, готовой
	распределения зерна по силосам для	продукции, основные
	хранения с учетом его качества, подготовки	технологические операции,
	зернового сырья к помолу, формирования	принцип, устройство и режимы
	помольных смесей в соответствии с	работы технологического
	рецептурой, измельчения зерна и	оборудования при очистке,
	промежуточных продуктов, их	вентилировании, сушке,
	сепарирования по крупности и качеству,	распределении по силосам,
	подготовки зернового сырья к шелушению,	подготовке к помолу и
	шелушения, сортирования продуктов	формированию помольных
	шелушения, шлифования и полирования	партий зерна, семян крупяной и
	крупы, гидротермической обработки зерна,	комбикормовой продукции,
	очистки и измельчения сырья,	порядок регулирования
	гранулирования комбикормов, дозирования	параметров работы
	компонентов комбикормов, белково-	технологического оборудования
	витаминных добавок и премиксов для	и средств автоматики при
	различных видов и возрастных групп	хранении и переработке зерна и
	сельскохозяйственных животных и птиц в	семян, меры борьбы с
	соответствии с рецептурой, упаковки и	вредителями хлебных запасов,
	маркировки готовой мукомольной, крупяной	технологические процессы и
	и комбикормовой продукции,	схемы очистки зерна и семян от
	и семян, настраивать автоматизированную	примесей, принципы работы и
	программу технологического процесса	устройство оборудования для

хранения и переработки зерна и семян, вести сортировки, производственный документооборот по кондиционирования и технологическому процессу хранения и измельчения зерна и семян, переработки 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			
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.01.01.01 Учебн процесса по хранению автоматизированных	72/72	
Учебная практика п	72/72	
Виды работ 1. Осуществление про	12/12	

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

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. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, 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. Маталыцкая. 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

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

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.

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.

ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину выполнении лабораторной 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, 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.

На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне

Экспертное наблюдение при работы, решении ситуационных задач

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.

OK 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 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, 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.

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

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.
OK 09	На оценку «отлично» если студент Экспертное наблюдение и
Пользоваться	демонстрирует системность и глубину оценка в процессе
профессиональной	знаний, в том числе полученных при выполнения: практических/
документацией на	выполнении расчетов в практических лабораторных занятий;
государственном и	работах; точно и полно использует заданий по учебной и
иностранном языках	научную терминологию; использует в производственной
	своих расчетах знания, полученные практикам; заданий по
	при изучении курса. Безупречно и самостоятельной работе
	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,
	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.
	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.

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.

ATT	ГЕСТАЦИОННЫЙ Л	ист по у	чебной п	РАКТ	ИКЕ		
						,	
обучающийся(аяся) на курсе по профессии/специальности СПО							
	2.11 Технология продуг				сырья		
	(ла) учебную практику		-		-		
	ние технологическог					гке	
зерна и семян на	автоматизированны	х технологи	ческих лин	иях в (объеме	72 •	часа
c« »	20г. по «	»	20 г.	в орга	низаци	и	
	<u></u>						
	(наименование орга	низации, юрг	идический ас	дрес)			
Оценка сформир	ованности ПК через				гработ	Γ	
	1				•		
Оцениваемая	Основные показатели	Виды и кач	ество выполн	енных		Оце	нка
ПК	оценивания результата		гребованию Ф		сфорг	ииро	ванности
	(ОПОР) ПК		гь», «опыт»)			П	
					«да	>>	«нет»
ПК 1.1							
ПК 1.2							
*** 80%-100% - «5	»						I
70%-80% - «4>	>						
60%-70% - «3>	>						
	еятельности обучающе	егося во врем	я учебной пр	рактик	и через	в оце	енку
сформированност	и ОК						
Оцениваемые ОК	Основные показатели	·	y_l	овни о	ценки (ЭК	
	результата (ОПС	ОР) ОК				1	
OK 01			Низкий	Cpe,	дний	B	ысокий
OK 09							

ОК, ОКниз							
ОК, ОКсре							
ОК, ОКвы		F11.6	1		OIC	`	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированно	сть ПК и уров	вень сформир		сти ОК):	
за период учеонои	практики студентом (ФИ	10)		ыла	OI		
продемонстрировал	на сформированность П	к; уров	вень сформир	ованно	сти ОК		
Рекомендации: обр	 атить внимание требу	ет виимания					
		ст виничания.	•••				
Дата «» 20г. Подпись руководителя практики /ФИО, должность							
Подпись ответственного лица организации (базы практики)/ФИО, должность							
подпись ответств	ыного лица организаг	tun (oasai uh	unimmi)	/	чио ,	доли	MIOCID

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)
прохо	одившего учебную практику
	с «» г. по «» г.
Мест	го прохождения практики (организация):
прак	рводители стики: от OO
Руко	водитель группы

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

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	
19.02.1	1 Технология продуктов	питания из растительного	сырья
			(ФИО)
проходившего учеб	бную практику		
	с «» г. по «»	г.	
Место прохождени	ия практики (организация):		
			_
Руководители практики: от ОО			
• Руковолитель групі	ПЫ		

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

и знания		
Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 1.1-2.2	анализировать состояние рынка	технологии менеджмента и
OK 01	продукции и услуг в области	маркетинговых исследований рынка
ОК 09	производства продуктов питания	продукции и услуг, технологии бизнес-
	из растительного сырья,	планирования производственной,
	рассчитывать плановые	финансовой и инвестиционной
	показатели выполнения	деятельности, методы расчета
	технологических операций,	экономической эффективности разработки
	определять потребность в	и внедрения новой продукции из
	средствах производства и рабочей	растительного сырья, технологии
	силе для выполнения общего	производства и организации
	объема работ по каждой	производственных и технологических
	технологической операции на	процессов, требования к качеству
	основе технологических карт,	выполнения технологических операций,
	рассчитывать экологический риск	методы технохимического и
	и оценивать ущерб, причиняемый	лабораторного контроля качества сырья,
	окружающей среде при	полуфабрикатов и продуктов питания из
	выполнении работ и оказании	растительного сырья, методы
	услуг в области производства	планирования, контроля и оценки
	продуктов питания из	качества выполнения технологических
	растительного сырья,	операций, виды, формы и методы
	инструктировать операторов и	мотивации, включая материальное и
	аппаратчиков по выполнению	нематериальное стимулирование,
	производственных заданий,	персонала, правила первичного
	контролировать выполнение	документооборота, учета и отчетности,
	производственных заданий на всех	требования охраны труда, санитарной и
	стадиях технологического	пожарной безопасности при техническом
	процесса, организовывать работу	обслуживании и эксплуатации
	по проведению лабораторных	технологического оборудования на
	исследований качества и	автоматизированных
	безопасности сырья,	технологических линиях по производству
	полуфабрикатов и готовой	продуктов питания из растительного
	продукции, пользоваться	сырья
	методами контроля качества	виды и качественные показатели сырья,
	выполнения технологических	полуфабрикатов и готовой продукции
	операций, осуществлять	процессов хранения и переработки зерна и
	мероприятия по мотивации и	семян, основные технологические

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

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 технохимического 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

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.01.02.01 Учебная практика по ВД.2 Организационнотехнологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна	72/72
	12/12
и семян на автоматизированных технологических линиях	
Учебная практика по П.МВ.01.02	
Виды работ	
1. Участие в планировании структурного подразделения	
2. Организация работы структурного подразделения	72/72
3. Руководство работой структурного подразделения	12/12
4. Анализ процесса и результатов работы подразделения	
5. Оценки экономической эффективности производственной	
деятельности	
Промежуточная аттестация	-
Всего	72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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 информационнотелекоммуникационной 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. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, 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. Маталыцкая. 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	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих		
компетенций, формируемых		
в рамках модуля		
ПК 1.1	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение при
Осуществлять	демонстрирует системность и глубину	выполнении лабораторной
организационное	знаний, в том числе полученных при	работы, решении
обеспечение производства		ситуационных задач
продуктов питания из	работах; точно и полно использует	
растительного сырья на	научную терминологию; использует в	
автоматизированных	своих расчетах знания, полученные	
технологических линиях	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, 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.

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.

ПК 1.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян 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

Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

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.

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.

OK 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 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, 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.

Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

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.

OK 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину оценка в процессе 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, 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.

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

Экспертное наблюдение и выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

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, 2a).

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.

ATT	ГЕСТАЦИОННЫЙ Л	ист по уч	чебной п	PAKT]	ИКЕ		
	(ФИО	обучающего	ося)			,	
	ся) на курсе по про						
	2.11 Технология продуг		-		-		
	(ла) учебную практику анизационно-техноло						
	анизационно-техноло работки зерна и семя				удства		
	х линиях в объеме 72 ч		«»		20	I	. по
	20г. в организ						
	·						
	(наименование орга						
Оценка сформир	оованности ПК через	виды и каче	ество выпол	нения	работ		
Оцениваемая ПК	Основные показатели		ество выполно		a da a mar	Оце	
IIK	оценивания результата (ОПОР) ПК		гребованию Ф гь», «опыт»)	лос	сформ	лиро [П	ванности К
	(OHOI) IIK	y WICI	1b//, ((OHB)1///)		«да		«нет»
ПК 1.1					«да	,,	((IIC1))
ПК 1.2							
*** 80%-100% - «5	»						
70%-80% - «4>	>						
60%-70% - «3>							
	(еятельности обучающе	егося во врем	я учебной пр	актик	и через	оце	нку
сформированност Оцениваемые ОК			Va		*********)[/	
Оцениваемые ОК	Основные показатели результата (ОПС		Уp	овни о	ценки (JK	
OK 01	результити (отто	or) or	Низкий	Cpe	цний	Ві	ысокий
OK 09				1	,		

ОК, ОКниз							
ОК, ОКсре							
ОК, ОКвы		ПС	1		OIC	`	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированно	сть ПК и уров	вень сформиро	ованно: ыла	сти ОК):	
продемонстрирова	практики студентом (ФИ на сформированность П	/IO)	ень сформир		сти ОК		
продемонетрирова	на сформированноств ти	. т. , уров	спв сформир	obamio	om Or		
Рекомендации: обр	 атить внимание требу	ет внимания.					
Дата «»							
Подпись руководителя практики/ФИО, должность							
Подпись ответств	венного лица организа	ции (базы пра	актики)	/	ФИО,	долж	кность

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 питан	ия 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
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

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	
19.02.1	1 Технология продуктов	питания из растительного о	сырья
			(ФИО)
проходившего учеб	бную практику		
	с «» г. по «»	r.	
Место прохождени	ия практики (организация):		
			_
Руководители практики: от ОО			
Руковолитель груп	пы		

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

и знания		
Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 1.1-1.2	DUDYO II NO ONOVINDOTI HOMBODIO OTI	MONIONAL TOWNS TO NOT IN
	визуально оценивать исправность,	назначение, принцип действия и
OK 01	использовать инструмент для	устройство, правила эксплуатации,
OK 09	очистки от загрязнений, смазки и	методы и способы выявления и
	санитарной обработки	устранения неисправностей, порядок
	механических деталей и узлов,	проведения подготовки, пуска и наладки,
	применять инструмент по наладке,	ремонта, документооборот по процессу
	настройке, ремонту и регулировке,	подготовки к работе и обслуживания
	документально оформлять	технологического оборудования
	результаты проделанной работы	нормативы расходов, сырья,
	по обслуживанию	полуфабрикатов, расходного материала,
	технологического оборудования	порядок и периодичность
	рассчитывать необходимый объем	производственного контроля качества
	сырья и расходных материалов в	сырья, полуфабрикатов, расходного
	процессе выполнения	материала, готовой продукции, порядок
	технологических операций,	приемки, хранения и подготовки к
	эксплуатировать оборудование	использованию сырья, полуфабрикатов,
	для обеспечения процессов	расходного материала, назначение,
	размножения и выращивания	принцип действия, устройство и правила
	дрожжей, приготовления,	эксплуатации технологического
	разделки и термической обработки	оборудования, методы определения
	теста, отделки поверхности	кислотности дрожжей, подъемной силы,
	хлебобулочных и мучных	контроля производства жидких и
	кондитерских изделий,	прессованных дрожжей, способы
	производства хлеба,	изменения температуры дрожжей,
	хлебобулочных, бараночных и	активации прессованных и сушеных
	сухарных изделий, производства	дрожжей, приготовления опары и
	различных видов печенья,	закваски для различных видов теста в
	пряников, вафель, пирожных и	соответствии с рецептурой, замеса и
	тортов без крема, штучно-	приготовления ржаного и пшеничного
	кондитерских мучных изделий,	теста, структура и физические свойства
	производства макаронных	различных видов теста, производственный
	изделий, упаковки и маркировки	цикл приготовления жидких дрожжей,
	готовой продукции, настраивать	рецептуры приготовления мучных
	автоматизированную программу	полуфабрикатов, методы регулировки
	технологического процесса	дозирующего оборудования в
	производства хлеба,	зависимости от рецептур, методы
L	1 17	1 1 Jr) A

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	
Самостоятельная работа -		
Промежуточная аттестация	-	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование	Содержание учебного материала,	Объем, акад.
разделов и тем	лабораторные работы и практические занятия,	ч. / в том
профессионального	самостоятельная учебная работа обучающихся,	числе в
модуля (ПМ),	курсовая работа (проект)	форме

междисциплинарных		практической
курсов (МДК)		подготовки,
		акад. ч.
1	2	3
УП.МВ.02.01.01 Учебная практика по ВД.1 Ведение технологического		
	а хлеба, хлебобулочных, макаронных и	72/72
кондитерских изделий	на автоматизированных технологических линиях	
Учебная практика по П.МВ.02.01		
Виды работ		
1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья		72/72
2. Осуществление про	цесса приготовления теста различными способами	
3. Обслуживание обор	рудования для приготовления теста	
Промежуточная аттестация		-
Всего		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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.

ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

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.

Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

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.

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.

OK 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 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, но могут быть допущены 1—2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен

Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.

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.

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 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, 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.

На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами

Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

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, 2a).

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.

ATT	ГЕСТАЦИОННЫЙ Л	ист по уч	чебной п	PAKT]	ИКЕ		
	ся) на курсе по про				21 121 <i>a</i>		
	2.11 Технология продук						
	(ла) учебную практику ние технологического						
	ние технологического макаронных и конди					UUL	IV
	макароппых и конди к линиях в объеме 72 ч	-	«»		-		
	20г. в организ		··		20		. 110
<u>"</u> "	201. B opt anno	шции					
	(наименование орга	เมนรสมมม เคท	идический ад	nec)			
Опенка сформит	ованности ПК через				работ	,	
одени сформир	obumocin iii iepes		CIBO BBIIIOVI		puooi		
Оцениваемая	Основные показатели	Вилы и каче	ество выполно	енных		Оце	нка
ПК	оценивания результата		ребованию Ф				ванности
	(ОПОР) ПК уметь», «опыт») ПК						
					«да»	·>	«нет»
ПК 1.1							
ПК 1.2							
*** 80%-100% - «5	»						
70%-80% - «4>	>						
60%-70% - «3>							
	еятельности обучающе	егося во врем	я учебной пр	актик	и через	оце	нку
сформированност		ı					
Оцениваемые ОК	Основные показатели	· ·	Ур	овни о	ценки (ЭК	
O.V. O.1	результата (ОПС	OP) OK	TT 1/	~	., 1		
OK 01			Низкий	Сред	цний	Bı	ысокий
OK 09							
***	v						
ОК, ОКнизкий уровень							
OK, OKcpe	еднии уровень						
OK, OKвыс	сокии уровень оценить сформированно	сті ПК и урог	eur chonwun	OBOLILIO/	err OK	١.	
За периол учебной	оценить сформированно практики стулентом (ФІ	сть тік и уров 40)	снь сформиро бі	ыла ыла	JIH OK,	,.	
За период учебной практики студентом (ФИО) была продемонстрирована сформированность ПК; уровень сформированности ОК							
продолженирова		, ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	от оферитр				
Рекомендации: обр	 атить внимание требу	ет внимания.	•••				
Дата « 20 г.							
Подпись руководителя практики/ФИО, должность							
Подпись ответств	венного лица организа	ции (базы пра	актики)	/	ФИО, ,	кпод	кность

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 пи	тания из растительного сырья
	(ФИФ)	0)
проходившего уч	ебную практику	
	с « <u> </u> » г. по « <u> </u> »	Γ.
Место прохожде	ния практики (организация).	:
Руководители		
практики: от ОС		
Руководитель гру	ППЫ	

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

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 профес	есии СПО
19.02.11 Технология продуктов питания из ра	астительного 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

и знания		
Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 2.1-2.2	анализировать состояние рынка	технологии менеджмента и
OK 01	продукции и услуг в области	маркетинговых исследований рынка
OK 09	производства продуктов питания	продукции и услуг, технологии бизнес-
	из растительного сырья,	планирования производственной,
	рассчитывать плановые	финансовой и инвестиционной
	показатели выполнения	деятельности, методы расчета
	технологических операций,	экономической эффективности разработки
	определять потребность в	и внедрения новой продукции из
	средствах производства и рабочей	растительного сырья, технологии
	силе для выполнения общего	производства и организации
	объема работ по каждой	производственных и технологических
	технологической операции на	процессов, требования к качеству
	основе технологических карт,	выполнения технологических операций,
	рассчитывать экологический риск	методы технохимического и
	и оценивать ущерб, причиняемый	лабораторного контроля качества сырья,
	окружающей среде при	полуфабрикатов и продуктов питания из
	выполнении работ и оказании	растительного сырья, методы
	услуг в области производства	планирования, контроля и оценки
	продуктов питания из	качества выполнения технологических
	растительного сырья,	операций, виды, формы и методы
	инструктировать операторов и	мотивации, включая материальное и
	аппаратчиков по выполнению	нематериальное стимулирование,
	производственных заданий,	персонала, правила первичного
	контролировать выполнение	документооборота, учета и отчетности,
	производственных заданий на всех	требования охраны труда, санитарной и
	стадиях технологического	пожарной безопасности при техническом
	процесса, организовывать работу	обслуживании и эксплуатации
	по проведению лабораторных	технологического оборудования на
	исследований качества и	автоматизированных
	безопасности сырья,	технологических линиях по производству
	полуфабрикатов и готовой	продуктов питания из растительного
	продукции, пользоваться	сырья;
	методами контроля качества	виды и качественные показатели сырья,
	выполнения технологических	полуфабрикатов и готовой продукции
	операций, осуществлять	производства хлеба, хлебобулочных,

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,

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 технохимического 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

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		Объем, акад.
разделов и тем	Содержание учебного материала,	ч. / в том
профессионального		числе в

модуля (ПМ),	лабораторные работы и практические занятия,	форме	
междисциплинарных	самостоятельная учебная работа обучающихся,	практической	
курсов (МДК)	курсовая работа (проект)	подготовки,	
		акад. ч.	
1	2	3	
УП.МВ.02.02.01 Учебн	ая практика по ВД.2 Организационно-		
технологическое обесп	ечение производства хлеба, хлебобулочных,	72/72	
макаронных и кондит	ерских изделий на автоматизированных	12/12	
технологических лини	ях		
Учебная практика п	о П.МВ.02.02		
Виды работ	72/72		
1. Участие в планиров			
2. Организация работы структурного подразделения			
3. Руководство работой структурного подразделения			
4. Анализ процесса и			
5. Оценки экономичес	ской эффективности производственной	одственной	
деятельности			
Промежуточная аттест	гация	-	
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 информационнотелекоммуникационной 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. 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. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, 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. Маталыцкая. 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

- . 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	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих		
компетенций, формируемых		
в рамках модуля		
ПК 2.1	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение при
Осуществлять	демонстрирует системность и глубину	выполнении лабораторной
организационное	знаний, в том числе полученных при	работы, решении
обеспечение производства	выполнении расчетов в практических	ситуационных задач
продуктов питания из	работах; точно и полно использует	
растительного сырья на	научную терминологию; использует в	
автоматизированных	своих расчетах знания, полученные	
технологических линиях	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, 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.

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.

ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

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

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, 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.

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.

OK 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 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

Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

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.

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.

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 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, 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.

Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

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.	

Критерии оценки промежуточной аттестации: Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2a).

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.

AT7	ГЕСТАЦИОННЫЙ Л	ист по у	чебной п	PAKT]	ИКЕ		
	(ФИО	обучающего	ося)			,	
обучающийся(аяс	ся) на курсе по про			СПО			
	2.11 Технология продуг				сырья		
	(ла) учебную практику						
	анизационно-техноло					хле	ба,
хлебобулочных,	макаронных и конди	терских изд	елий на авт	- омати:	зирова	ннь	JX
	х линиях в объеме 72		* «»		20]	г. по
«»_	20г. в организ	ации					
Оценка сформир	(наименование орга рованности ПК через				гработ	Γ	
Оцениваемая	Основные показатели	Вили и кон	actro di monii	OHILL IV		Оце	
ПК	оценивания результата		ество выполно гребованию Ф		chon		нка ванности
III	(ОПОР) ПК		греоованию Ф гь», «опыт»)	100	СФОРГ	ипро П	
	(31131)1111	<i>J</i> 1.10 .	,		«да		«нет»
ПК 2.1						-	
ПК 2.2							
*** 80%-100% - «5	· ·>>						L
70%-80% - «4>							
60%-70% - «3»	»						
	цеятельности обучающе	егося во врем	я учебной пр	актик	и через	оце	нку
сформированност	и ОК						
Оцениваемые ОК	Основные показатели	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Ур	овни о	ценки (ЭК	
	результата (ОПС	OP) OK				1	
OK 01			Низкий	Сред	Средний Выс		ысокий
OK 09							
*** ОК, ОКнизкий уровень ОК, ОКсредний уровень ОК, ОКвысокий уровень ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):							
За период учебной	практики студентом (ФИ на сформированность П	MO)	бі	ыла			
Рекоменлании: обр	 ратить внимание требу	ет внимания					
Дата «» 20г.							
Подпись руковол	т. ителя практики	/ФИО.	должность				
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

обучаю	щегося группы	по профессии СПО
19.02.11 Техно	логия продуктов пит	ания из растительного сырья
	(ФИФ))
проходившего учебную пр	актику	
	с «» г. по «» _	Γ.
Место прохождения прав	тики (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
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

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	
(ΦI	ИО)
проходившего учебную практику	
с «» г. по «» г.	
Место прохождения практики (организация):	
Руководители практики: от ОО	

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

и знания		
Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 1.1-1.2	визуально оценивать исправность,	назначение, принцип действия и
OK 01	использовать инструмент для	устройство, правила эксплуатации,
OK 09	очистки от загрязнений, смазки и	методы и способы выявления и
	санитарной обработки	устранения неисправностей, порядок
	механических деталей и узлов,	проведения подготовки, пуска и наладки,
	применять инструмент по наладке,	ремонта, документооборот по процессу
	настройке, ремонту и регулировке,	подготовки к работе и обслуживания
	документально оформлять	технологического оборудования
	результаты проделанной работы	нормативы расходов сырья,
	по обслуживанию	полуфабрикатов, расходного материала,
	технологического оборудования	выхода готовой продукции, порядок и
	рассчитывать необходимый объем	периодичность производственного
	сырья и расходных материалов,	контроля качества сырья,
	эксплуатировать оборудование	полуфабрикатов, расходного материала,
	для получения свекловичного	готовой продукции, методы контроля
	сахара, производства различных	качества продукции, причины брака
	видов рафинированного сахара,	продукции и меры по их устранению на
	крахмала, сахаристых веществ из	каждой стадии технологического
	крахмала, модифицированных	процесса, правила маркировки готовой
	крахмалов, декстрина, саго,	продукции, основные технологические
	упаковки и маркировки готовой	операции и режимы работы
	продукции, настраивать	технологического оборудования,
	автоматизированную программу	назначение, принцип действия,
	технологического процесса	устройство и правила эксплуатации
	производства крахмала, сахара и	технологического оборудования, порядок
	сахаристых продуктов	регулирования параметров работы
	1 r	технологического оборудования,
		документооборот, правила оформления и
		периодичность заполнения документации
		при производстве крахмала, сахара и
		сахаристых продуктов
		саларистых 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
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.03.01.01 Учебн процесса производства автоматизированных	72/72	
Учебная практика п Виды работ 1. Осуществление про продуктов 3. Обслуживание обор сахаристых продуктов	72/72	
Промежуточная аттест	-	
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 информационнотелекоммуникационной 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. 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. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, 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. Маталыцкая. 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	Критерии оценки	Методы оценки
в рамках модуля		
ПК 1.1	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение при
Осуществлять техническое	демонстрирует системность и глубину	
обслуживание	знаний, в том числе полученных при	работы, решении
гехнологического	выполнении расчетов в практических	ситуационных задач
оборудования для	работах; точно и полно использует	
производства продуктов	научную терминологию; использует в	
питания из растительного	своих расчетах знания, полученные	
сырья в соответствии с	при изучении курса. Безупречно и	
эксплуатационной	логически правильно выполняет	
документацией	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.	
	ответа. 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.	
	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	
ПК 1.2 Выполнять	исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение пр
	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину	
гехнологические операции по производству крахмала,	демонстрирует системность и глуоину знаний, в том числе полученных при	работы, решении
по производству крахмала, сахара и сахаристых	выполнении расчетов в практических	раооты, решении ситуационных задач
продуктов в соответствии с	работах; точно и полно использует	онтуационных задач

технологическими инструкциями

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, 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.

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.

OK 01

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину оценка в процессе 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,

Экспертное наблюдение и выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

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, 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.

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.

OK 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину оценка в процессе 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

Экспертное наблюдение и выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

студентом самостоятельно в процессе ответа.

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.

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.

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2a).

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.

ATT	ГЕСТАЦИОННЫЙ Л	ист по уч	чебной п	PAKT]	ИКЕ		
	ся) на курсе по про						
	2.11 Технология продук						
	(ла) учебную практику ние технологического					cavi	na
	одуктов на автомати						ıpa
	с «»						
20 г. в организ			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			_	
•							
	(наименование орга				_		
Оценка сформир	оованности ПК через	виды и каче	ество выпол	нения	работ	•	
0	0	D				0	
Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата		ество выполно ребованию Ф			Оце	нка ванности
IIK	(ОПОР) ПК		рсоованию ф ть», «опыт»)	100	сфорк	лиро. [П	
	()	<i>y</i> === = =	,		«да»		«нет»
ПК 1.1							
ПК 1.2							
*** 80%-100% - «5	»						
70%-80% - «4>							
60%-70% - «3»							
	еятельности обучающе	егося во врем	я учебной пр	актик	и через	оце	нку
сформированност		1	***			214	
Оцениваемые ОК	Основные показатели	·	Уŗ	овни о	ценки (ЭK	
OK 01	результата (ОПС	JP) OK	Низкий	Cnar		Dı	ысокий
OK 09			пизкии	Сред	цнии	Di	ысокии

ОК, ОКниз	ркий уровенц						
ОК, ОКсре							
ОК, ОКвы	сокий уровень						
	оценить сформированно	сть ПК и уров	вень сформир	ованно	сти ОК):	
За период учебной практики студентом (ФИО) была							
продемонстрирована сформированность ПК; уровень сформированности ОК							
David a San Cara a San							
Рекомендации: обратить внимание требует внимания Дата «» 20 г.							
		/MIAO	попушьост				
	ителя практики венного лица организаі			/	ውለው	попъ	KHOCTI
поднись ответств	оспного лица организаг	ции (оазы пр	актики)	/	ΨriO, ,	долу	кпость

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 пита	ния из растительного сырья
(ОИФ)	
проходившего учебную практику	
с « <u> </u> » г. по « <u> </u> » <u> </u>	Γ.
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
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

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

обучающ	егося группы	по профессии СПО	
19.02.11 Техноло	огия продуктов	питания из растительного	сырья
			(ФИО)
проходившего учебную практ	ику		
	с «» г. по «»	г.	
Место прохождения практин	ки (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

и знания		
Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 2.1-2.2	анализировать состояние рынка	технологии менеджмента и
OK 01	продукции и услуг в области	маркетинговых исследований рынка
ОК 09	производства продуктов питания	продукции и услуг, технологии бизнес-
	из растительного сырья,	планирования производственной,
	рассчитывать плановые	финансовой и инвестиционной
	показатели выполнения	деятельности, методы расчета
	технологических операций,	экономической эффективности разработки
	определять потребность в	и внедрения новой продукции из
	средствах производства и рабочей	растительного сырья, технологии
	силе для выполнения общего	производства и организации
	объема работ по каждой	производственных и технологических
	технологической операции на	процессов, требования к качеству
	основе технологических карт,	выполнения технологических операций,
	рассчитывать экологический риск	методы технохимического и
	и оценивать ущерб, причиняемый	лабораторного контроля качества сырья,
	окружающей среде при	полуфабрикатов и продуктов питания из
	выполнении работ и оказании	растительного сырья, методы
	услуг в области производства	планирования, контроля и оценки
	продуктов питания из	качества выполнения технологических
	растительного сырья,	операций, виды, формы и методы
	инструктировать операторов и	мотивации, включая материальное и
	аппаратчиков по выполнению	нематериальное стимулирование,
	производственных заданий,	персонала, правила первичного
	контролировать выполнение	документооборота, учета и отчетности,
	производственных заданий на всех	требования охраны труда, санитарной и
	стадиях технологического	пожарной безопасности при техническом
	процесса, организовывать работу	обслуживании и эксплуатации
	по проведению лабораторных	технологического оборудования на
	исследований качества и	автоматизированных
	безопасности сырья,	технологических линиях по производству
	полуфабрикатов и готовой	продуктов питания из растительного
	продукции, пользоваться	сырья;
	методами контроля качества	виды и качественные показатели сырья,
	выполнения технологических	полуфабрикатов и готовой продукции
	операций, осуществлять	производства крахмала, сахара и
	мероприятия по мотивации и	сахаристых продуктов, основные

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 ресурсои энергосберегающие технологии

технологические процессы производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, методы технохимического 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

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	(Содержание учебного материала,		Объем, акад.
разделов и тем				ч. / в том

профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных	М), самостоятельная учебная работа обучающихся,				
курсов (МДК)	ily prozent proorie (i-poetit)	практической подготовки,			
		акад. ч.			
1	2	3			
УП.МВ.03.02.01 Учебн	ая практика по ВД.2 Организационно-				
технологическое обесп	ечение производства крахмала, сахара и	72/72			
сахаристых продуктов					
Учебная практика п	о П.МВ.03.02				
Виды работ					
1. Участие в планиров	вании структурного подразделения				
2. Организация работі	F2/F2				
3. Руководство работо	72/72				
4. Анализ процесса и					
5. Оценки экономичес					
деятельности					
Промежуточная аттест	гация	-			
Всего		72			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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 информационнотелекоммуникационной 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. 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. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, 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. Маталыцкая. 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

- . 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	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих		
компетенций, формируемых		
в рамках модуля		
ПК 2.1	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение при
Осуществлять	демонстрирует системность и глубину	выполнении лабораторной
организационное	знаний, в том числе полученных при	работы, решении
обеспечение производства	выполнении расчетов в практических	ситуационных задач
продуктов питания из	работах; точно и полно использует	
растительного сырья на	научную терминологию; использует в	
автоматизированных	своих расчетах знания, полученные	
технологических линиях	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, 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.

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.

ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов

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

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, 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.

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.

OK 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 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

Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

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.

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.

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 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, 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.

Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

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.	

Критерии оценки промежуточной аттестации: Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2a).

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.

ATT	ГЕСТАЦИОННЫЙ Л	ист по у	чебной п	PAKT	ИКЕ		
	(ла) учеоную практику а низационно-техноло						
	анизационно-техноло а и сахаристых проду						
	х линиях в объеме 72 ч]	г. по
«»	20г. в организ	ации					
Оценка сформиј	(наименование орга рованности ПК через				гработ	Γ	
Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	ания результата работ (по требованию ФГОС сформированности			ванности		
		-			«да	>>	«нет»
ПК 2.1							
ПК 2.2							
*** 80%-100% - «5 70%-80% - «4» 60%-70% - «3» Характеристика д сформированност	» » цеятельности обучающо	егося во врем	я учебной пр	эактик	и через	з оце	енку
Оцениваемые ОК	Основные показатели результата (ОПС		Ур	овни о	ценки (ЭК	
OK 01		,	Низкий	Сред	цний	В	ысокий
OK 09							
*** ОК, ОКнизкий уровень ОК, ОКсредний уровень ОК, ОКвысокий 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 руковод	20г. ителя практики венного лица организа			/	ФИО,	долх	жность

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
19.02.1	11 Технология продуктов п	итания из растительного сырья
	(ФИ	O)
проходившего уче	ебную практику	
	с « <u> </u> » г. по « <u> </u> »	г.
Место прохожден	ния практики (организация)	:
Руководители		
практики: от ОО Руководитель груз		
т уководитель гру	ШПЫ	

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

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	1 Технология продуктов і	питания из растительного	сырья
			(ФИО)
проходившего учеб	ную практику		
	с « <u></u> » г. по « <u></u> »	Γ.	
Место прохождени	я практики (организация):		
Руководители практики: от ОО Руковолитель групп			

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

и знания		
Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 1.1-1.2	визуально оценивать исправность,	назначение, принцип действия и
OK 01	использовать инструмент для	устройство, правила эксплуатации,
ОК 09	очистки от загрязнений, смазки и	методы и способы выявления и
	санитарной обработки	устранения неисправностей, порядок
	механических деталей и узлов,	проведения подготовки, пуска и наладки,
	применять инструмент по наладке,	ремонта, документооборот по процессу
	настройке, ремонту и регулировке,	подготовки к работе и обслуживания
	документально оформлять	технологического оборудования
	результаты проделанной работы	нормативы расходов сырья,
	по обслуживанию	полуфабрикатов, расходного материала,
	технологического оборудования	выхода готовой продукции, порядок и
	рассчитывать необходимый объем	периодичность производственного
	сырья и расходных материалов,	контроля качества сырья,
	эксплуатировать оборудование	полуфабрикатов, расходного материала,
	спиртового и ликероводочного	методы контроля качества продукции,
	производств, винодельческих	причины брака продукции и меры по их
	производств, пивоваренного и	устранению на каждой стадии
	безалкогольного производств, для	технологического процесса, правила
	упаковки и маркировки готовой	маркировки готовой продукции, основные
	продукции, настраивать	технологические операции и режимы
	автоматизированную программу	работы технологического оборудования,
	технологического процесса	назначение, принцип действия,
	производства солода, продукции	устройство и правила эксплуатации
	бродильных производств и	технологического оборудования, порядок
	виноделия, безалкогольных	регулирования параметров работы
	напитков	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 аттест	-	
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 информационнотелекоммуникационной 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. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, 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. Маталыцкая. 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	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих	тритерии оденки	тистоды оценки
компетенций, формируемых		
в рамках модуля		
ПК 1.1	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение при
Осуществлять техническое	демонстрирует системность и глубину	выполнении лабораторной
обслуживание	знаний, в том числе полученных при	работы, решении
технологического	выполнении расчетов в практических	ситуационных задач
	работах; точно и полно использует	ситуационных задач
оборудования для	I ⁻	
производства продуктов	научную терминологию; использует в	
питания из растительного	своих расчетах знания, полученные	
сырья в соответствии с	при изучении курса. Безупречно и	
эксплуатационной	логически правильно выполняет	
документацией	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,	
	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.	

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.

ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями

На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину выполнении лабораторной 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, 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.

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

Экспертное наблюдение при работы, решении ситуационных задач

		T
	при расчетах, отвечая на вопросы	
	преподавателя, которые не может	
	исправить самостоятельно.	
OK 01	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение и
Выбирать способы решения	демонстрирует системность и глубину	оценка в процессе
задач профессиональной	знаний, в том числе полученных при	выполнения: практических/
	выполнении расчетов в практических	лабораторных занятий;
к различным контекстам	работах; точно и полно использует	заданий по учебной и
	научную терминологию; использует в	производственной
	своих расчетах знания, полученные	практикам; заданий по
	при изучении курса. Безупречно и	самостоятельной работе
	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,	
	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.	
	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.	
ОК 09	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение и
Пользоваться	демонстрирует системность и глубину	
профессиональной	знаний, в том числе полученных при	выполнения: практических/
документацией на	выполнении расчетов в практических	лабораторных занятий;
государственном и	работах; точно и полно использует	заданий по учебной и
иностранном языках	научную терминологию; использует в	производственной

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, 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.

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.

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, 2a).

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.

ATT	ГЕСТАЦИОННЫЙ Л	ист по у	чебной п	PAKT:	ИКЕ		
	(ФИО	обучающего				,	
обучающийся(аяс	ся) на курсе по про			СПО			
	2.11 Технология продуг				сырья		
	(ла) учебную практику		-		-		
	ние технологическог					ЭЛУК	шии
	изводств и виноделия					- J	
	нных технологически						>>
	г. по «»						_
			1	,			
Оценка сформир	(наименование орга рованности ПК через				гработ	7	
Оцениваемая	Основные показатели	Вилы и кач	ество выполн	енных		Оце	нка
ПК	оценивания результата		гребованию Ф		сформ		ванности
	(ОПОР) ПК		гь», «опыт»)		1 1	П	
		•			«да	>>	«нет»
ПК 1.1							
ПК 1.2							
*** 80%-100% - «5	»				l		
70%-80% - «4>							
60%-70% - «3»	>						
Характеристика д	еятельности обучающе	егося во врем	я учебной пр	актик	и через	оце	нку
сформированност	и ОК						
Оцениваемые ОК	Основные показатели	оценивания	Уp	овни о	ценки (ЭК	
	результата (ОПС	OP) OK					
ОК 01			Низкий	Cpe	цний	B	ысокий
ОК 09							

ОК, ОКниз							
ОК, ОКсре							
ОК, ОКвы							
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированно	сть ПК и уров	вень сформир		сти ОК):	
За период учебной	За период учебной практики студентом (ФИО) была продемонстрирована сформированность ПК; уровень сформированности ОК						
продемонстрирова	на сформированность III	К; уров	вень сформиро	ованно	сти ОК		
D							
Рекомендации: обратить внимание требует внимания Дата «» 20г.							
Дага «»	ZUI.	/ & 140	HO HMALLO OTT				
	ителя практики			,	ФИО	T 0 = :	****
тоднись ответств	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 пи	тания из растительного сырья
	(ФИФ)	0)
проходившего учеб	ную практику	
	с «» г. по «»	Γ.
Место прохождени	я практики (организация).	:
Руководители		
практики: от ОО		
Руководитель групп	IЫ	

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

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	
(ΦI	ИО)
проходившего учебную практику	
с «» г. по «» г.	
Место прохождения практики (организация):	
Руководители практики: от ОО	

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

и знания		
Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 2.1-2.2	анализировать состояние рынка	технологии менеджмента и
OK 01	продукции и услуг в области	маркетинговых исследований рынка
OK 09	производства продуктов питания	продукции и услуг, технологии бизнес-
	из растительного сырья,	планирования производственной,
	рассчитывать плановые	финансовой и инвестиционной
	показатели выполнения	деятельности, методы расчета
	технологических операций,	экономической эффективности разработки
	определять потребность в	и внедрения новой продукции из
	средствах производства и рабочей	растительного сырья, технологии
	силе для выполнения общего	производства и организации
	объема работ по каждой	производственных и технологических
	технологической операции на	процессов, требования к качеству
	основе технологических карт,	выполнения технологических операций,
	рассчитывать экологический риск	методы технохимического и
	и оценивать ущерб, причиняемый	лабораторного контроля качества сырья,
	окружающей среде при	полуфабрикатов и продуктов питания из
	выполнении работ и оказании	растительного сырья, методы
	услуг в области производства	планирования, контроля и оценки
	продуктов питания из	качества выполнения технологических
	растительного сырья,	операций, виды, формы и методы
	инструктировать операторов и	мотивации, включая материальное и
	аппаратчиков по выполнению	нематериальное стимулирование,
	производственных заданий,	персонала, правила первичного
	контролировать выполнение	документооборота, учета и отчетности,
	производственных заданий на всех	требования охраны труда, санитарной и
	стадиях технологического	пожарной безопасности при техническом
	процесса, организовывать работу	обслуживании и эксплуатации
	по проведению лабораторных	технологического оборудования на
	исследований качества и	автоматизированных
	безопасности сырья,	технологических линиях по производству
	полуфабрикатов и готовой	продуктов питания из растительного
	продукции, пользоваться	сырья
	методами контроля качества	виды и качественные показатели сырья,
	выполнения технологических	полуфабрикатов и готовой продукции,

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 ресурсои энергосберегающие технологии

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

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)	ан и содержание 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 практической подготовки, акад. ч.
1	2	3
технологическое обесп бродильных производо автоматизированных	ая практика по ВД.2 Организационно- нечение производства солода, продукции ств и виноделия, безалкогольных напитков на 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 аттест	гация	-
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 информационнотелекоммуникационной 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

3.2.1. Основные электронные издания

- 1. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, 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. Маталыцкая. 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	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих		
компетенций, формируемых		
в рамках модуля		
ПК 2.1	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение при
Осуществлять	демонстрирует системность и глубину	выполнении лабораторной
организационное	знаний, в том числе полученных при	работы, решении
обеспечение производства	выполнении расчетов в практических	ситуационных задач
продуктов питания из	работах; точно и полно использует	
растительного сырья на	научную терминологию; использует в	
автоматизированных	своих расчетах знания, полученные	
технологических линиях	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,	
	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.

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.

ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков

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, 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.

На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает

Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

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.

OK 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 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, 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.

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.

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 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, 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.

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.

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, 2a).

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 компетенци не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.	ий

AT	ГЕСТАЦИОННЫЙ Л	ист по у	чебной п	PAKT	ИКЕ		
обучающийся(аяс	ся) на курсе по про		/	СПО			
	2.11 Технология продуг				сырья		
	(ла) учебную практику		-				
	анизационно-техноло					сол	ода,
	ильных производств						
	нных технологически						
	г. по «»						_
	(наименование орга						
Оценка сформир	ованности ПК через	виды и каче	ество выпол	нения	гработ	Γ	
Оцениваемая	Основные показатели		ество выполн			Оце	нка
ПК	оценивания результата		ребованию Ф	ГОС	сфорг		ванности
	(ОПОР) ПК	умет	гь», «опыт»)			П	К
					«да	>>	«нет»
ПК 2.1							
ПК 2.2							
*** 80%-100% - «5							
70%-80% - «4>							
60%-70% - «3»			-				
	еятельности обучающе	егося во врем	я учебной пр	актик	и через	в оце	нку
сформированност			***			0.1.6	
Оцениваемые ОК	Основные показатели	· ·	Ур	овни о	ценки (ЭK	
OIC 01	результата (ОПС	JP) OK	TT ~	-		D	
OK 01			Низкий	Cpe	цний	B	ысокий
OK 09							

ОК, ОКни	• 1						
ОК, ОКсре ОК, ОКвы							
	сокии уровень оценить сформированно	сть ПК и уров	ень сформир	ованно	сти ОК) .	
За периол учебной	практики стулентом (ФІ	40)	оти еформиру бр	ыла.	om on	<i>)</i> ·	
продемонстрирова	практики студентом (ФИ на сформированность П	K : VDOE	вень сформиро	ованно	сти ОК		
	1 1 1		1 1 1				
Рекомендации: обр	атить внимание требу	ет внимания.					
Дата «»	20г.						
Подпись руковод	ителя практики	/ФИО,	должность				
Подпись ответств	венного лица организа	ции (базы пр	актики)	/	ФИО,	долх	кность

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)
прохо	одившего учебную практику
	с «» г. по «» г.
Мест	о прохождения практики (организация):
-	водители
_	тики: от ОО водитель группы
I y KO	ьодитель труппы

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

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	
(ΦI	ИО)
проходившего учебную практику	
с «» г. по «» г.	
Место прохождения практики (организация):	
Руководители практики: от ОО	

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 пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

и знания		
Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 1.1-1.2	визуально оценивать исправность,	назначение, принцип действия и
OK 01	использовать инструмент для	устройство, правила эксплуатации,
OK 01	очистки от загрязнений, смазки и	методы и способы выявления и
OK 09	санитарной обработки	устранения неисправностей, порядок
	механических деталей и узлов,	проведения подготовки, пуска и наладки,
	применять инструмент по наладке,	ремонта, документооборот по процессу
	настройке, ремонту и регулировке,	подготовки к работе и обслуживания
	документально оформлять	технологического оборудования
	результаты проделанной работы	нормативы расходов сырья,
	по обслуживанию	полуфабрикатов, расходного материала,
	технологического оборудования	выхода готовой продукции, порядок и
	рассчитывать необходимый объем	
	_	периодичность производственного
	сырья и расходных материалов,	контроля качества сырья,
	эксплуатировать оборудование	полуфабрикатов, расходного материала,
	для производства консервов,	методы контроля качества продукции,
	продуктов из картофеля, сушеных	причины брака продукции и меры по их
	плодов, овощей, крахмала,	устранению на каждой стадии
	пищеконцентратов, упаковки и	технологического процесса, правила
	маркировки готовой продукции,	маркировки готовой продукции, основные
	настраивать автоматизированную	технологические операции и режимы
	программу технологического	работы технологического оборудования,
	процесса производства консервов	назначение, принцип действия,
	и пищеконцентратов	устройство и правила эксплуатации
		технологического оборудования, порядок
		регулирования параметров работы
		технологического оборудования,
		документооборот, правила оформления и
		периодичность заполнения документации
		при производстве консервов и
		пищеконцентратов

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.05.01.01 Учебная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов 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 пищеконцентратов 3. Обслуживание оборудования для производства консервов и пищеконцентратов		72/72
Промежуточная аттест	гация	-
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 информационнотелекоммуникационной 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;

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

- C.C. 1. Гавриченкова, Стандартизация И контроль качества общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, С. И. Якубовская. – Минск: РИПО, 213 c.: табл. Режим доступа: по подписке. _ 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. Маталыцкая. 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 МОЛУЛЯ

	<u>гочессионального модул</u>	
Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих		
компетенций, формируемых		
в рамках модуля		
ПК 1.1	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение при
Осуществлять техническое	демонстрирует системность и глубину	
обслуживание	знаний, в том числе полученных при	работы, решении
технологического	выполнении расчетов в практических	ситуационных задач
оборудования для	работах; точно и полно использует	
производства продуктов	научную терминологию; использует в	
питания из растительного	своих расчетах знания, полученные	
сырья в соответствии с	при изучении курса. Безупречно и	
эксплуатационной	логически правильно выполняет	
документацией	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,	
	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.	
	На оценку «неудовлетворительно»	
	если студент демонстрирует крайне	
	фрагментарные знания в рамках	
	учебной программы; не осознает	
	y reorion ripor paining, ne ocosnaci	

связа, данного понятия, теории, явления с другими объектами дисшилиные, не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубье догические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподваятеля, которые не может исправить самостоятельно. ТК 1.2 Выполнять технологические операции по производству консервов та знаний, в том числе полученных при выполнении пресчетов и практических работах; точно и полно использует нехнологическими инструкциями по производству консервов та знаний, в том числе полученных при расчетах знания, полученных при изучения курса. Безупречно и догически правильно выполняет расчеты практических заданий; даст исчернывающие ответь на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оненку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объем учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допуниены недочета но пределении поизтий, расчетах, исправленые студентом самостоятельно в происсее ответа. На оненку «удовлетворительно» сели студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, по могут быть, допунцены 1–2 опинбки в определении основных понятий, которые студент загрудивется исправить самостоятельно, сели студент загрудивется исправить самостоятельно, сели студент удемонстрирует, крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связа данного понятия, теории, явления с другими объектами дисципиныя, не владеет минимально необходимой терминологией; допускает турбые логические инцимально необходимой терминологией; допускает турбые логические инцимально необходимой терминологией; допускает турбые логические ошибки при расчетах, отпечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно, исправить самостоятельно, исправить самостоятельно, исправать самостоятельно, исправать самостоятельно, исправать самостоятельно, исправать самостоятельно,			
лисипплиный не владеет минимально необходимой терминологией; долускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно. На опенку «отлично» сели студент демонстрауот системность и глубниу выполнении лабораторной иншик, в пристратов в иншеркумпиями при производетву консервов и начий, в том числе полученных при выполнении расчетов в практические работах, точно и подно использует научную терминологию; использует научную терминологию; использует научную терминологию; использует прасчеты практических заданий; дает исчернывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На опенку «хороно» сели студент демонстрарует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допупены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленые студентом самостоятельно в процессе ответа. На опенку «хоронгорительно» если студент демонстрирует переминологией; могут быть допупены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленые студентом самостоятельно в процессе ответа. На опенку «хоронгорируст» недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допупены 1—2 опибки в определении основных понятий, которые студент затурдивется исправить самостоятельно, с несособен самостоятельно, не негурбоко знанизировать материал, при наводицих вопросах. На оценку «неузовътеворительно» сели студент демонстрируст крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осозвает скязь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не ввадеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические опибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может		связь данного понятия, теории,	
необходимой терминологией; допускает грубые логические опибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может неправить самостоятельно. На опекку «отлично» сели студент демонетрирует системность и глубину выполнении расчетов в практических работах; точно и полю непользует инструкциями нетрукциями нетрукциями		явления с другими объектами	
допускает грубые логические ощибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно. ПК 1.2 Выполнять на ответствительно. На оценку «отлично» ссли студент демонстрирует системность и глубину выполнении лабораторной инавий, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах, точно и полно использует в соизкетствии с технологическими научную герминологию, сисловьзует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчернывающие ответь и в дополнительные вопросы прегиодавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» сели студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет небходимой для ответа терминологией; могут быть допушены 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, но могут быть допушены 1—2 опишбки в определении основных понятий, которые студент затрудияется исправить самостоятельно, но негудбоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «удовлетворительно» сели студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осозвает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины, не ввадеет минимально необходимой герминологией; допускает грубые логические ощибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые ие может исправить самостоятельно. ПК 1.2 Выполнять на оненку «отлично» если студент демонетрирует системность и глубину выполнении лабораторной знаний, в том числе полученых при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует в своих расчетах знания, полученые при изучении курса. Безупречно и лютически правильно выполняет расчета практических заданий; даст исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объем учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допушены недочетах исправленые студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует педостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть, допущены 1–2 опноби в определении сновых понятий, которые студент затрудияется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводащих вопросах. 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 лотические опибки прегодавателя, которые не может		•	
преподавателя, которые не может исправить самостоятельно. На оценку мотличию» если студент демонстрирует системность и глубину выполнении лабораторной знаний, в том числе полученных работах; точно и поли онеловаует в сому расчетах знания, полученные при зучения курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы прегодавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» сели студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы, владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допупны 1—2 опнибки в определенны податить в определении понятий, расчетах, исправленные студенто использогией; могут быть долугиет демонстрирует педостаточно последовательно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» сели студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; непользует научную терминологию, но могут быть долугиены 1—2 опнибки в определении основых понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно, способен самостоятельно жагериал, при наводащих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» сели студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, вяления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может		* **	
На оценку «отлично» сели студент демонстрирует системность и глубину выполнении лабораторной развитий в том числе полученных при выполнении лабораторной развитий, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует в своих расчетах знания, полученые при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополительные впоросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программы; внадеет необходимой для ответа терминологией; котут быть допушены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленые студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» сели студент демонстрирует индостатьные в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» сели студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но мотут быть допущены 1—2 опшбки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправлетам с претодоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» сели студент демонстрирует крайне фратментарные знания при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» сели студент демонстрирует крайне фратментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теороии, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические опибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может			
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству консервов и знаний, в том числе полученных при выполнении лабораторной знаний, в том числе полученых при работых, решении виструкциями ниструкциями ниструкциями ниструкциями вом дечетов и практических заданий; дает исчертывающее ответь на дополнительные вопросы преподавятеля по темам, предусмотренным учебной программой. На опенку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допупненые студентом самостоятельные студентом самостоятельные студентом самостоятельные студентом самостоятельные знания при выполнении расчетов; использует недостаточно последовятельные студент демонстрирует недостаточно последовятельные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допупнены 1—2 опшобки в определении основных понятий, которые студент затрушивается исправленся исправленся исправленся исправленся исправленся исправленся исправленся исправленся исправленся не домостательно, способен самостоятельно, способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «исуловлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного полятия, теорои, явления с другими объектами дисциплины, не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые потические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может			
технологические операции по производству консервов и паний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работы, решении полическими научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и погически правилыно выполняет расчеты практических заданий; даст исчерпывающие ответь на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» сели студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владест необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочетах и справленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует педостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент загрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при навоздащих вопросах. На оценку «неузовлетворительно» если студен демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не оссознает 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	THA 1.0 D	•	
по производству консервов и пищеконцентратов в в практических работах; точно и полно использует в изчении уческими изучении курса. Безупречно и потическими пракотах; точно и полно использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и лотически 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, но могут быть допущены 1–2 опинбки в определении основных понятий, которые студент затрудивется неправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «чеуховлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не оссэнает связь данног понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые погические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы			
пиписконцентратов в выполнении расчетов в практических работах; точно и польо использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и полически 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 исфирует 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, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент загрудивается исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неуловлетворительно» 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	*		
работах; точно и полно использует в научную терминологию, использует в своих расчетах знания, полученые 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 «корошо» 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 недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 опинбки в определении соновыкх понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельные; способен самостоятельные; пределение основыкх понятий, которые 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			*
технологическими 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, но могут быть допушены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анапизировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «чеудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает сязь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ощибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может	•		ситуационных задач
евоих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответь на деполнительные 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 недочетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студентом самостоятельно в процессе ответа. 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 затрудияется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. 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		÷	
при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На опенку «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 опенку «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 загрудияется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко апализировать материал, при наводящих вопросах. 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 опибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может			
логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предуемогренным учебной программой. На опенку «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 опенку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть долущены 1—2 ошибки в определении основных понятий, которые студент загрудняется исправить самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На опенку «перудьяетворительно» 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	инструкциями	•	
расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответь на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На опенку «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 опенку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1—2 опшбки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. 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 опшбки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может			
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, 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. 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		_	
дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотреным 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, но могут быть допущены 1—2 опибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. 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 опибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может		*	
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, но могут быть допущены 1—2 опшбки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. 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 опшбки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может		-	
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, но могут быть допущены 1—2 опибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. 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 опшбки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может		_	
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, но могут быть допущены 1—2 ощибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. 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		-	
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, 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. 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			
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, 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. 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			
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, 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. 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			
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, 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. 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		знаний в объеме учебной программы;	
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, 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. 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		владеет необходимой для ответа	
понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. 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. 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		терминологией; могут быть	
студентом самостоятельно в процессе ответа. 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. 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			
ответа. 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. 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		понятий, расчетах, исправленные	
На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1—2 оппибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. 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		студентом самостоятельно в процессе	
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. 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			
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. 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		7 7	
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. 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			
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. 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			
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. 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			
в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. 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			
которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. 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; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. 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		<u>*</u>	
самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. 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		2 2	
анализировать материал, при наводящих вопросах. 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		*	
наводящих вопросах. 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		•	
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		1 1	
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		•	
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			
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			
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			
явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может			
дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может			
необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может			
при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может			
преподавателя, которые не может		допускает грубые логические ошибки	
		* *	
исправить самостоятельно.		преподавателя, которые не может	
		исправить самостоятельно.	

OK 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 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, 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.

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.

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 своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет

Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

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, 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.

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.

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2a).

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.

ATT	ГЕСТАЦИОННЫЙ Л	ист по уч	чебной п	PAKTI	ИКЕ		
	ся) на курсе по про		иальности С			,	
	2.11 Технология продуг		-		-		
	(ла) учебную практику ние технологического					17	
	гов на автоматизиров						re l
	2 ×						
Оценка сформир	(наименование орга рованности ПК через				работ	1	
Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	работ (по т	ество выполно гребованию Ф ть», «опыт»)		сформ	Оце ииро П	ванности
					«да	>>	«нет»
ПК 1.1							
ПК 1.2							
*** 80%-100% - «5 70%-80% - «4» 60%-70% - «3»	> >		<i>-</i> 11				
Характеристика д сформированност	еятельности обучающе и ОК	егося во врем	я учебной пр	актикі	и через	оце	нку
Оцениваемые ОК	Основные показатели результата (ОПС		Ур	овни о	ценки (ЭК	
ОК 01	1 7	,	Низкий	Сред	цний	Bı	ысокий
ОК 09							
За период учебной	едний уровень	4O)	бі	ыла			
Дата «» Подпись руководи	атить внимание требус 20г. ителя практики венного лица организаг	/ФИО,	должность	/	ФИО,	долх	кность

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	2.11 Технология продуктов пі	итания из растительного сырья
	(ФИ	0)
проходившего у	чебную практику	
	с «» г. по «»	Γ.
Место прохожд	дения практики (организация)	:
Руководители		
практики: от О		
Руководитель гр	оуппы	

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

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	
19.02.1	1 Технология продуктов	питания из растительного о	сырья
			(ФИО)
проходившего учеб	бную практику		
	с «» г. по «»	r.	
Место прохождени	ия практики (организация):		
			_
Руководители практики: от ОО			
Руковолитель груп	пы		

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 пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

и знания		
Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 2.1-2.2	анализировать состояние рынка	технологии менеджмента и
OK 01	продукции и услуг в области	маркетинговых исследований рынка
ОК 09	производства продуктов питания	продукции и услуг, технологии бизнес-
	из растительного сырья,	планирования производственной,
	рассчитывать плановые	финансовой и инвестиционной
	показатели выполнения	деятельности, методы расчета
	технологических операций,	экономической эффективности разработки
	определять потребность в	и внедрения новой продукции из
	средствах производства и рабочей	растительного сырья, технологии
	силе для выполнения общего	производства и организации
	объема работ по каждой	производственных и технологических
	технологической операции на	процессов, требования к качеству
	основе технологических карт,	выполнения технологических операций,
	рассчитывать экологический риск	методы технохимического и
	и оценивать ущерб, причиняемый	лабораторного контроля качества сырья,
	окружающей среде при	полуфабрикатов и продуктов питания из
	выполнении работ и оказании	растительного сырья, методы
	услуг в области производства	планирования, контроля и оценки
	продуктов питания из	качества выполнения технологических
	растительного сырья,	операций, виды, формы и методы
	инструктировать операторов и	мотивации, включая материальное и
	аппаратчиков по выполнению	нематериальное стимулирование,
	производственных заданий,	персонала, правила первичного
	контролировать выполнение	документооборота, учета и отчетности,
	производственных заданий на всех	требования охраны труда, санитарной и
	стадиях технологического	пожарной безопасности при техническом
	процесса, организовывать работу	обслуживании и эксплуатации
	по проведению лабораторных	технологического оборудования на
	исследований качества и	автоматизированных
	безопасности сырья,	технологических линиях по производству
	полуфабрикатов и готовой	продуктов питания из растительного
	продукции, пользоваться	сырья,
	методами контроля качества	виды и качественные показатели сырья,
	выполнения технологических	полуфабрикатов и готовой продукции,
	операций, осуществлять	основные технологические процессы
	мероприятия по мотивации и	производства консервов и

стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства консервов и пищеконцентратов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов, качество и выход готовой продукции в процессе производства консервов и пищеконцентратов 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 пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства консервов и пищеконцентратов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсопищеконцентратов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства консервов и пищеконцентратов, 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 пищеконцентратов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды консервов и пищеконцентратов, 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

и энергосберегающие технологии

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 Организационнотехнологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях		72/72
Учебная практика п	о П.МВ.05.02	
Виды работ		
1. Участие в планиров	вании структурного подразделения	
2. Организация работы структурного подразделения		72/72
3. Руководство работой структурного подразделения		12/12
4. Анализ процесса и результатов работы подразделения		
5. Оценки экономической эффективности производственной		
деятельности		
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 информационнотелекоммуникационной 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. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, 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. Маталыцкая. 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. – схем. Режим доступа: табл.. ПО подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015 Библиогр. В KH. 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:

- WINRAR архиватор
 Media Player Classic
- 3. Windows Media Player
- 4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ профессионального модуля

	V путаруу амаууч	T
Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих		
компетенций, формируемых		
в рамках модуля		
ПК 2.1	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение при
Осуществлять	демонстрирует системность и глубину	
организационное	знаний, в том числе полученных при	работы, решении
обеспечение производства	выполнении расчетов в практических	ситуационных задач
продуктов питания из	работах; точно и полно использует	
растительного сырья на	научную терминологию; использует в	
автоматизированных	своих расчетах знания, полученные	
технологических линиях	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,	
	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.	
	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	
	длецанияны, не владеет минимально	

	необходимой терминологией;	
	допускает грубые логические ошибки	
	при расчетах, отвечая на вопросы	
	преподавателя, которые не может	
	исправить самостоятельно.	
ПК 2.2 Осуществлять	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение при
технологическое	демонстрирует системность и глубину	выполнении лабораторной
обеспечение производства	знаний, в том числе полученных при	работы, решении
консервов и	выполнении расчетов в практических	ситуационных задач
пищеконцентратов	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,	
	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.	
	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	
	• •	
ОК 01	исправить самостоятельно.	Экспертное неблиемением
	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение и
Выбирать способы решения	демонстрирует системность и глубину	
задач профессиональной	знаний, в том числе полученных при	выполнения: практических/
	выполнении расчетов в практических	лабораторных занятий;

к различным контекстам

деятельности применительно 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, 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.

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.

заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

OK 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 своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам,

Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

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, 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.

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.

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2a).

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.

ATT	ГЕСТАЦИОННЫЙ Л	ист по у	чебной п	PAKT.	ИКЕ		
		обучающего				,	
обучающийся(аяс	ся) на курсе по про			СПО			
	2.11 Технология продук				сырья		
	(ла) учебную практику						
	анизационно-техноло						
	цеконцентратов на ав						
линиях в объеме	72 часа с «	<u></u>	20г.	по «	>>>		
	г. в организации						
	(наименование орга						
Оценка сформиј	рованности ПК через	виды и каче	ество выпо.	тнения	г работ	Γ.	
	1	T			1		
Оцениваемая	Основные показатели		ество выполн		1	Оце	
ПК	оценивания результата		гребованию (PLOC	сформ	ииро П	ванности
	(ОПОР) ПК	уме	гь», «опыт»)		// HO		
ПК 2.1					«да	>>	«нет»
ПК 2.1							
*** 80%-100% - «5	<u> </u>						
70%-80% - «4»							
60%-70% - «3»							
	, цеятельности обучающо	егося во врем	я учебной п	рактик	и через	в оце	нку
сформированност			J			, , ,	•
Оцениваемые ОК	Основные показатели	оценивания	У	ровни о	ценки (ЭК	
	результата (ОПО	ОР) ОК					
ОК 01			Низкий	Cpe,	дний	B	ысокий
ОК 09							

ОК, ОКни							
ОК, ОКсре							
ОК, ОКвы		ПИ			OI	١.	
Заключение (оценить сформированно	ость нк и уров ИОУ	вень сформир	ованно ыла	сти ОК):	
полемонстрирова	практики студентом (ФИна сформированность П	(10)	enr chopmar		сти ОК		
продемонстрирова	на сформированноств тт	. , уров	венв сформир	ованно	сти ОК		
Рекомендации: обр	—— ратить внимание требу	ет внимания.					
Дата «»							
	ителя практики	/ФИО,	должность				
	венного лица организа			/	ФИО,	долх	кность
		` 1	/		,		

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):				
D				
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
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

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	1 Технология продуктов і	питания из растительного	сырья
			(ФИО)
проходившего учеб	ную практику		
	с « <u> </u> » г. по « <u> </u> »	Γ.	
Место прохождени	я практики (организация):		
Руководители практики: от ОО Руковолитель групп			

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 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.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

и знания		
Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 1.1-1.2	DUDYO II NO ONONINDOTI HOMBONIO OTI	WOOMONIAN TOWN TOWN TOWN TOWN TOWN TOWN TOWN TOW
· ·	визуально оценивать исправность,	назначение, принцип действия и
OK 01	использовать инструмент для	устройство, правила эксплуатации,
OK 09	очистки от загрязнений, смазки и	методы и способы выявления и
	санитарной обработки	устранения неисправностей, порядок
	механических деталей и узлов,	проведения подготовки, пуска и наладки,
	применять инструмент по наладке,	ремонта, документооборот по процессу
	настройке, ремонту и регулировке,	подготовки к работе и обслуживания
	документально оформлять	технологического оборудования,
	результаты проделанной работы	нормативы расходов сырья,
	по обслуживанию	полуфабрикатов, расходного материала,
	технологического оборудования,	выхода готовой продукции, порядок и
	рассчитывать необходимый объем	периодичность производственного
	сырья и расходных материалов,	контроля качества сырья,
	эксплуатировать оборудование	полуфабрикатов, расходного материала,
	для производства растительных	готовой продукции, методы контроля
	масел, включая оборудование для	качества продукции, причины брака
	механической обработки сырья и	продукции и меры по их устранению на
	полуфабрикатов, маслосемян,	каждой стадии технологического
	влаготепловой обработки мятки и	процесса, правила маркировки готовой
	жмыха, отжима масла, рафинации	продукции, основные технологические
	и дезодорации масла,	операции и режимы работы, назначение,
	производства модифицированных	принцип действия, устройство и правила
	жиров, маргариновой и	эксплуатации технологического
	майонезной продукции, включая	оборудования, порядок регулирования
	оборудование для темперирования	параметров работы технологического
	жировой основы, получения	оборудования и средств автоматики,
	эмульсии и маргарина,	документооборот, правила оформления и
	приготовления кулинарных,	периодичность заполнения документации
	кондитерских, хлебопекарных	при производстве растительных масел,
	жиров и заменителей жира,	жиров и жирозаменителей
	производства глицерина и жирных	_ ^
	кислот, мыла и синтетических	
	моющих средств, для упаковки и	
	маркировки готовой продукции,	
	настраивать автоматизированную	
	программу технологического	
	inpot passing textionor in teckoro	

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) ———————————————————————————————————		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 аттест	-	
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 информационнотелекоммуникационной 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. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, 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. Маталыцкая. 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 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	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих		
компетенций, формируемых		
в рамках модуля		
ПК 1.1 Осуществлять	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение при
техническое обслуживание	демонстрирует системность и глубину	выполнении лабораторной
технологического	знаний, в том числе полученных при	работы, решении
оборудования для	выполнении расчетов в практических	ситуационных задач
производства продуктов	работах; точно и полно использует	
питания из растительного	научную терминологию; использует в	
сырья в соответствии с	своих расчетах знания, полученные	
эксплуатационной	при изучении курса. Безупречно и	
документацией	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, 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.

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.

ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями

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, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при

Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

наводящих вопросах.

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.

OK 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 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, 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.

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;

Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

		T
	допускает грубые логические ошибки	
	при расчетах, отвечая на вопросы	
	преподавателя, которые не может	
	исправить самостоятельно.	
OK 09	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение и
Пользоваться	демонстрирует системность и глубину	
профессиональной	знаний, в том числе полученных при	выполнения: практических/
документацией на	выполнении расчетов в практических	лабораторных занятий;
государственном и	работах; точно и полно использует	заданий по учебной и
иностранном языках	научную терминологию; использует в	производственной
	своих расчетах знания, полученные	практикам; заданий по
	при изучении курса. Безупречно и	самостоятельной работе
	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,	
	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.	
	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.	

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.

AT	ГЕСТАЦИОННЫЙ Л	ист по у	чебной п	PAKT	ИКЕ		
	(ФИО	обучающего	oca)			,	
 обучающийся(аяс	ся) на курсе по про			СПО			
	2.11 Технология продук				сырья		
	(ла) учебную практику		-		-		
	ение технологическог					ных	
масел, жиров и х	кирозаменителей на а						
линиях в объеме	72 часа с «	<u></u>	20г.	по «	>>>		
20	г. в организации						
	(наименование орга						
Оценка сформиј	рованности ПК через	виды и каче	ество выпо.	тнения	г работ		
	1	I			1		
Оцениваемая	Основные показатели		ество выполн		1	Оце	
ПК	оценивания результата		гребованию (PLOC	сфорг	ииро П	ванности
	(ОПОР) ПК	уме	гь», «опыт»)		//H0		
ПК 1.1					«да	>>	«нет»
ПК 1.1							
*** 80%-100% - «5	<u> </u>						
70%-80% - «4»							
60%-70% - «3»							
	цеятельности обучающо	егося во врем	я учебной п	рактик	и через	в оце	нку
сформированност		•	,	L	•		v
Оцениваемые ОК	Основные показатели	оценивания	y	ровни о	ценки (ЭК	
	результата (ОПО	ОР) ОК					
OK 01			Низкий	Cpe,	дний	В	ысокий
ОК 09							

ОК, ОКни							
ОК, ОКсре							
ОК, ОКвы		ПИ			OI	١.	
Заключение (оценить сформированно	ость нк и уров ИОУ	вень сформир	ованно ыла	сти ОК):	
полемонстрирова	практики студентом (ФИна сформированность П	(10)	enr chopman		сти ОК		
продемонстрирова	на сформированноств тт	. , уров	ень сформир	ованно	сти ОК		
Рекомендации: обр	—— ратить внимание требу	ет внимания.					
Дата «»							
	ителя практики	/ФИО,	должность				
	венного лица организа			/	ФИО,	долх	кность
		` 1	/		,		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной 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 пі	итания из растительного сырья
	(ФИ	O)
проходившего уч	ебную практику	
	с «» г. по «»	Γ.
Место прохожде	ния практики (организация)	:
Руководители		
практики: от ОС)	
Руководитель гру	/ППЫ	

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

ПО П.МВ.06.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

обучающ	егося группы	по профессии СПО	
19.02.11 Техноло	огия продуктов	питания из растительного	сырья
			(ФИО)
проходившего учебную практ	ику		
	с «» г. по «»	г.	
Место прохождения практин	ки (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

и знания		
Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 2.1-2.2	анализировать состояние рынка	технологии менеджмента и
OK 01	продукции и услуг в области	маркетинговых исследований рынка
OK 09	производства продуктов питания	продукции и услуг, технологии бизнес-
	из растительного сырья,	планирования производственной,
	рассчитывать плановые	финансовой и инвестиционной
	показатели выполнения	деятельности, методы расчета
	технологических операций,	экономической эффективности разработки
	определять потребность в	и внедрения новой продукции из
	средствах производства и рабочей	растительного сырья, технологии
	силе для выполнения общего	производства и организации
	объема работ по каждой	производственных и технологических
	технологической операции на	процессов, требования к качеству
	основе технологических карт,	выполнения технологических операций,
	рассчитывать экологический риск	методы технохимического и
	и оценивать ущерб, причиняемый	лабораторного контроля качества сырья,
	окружающей среде при	полуфабрикатов и продуктов питания из
	выполнении работ и оказании	растительного сырья, методы
	услуг в области производства	планирования, контроля и оценки
	продуктов питания из	качества выполнения технологических
	растительного сырья,	операций, виды, формы и методы
	инструктировать операторов и	мотивации, включая материальное и
	аппаратчиков по выполнению	нематериальное стимулирование,
	производственных заданий,	персонала, правила первичного
	контролировать выполнение	документооборота, учета и отчетности,
	производственных заданий на всех	требования охраны труда, санитарной и
	стадиях технологического	пожарной безопасности при техническом
	процесса, организовывать работу	обслуживании и эксплуатации
	по проведению лабораторных	технологического оборудования на
	исследований качества и	автоматизированных
	безопасности сырья,	технологических линиях по производству
	полуфабрикатов и готовой	продуктов питания из растительного
	продукции, пользоваться	сырья
	методами контроля качества	виды и качественные показатели сырья,
	выполнения технологических	полуфабрикатов и готовой продукции,
	операций, осуществлять	основные технологические процессы
	мероприятия по мотивации и	производства растительных масел, жиров

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 жирозаменителей, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, методы технохимического 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

и энергосберегающие технологии

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.
I VIII MD 06 02 01 V	2	3
УП.МВ.06.02.01 Учебн технологическое обесп жирозаменителей на а	72/72	
Учебная практика п	о П.МВ.06.02	
Виды работ		
1. Участие в планиров		
2. Организация работт 3. Руководство работо	72/72	
4. Анализ процесса и ј		
5. Оценки экономичес		
деятельности		
Промежуточная аттест	-	
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 информационнотелекоммуникационной 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. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, 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. Маталыцкая. 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.
- Трубина, И.А. Технологические принципы производства продукции 15. общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 c.: табл., схем. Режим доступа: ПО подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015 в кн. Библиогр. 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

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ					
Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки			
профессиональных и общих					
компетенций, формируемых					
в рамках модуля					
ПК 2.1	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение при			
Осуществлять	демонстрирует системность и глубину	выполнении лабораторной			
организационное	знаний, в том числе полученных при	работы, решении			
обеспечение производства	выполнении расчетов в практических	ситуационных задач			
продуктов питания из	работах; точно и полно использует				
растительного сырья на	научную терминологию; использует в				
автоматизированных	своих расчетах знания, полученные				
технологических линиях	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,				
	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.

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.

ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей

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, 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.

На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории,

Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

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. OK 01 На оценку «отлично» если студент Экспертное наблюдение и Выбирать способы решения демонстрирует системность и глубину оценка в процессе задач профессиональной знаний, в том числе полученных при выполнения: практических/ деятельности применительно выполнении расчетов в практических лабораторных занятий; работах; точно и полно использует заданий по учебной и к различным контекстам научную терминологию; использует в производственной своих расчетах знания, полученные практикам; заданий по при изучении курса. Безупречно и самостоятельной работе 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, 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. 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. OK 09 На оценку «отлично» если студент Экспертное наблюдение и демонстрирует системность и глубину оценка в процессе

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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, 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.

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.

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, 2a).

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.

ATT	ГЕСТАЦИОННЫЙ Л	ист по у	чебной п	РАКТ	ИКЕ		
-	(ФИО ся) на курсе по про 2.11 Технология продуг	_	циальности С		сырья	,	
	(ла) учебную практику						
	анизационно-техноло						
	асел, жиров и жироза						
	х линиях в объеме 72		: «»		20]	г. по
«»	20г. в организ	ации					
Оценка сформиј	(наименование орга рованности ПК через				гработ		
Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)		работ (по требованию ФГОС		Оценка сформированн ПК		ванности
	, ,	,	,		«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					енку		
Оцениваемые ОК	Основные показатели	опенивания	Уr	овни о	ценки (ЭК	
	результата (ОПС		· P				
ОК 01		,	Низкий	Сред	дний	В	ысокий
ОК 09				Î			
За период учебной продемонстрирова	едний уровень сокий уровень оценить сформированно практики студентом (ФИ на сформированность П	ИО); уров	бі вень сформиро	ыла			
Дата «» Подпись руковод	атить внимание требу 20г. ителя практики венного лица организа	/ФИО,	должность	/	ФИО,	долх	кность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

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	
19.02.1	11 Технология продуктов пи	итания из растительного сырья	
	(МФ)	0)	_
проходившего уче	ебную практику		
	с « <u> </u> » г. по « <u> </u> »	Γ.	
Место прохожден	ния практики (организация)	:	
Руководители			
практики: от ОО			
Руководитель гру	ШЫ		

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

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	
19.02.1	1 Технология продуктов	питания из растительного о	сырья
			(ФИО)
проходившего учеб	бную практику		
	с «» г. по «»	r.	
Место прохождени	ия практики (организация):		
			_
Руководители практики: от ОО			
Руковолитель груп	пы		

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

и знания		
Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 1.1-1.2	визуально оценивать	назначение, принцип действия и
OK 01	исправность, использовать	устройство, правила эксплуатации,
ОК 09	инструмент для очистки от	методы и способы выявления и
	загрязнений, смазки и	устранения неисправностей, порядок
	санитарной обработки	проведения подготовки, пуска и
	механических деталей и узлов,	наладки, ремонта, документооборот по
	применять инструмент по	процессу подготовки к работе и
	наладке, настройке, ремонту и	обслуживания технологического
	регулировке, документально	оборудования
	оформлять результаты	нормативы расходов сырья,
	проделанной работы по	полуфабрикатов, расходного
	обслуживанию	материала, выхода готовой продукции,
	технологического	порядок и периодичность
	оборудования	производственного контроля качества
	рассчитывать необходимый	сырья, полуфабрикатов, расходного
	объем сырья и расходных	материала, методы контроля качества
	материалов, эксплуатировать	продукции, причины брака продукции
	оборудование для производства	и меры по их устранению на каждой
	субтропических, пищевкусовых	стадии технологического процесса,
	продуктов и табака, упаковки и	правила маркировки готовой
	маркировки готовой	продукции, основные технологические
	продукции, настраивать	операции и режимы работы,
	автоматизированную	назначение, принцип действия,
	программу технологического	устройство и правила эксплуатации
	процесса производства	технологического оборудования,
	субтропических, пищевкусовых	порядок регулирования параметров
	продуктов и табака, вести	работы технологического
	производственный	оборудования и средств автоматики,
	документооборот по	документооборот, правила
	технологическому процессу	оформления и периодичность
	производства субтропических,	заполнения документации при
	пищевкусовых продуктов и	производстве субтропических,
	табака	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 Учебн процесса производства табака на автоматизир	72/72	
Учебная практика по Виды работ 1. Осуществление про 2. Осуществление про пищевкусовых продук 3. Обслуживание обор пищевкусовых продук	72/72	
Промежуточная аттест	-	
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 информационнотелекоммуникационной 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. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, 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. Маталыцкая. 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

- Media Player Classic
 Windows Media Player
- 4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих	критерии оценки	тистоды оценки
компетенций, формируемых		
в рамках модуля		
ПК 1.1 Осуществлять	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение при
техническое обслуживание	,	выполнении лабораторной
технологического	знаний, в том числе полученных при	работы, решении
оборудования для	выполнении расчетов в практических	ситуационных задач
производства продуктов	работах; точно и полно использует	ситуационных задач
питания из растительного	научную терминологию; использует в	
сырья в соответствии с	своих расчетах знания, полученные	
эксплуатационной	при изучении курса. Безупречно и	
документацией	логически правильно выполняет	
документацией	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,	
	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.	
	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.	
ПК 1.2 Выполнять	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение при
технологические операции	демонстрирует системность и глубину	выполнении лабораторной
производства	знаний, в том числе полученных при	работы, решении
субтропических,	выполнении расчетов в практических	ситуационных задач
пищевкусовых продуктов и	работах; точно и полно использует	•
табака в соответствии с	научную терминологию; использует в	
технологическими	своих расчетах знания, полученные	
инструкциями	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,	
	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.	
	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.	
OK 01	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение и
Выбирать способы решения	демонстрирует системность и глубину	*
задач профессиональной	знаний, в том числе полученных при	выполнения: практических/
_	выполнении расчетов в практических	лабораторных занятий;
к различным контекстам	работах; точно и полно использует	заданий по учебной и
	научную терминологию; использует в	производственной
	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, 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.

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.

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 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 и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

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, 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.

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.

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2a).

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.

ATT	ГЕСТАЦИОННЫЙ Л	ист по у	чебной п	IPAKT:	ИКЕ		
	(ФИО	обучающего	ося)			,	
обучающийся(аяс	ся) на курсе по про			СПО			
	2.11 Технология продуг				сырья		
	(ла) учебную практику		-		-		
	ние технологическог					ески	1X,
	гродуктов и табака на						
линиях в объеме							
20	г. в организации						
Оценка сформир	(наименование орга оованности ПК через				гработ	,	
Оцениваемая	Основные показатели		ество выполн			Оце	
ПК	оценивания результата		гребованию (ÞΓОС	сформ		ванности
	(ОПОР) ПК	умет	гь», «опыт»)			П	K
					«да	>>	«нет»
ПК 1.1							
ПК 1.2							
*** 80%-100% - «5							
70%-80% - «4»							
60%-70% - «3»							
	(еятельности обучающо ОУ	егося во врем	я учеонои п	рактик	и через	оце	нку
сформированност Оцениваемые ОК		- OHOMIDOMIA	, v	ровни о		ην.	
Оцениваемые ОК	Основные показатели результата (ОПС	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	y	ровни о	ценки (JK	
OK 01	результата (ОПС	JI) OK	Низкий	Cne	дний	P.	ысокий
OK 09			Пизкии	Срс,	цпии	D.	ысокии

OK, OKниз OK, OKсре OK, OKвы ЗАКЛЮЧЕНИЕ (едний уровень сокий уровень оценить сформированно	ость ПК и уров	вень сформир	ованно	сти ОК) :	
За период учебной	практики студентом (ФИ на сформированность П	MO)	6	ыла			
Derowell Bounds of	 атить внимание требу	AT DIMMONIA					
Дата «»		ст впимания.	•••				
Дата \\	201. ителя практики	/ФИО	полжность				
	ителя практики венного лица организа:			,	σио	попу	жность
тюдинов ответеть	opi annoa	ции (осозы пр	withith)	′	¥110,	4011	KIIOOID

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
19.02.1	11 Технология продуктов пи	тания из растительного сырья
	(ФИФ)	O)
проходившего уче	ебную практику	
	с « <u> </u> » г. по « <u> </u> »	Γ.
Место прохожден	ния практики (организация):	
Руководители		
практики: от ОО		
Руководитель гру	ши	

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

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	
19.02.1	1 Технология продуктов і	питания из растительного	сырья
			(ФИО)
проходившего учеб	о́ную практику		
	с « <u> </u> » г. по « <u> </u> »	г.	
Место прохождени	ия практики (организация):		
			_
Руководители практики: от ОО			
Руководитель групі	ПЫ		

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

и знания		
Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 2.1-2.2	анализировать состояние рынка	анализировать состояние рынка
OK 01	продукции и услуг в области	продукции и услуг в области
ОК 09	производства продуктов	производства продуктов питания из
	питания из растительного	растительного сырья, рассчитывать
	сырья, рассчитывать плановые	плановые показатели выполнения
	показатели выполнения	технологических операций,
	технологических операций,	определять потребность в средствах
	определять потребность в	производства и рабочей силе для
	средствах производства и	выполнения общего объема работ по
	рабочей силе для выполнения	каждой технологической операции на
	общего объема работ по	основе технологических карт,
	каждой технологической	рассчитывать экологический риск и
	операции на основе	оценивать ущерб, причиняемый
	технологических карт,	окружающей среде при выполнении
	рассчитывать экологический	работ и оказании услуг в области
	риск и оценивать ущерб,	производства продуктов питания из
	причиняемый окружающей	растительного сырья, инструктировать
	среде при выполнении работ и	операторов и аппаратчиков по
	оказании услуг в области	выполнению производственных
	производства продуктов	заданий, контролировать выполнение
	питания из растительного	производственных заданий на всех
	сырья, инструктировать	стадиях технологического процесса,
	операторов и аппаратчиков по	организовывать работу по проведению
	выполнению производственных	лабораторных исследований качества
	заданий, контролировать	и безопасности сырья, полуфабрикатов
	выполнение производственных	и готовой продукции, пользоваться
	заданий на всех стадиях	методами контроля качества
	технологического процесса,	выполнения технологических
	организовывать работу по	операций, осуществлять мероприятия
	проведению лабораторных	по мотивации и стимулированию
	исследований качества и	персонала производства продуктов
	безопасности сырья,	питания из растительного сырья на
	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

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

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 Организационнотехнологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых 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 аттест	гашия	_
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 информационнотелекоммуникационной 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. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, 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. Маталыцкая. 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.
- Трубина, И.А. Технологические принципы производства общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 Режим доступа: табл.. схем. ПО подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015 -Библиогр. Текст: В кн. 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	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих		
компетенций, формируемых		
в рамках модуля		
ПК 2.1	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение при
Осуществлять	демонстрирует системность и глубину	выполнении лабораторной
организационное	знаний, в том числе полученных при	работы, решении
обеспечение производства	выполнении расчетов в практических	ситуационных задач
продуктов питания из	работах; точно и полно использует	
растительного сырья на	научную терминологию; использует в	
автоматизированных	своих расчетах знания, полученные	
технологических линиях	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, 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.

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.

ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака

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, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется

Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.

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.

OK 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 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, 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.

На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории,

Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

	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.
OK 09	На оценку «отлично» если студент Экспертное наблюдение и
Пользоваться	демонстрирует системность и глубину оценка в процессе
профессиональной	знаний, в том числе полученных при выполнения: практических/
документацией на	выполнении расчетов в практических лабораторных занятий;
государственном и	работах; точно и полно использует заданий по учебной и
иностранном языках	научную терминологию; использует в производственной
•	своих расчетах знания, полученные практикам; заданий по
	при изучении курса. Безупречно и самостоятельной работе
	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,
	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.
	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.

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2a).

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.

ATT	ГЕСТАЦИОННЫЙ Л	ист по у	чебной п	PAKT]	ИКЕ		
		обучающего	ося)			,	
обучающийся(аяс	ся) на курсе по про			СПО			
	2.11 Технология продуг				сырья		
	(ла) учебную практику		-		-		
	анизационно-техноло						
	, пищевкусовых прод						Ĺ
технологических	х линиях в объеме 72 ч	часа с	: «»		20	1	г. по
«»	20г. в организ	ации					
Оценка сформир	(наименование орга оованности ПК через				гработ	ſ	
Оцениваемая	Основные показатели	Виды и каче	ество выполн	енных		Оце	нка
ПК	оценивания результата		гребованию Ф	ГОС	сформ		ванности
	(ОПОР) ПК	умет	гь», «опыт»)			Π	K
					«да	>>	«нет»
ПК 2.1							
ПК 2.2							
*** 80%-100% - «5							
70%-80% - «4>							
60%-70% - «3»			<u>.</u>				
	(еятельности обучающе	егося во врем	я учебной пр	актик	и через	оце	нку
сформированност			**			214	
Оцениваемые ОК	Основные показатели	· ·	Уŗ	овни о	ценки (ЭK	
OIC 01	результата (ОПС	JP) OK	TT V			D	
OK 01			Низкий	Cpe	цний	В	ысокий
OK 09							
ОК, ОКниз ОК, ОКсре ОК, ОКвы ЗАКЛЮЧЕНИЕ (едний уровень сокий уровень оценить сформированно	сть ПК и урог	вень сформир	ованно	сти ОК):	
За период учебной	практики студентом (ФИна сформированность П	MO)	б:	ыла			
Рекоменцации: объ	 атить внимание требу	ет риимания					
Дата «»		ст винмапия .	•••				
Полпись рукорол	201. ителя практики	/ФИО	лопжность				
	ителя практики венного лица организаі			/	ФИО	лопа	жность
	opi aiiiisai	(*********************************		′	,		

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	
19.02.1	11 Технология продуктов пи	итания из растительного сырья	
	(МФ)	0)	_
проходившего уче	ебную практику		
	с « <u> </u> » г. по « <u> </u> »	Γ.	
Место прохожден	ния практики (организация)	:	
Руководители			
практики: от ОО			
Руководитель гру	ШЫ		

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

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	
19.02.1	1 Технология продуктов	питания из растительного о	сырья
			(ФИО)
проходившего учеб	бную практику		
	с «» г. по «»	r.	
Место прохождени	ия практики (организация):		
			_
Руководители практики: от ОО			
Руковолитель груп	пы		

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

и знания		
Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 1.1-1.2	визуально оценивать исправность,	назначение, принцип действия и
OK 01	использовать инструмент для	устройство, правила эксплуатации,
ОК 09	очистки от загрязнений, смазки и	методы и способы выявления и
	санитарной обработки	устранения неисправностей, порядок
	механических деталей и узлов,	проведения подготовки, пуска и наладки,
	применять инструмент по наладке,	ремонта, документооборот по процессу
	настройке, ремонту и регулировке,	подготовки к работе и обслуживания
	документально оформлять	технологического оборудования
	результаты проделанной работы	нормативы расходов сырья,
	по обслуживанию	полуфабрикатов, расходного материала,
	технологического оборудования	выхода готовой продукции, порядок и
	рассчитывать необходимый объем	периодичность производственного
	сырья и расходных материалов в	контроля качества сырья,
	процессе выполнения	полуфабрикатов, расходного материала,
	технологических операций,	готовой продукции, методы контроля
	эксплуатировать оборудование	качества продукции, причины брака
	для производства пищевых	продукции и меры по их устранению на
	добавок, ароматизаторов и	каждой стадии технологического
	технологических	процесса, правила маркировки готовой
	вспомогательных средств,	продукции, основные технологические
	упаковки и маркировки готовой,	операции и режимы работы, назначение,
	настраивать автоматизированную	принцип действия, устройство и правила
	программу технологического	эксплуатации технологического
	процесса производства пищевых	оборудования, порядок регулирования
	добавок, ароматизаторов и	параметров работы технологического
	технологических	оборудования и средств автоматики,
	вспомогательных средств, вести	документооборот, правила оформления и
	производственный	периодичность заполнения документации
	документооборот по	при производстве пищевых добавок,
	технологическому процессу	ароматизаторов и технологических
	производства пищевых добавок,	вспомогательных средств
	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
процесса производства технологических вспом технологических лини		72/72
2. Осуществление про ароматизаторов и техн 3. Обслуживание обор	о П.МВ.08.01 щесса подготовки и дозирования сырья щесса производства пищевых добавок, нологических вспомогательных средств рудования для производства пищевых добавок, нологических вспомогательных средств	72/72
Промежуточная аттест	гация	-
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 информационнотелекоммуникационной 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. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, 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. Маталыцкая. 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

п офессионального модули			
Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки	
профессиональных и общих			
компетенций, формируемых			
в рамках модуля			
ПК 1.1 Осуществлять	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение при	
техническое обслуживание	демонстрирует системность и глубину	выполнении лабораторной	
технологического	знаний, в том числе полученных при	работы, решении	
оборудования для	выполнении расчетов в практических	ситуационных задач	
производства продуктов	работах; точно и полно использует	-	
питания из растительного	научную терминологию; использует в		
сырья в соответствии с	своих расчетах знания, полученные		
эксплуатационной	при изучении курса. Безупречно и		
документацией	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,		
	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.		
	На оценку «неудовлетворительно»		
	если студент демонстрирует крайне		
	фрагментарные знания в рамках		
L	1		

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.

ПК 1.2 Выполнять технологические операции производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями

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, 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.

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.

Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

OK 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 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, 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.

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.

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 своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет

Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

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, 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.

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.

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2a).

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.

AT	ГЕСТАЦИОННЫЙ Л	ист по у	чебной п	PAKT	ике		
	(ФИО	обучающего	ncg)			,	
 обучающийся(аяс	ся) на курсе по про			СПО			
	2.11 Технология продук				сырья		
	(ла) учебную практику						
	ение технологическог					тоба	вок.
	и технологических в	_	_		,	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	.2011)
	нных технологически				c «		>>
	г. по «»						_
	 		_ •				
Оценка сформиј	(наименование орга рованности ПК через				гработ	Γ	
Оцениваемая	Основные показатели	Вилы и каче	ество выполн	енных		Оце	нка
ПК	оценивания результата		гребованию Ф		сфорг		ванности
	(ОПОР) ПК		гь», «опыт»)			П	
					«да	>>	«нет»
ПК 1.1							
ПК 1.2							
*** 80%-100% - «5	»>	ı					
70%-80% - «4)	>						
60%-70% - «3»							
	цеятельности обучающо	егося во врем	я учебной пр	актик	и через	в оце	енку
сформированност							
Оцениваемые ОК	Основные показатели	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Уŗ	овни о	ценки (ЭК	
O.M. O.I.	результата (ОПО	JP) OK		I ~			
OK 01			Низкий	Cpe	цний	B	ысокий
OK 09							

ОК, ОКни							
OK, OKcp6							
ОК, ОКвы		от ПИ и и			omy OI/	١.	
3AKJIOHEHHE (оценить сформированно практики студентом (ФІ	и урог ИО)	вень сформир	ованно ыла	сти ОК):	
пролемонстрирова	практики студентом (Фи на сформированность П	(10)	ень сформир		сти ОК		
продемонетрирова	на сформированноств т	, ypol	ень сформир	ованно	om Ok		
Рекомендации: обр	—— ратить внимание требу	ет внимания.					
Дата «»							
	ителя практики	/ФИО,	должность				
	венного лица организа			/	ФИО,	долх	жность
		_					

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 пи	тания из растительного сырья
	(ФИФ)	0)
проходившего уч	ебную практику	
	с « <u> </u> » г. по « <u> </u> »	Γ.
Место прохожде	ния практики (организация).	:
Руководители		
практики: от ОС		
Руководитель гру	ППЫ	

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

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	
19.02.1	1 Технология продуктов	питания из растительного с	ырья
			(ФИО)
проходившего учеб	бную практику		
	с «» г. по «>	γг.	
Место прохождени	ия практики (организация):		
			_
Руководители практики: от ОО			
Руковолитель груп	шт		

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

и знания		
Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 2.1-2.2	анализировать состояние рынка	технологии менеджмента и
OK 01	продукции и услуг в области	маркетинговых исследований рынка
ОК 09	производства продуктов питания	продукции и услуг, технологии бизнес-
	из растительного сырья,	планирования производственной,
	рассчитывать плановые	финансовой и инвестиционной
	показатели выполнения	деятельности, методы расчета
	технологических операций,	экономической эффективности разработки
	определять потребность в	и внедрения новой продукции из
	средствах производства и рабочей	растительного сырья, технологии
	силе для выполнения общего	производства и организации
	объема работ по каждой	производственных и технологических
	технологической операции на	процессов, требования к качеству
	основе технологических карт,	выполнения технологических операций,
	рассчитывать экологический риск	методы технохимического и
	и оценивать ущерб, причиняемый	лабораторного контроля качества сырья,
	окружающей среде при	полуфабрикатов и продуктов питания из
	выполнении работ и оказании	растительного сырья, методы
	услуг в области производства	планирования, контроля и оценки
	продуктов питания из	качества выполнения технологических
	растительного сырья,	операций, виды, формы и методы
	инструктировать операторов и	мотивации, включая материальное и
	аппаратчиков по выполнению	нематериальное стимулирование,
	производственных заданий,	персонала, правила первичного
	контролировать выполнение	документооборота, учета и отчетности,
	производственных заданий на всех	требования охраны труда, санитарной и
	стадиях технологического	пожарной безопасности при техническом
	процесса, организовывать работу	обслуживании и эксплуатации
	по проведению лабораторных	технологического оборудования на
	исследований качества и	автоматизированных
	безопасности сырья,	технологических линиях по производству
	полуфабрикатов и готовой	продуктов питания из растительного
	продукции, пользоваться	сырья
	методами контроля качества	виды и качественные показатели сырья,
	выполнения технологических	полуфабрикатов и готовой продукции,

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

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 технохимического 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

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)	ан и содержание профессионального модуля (пли 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 Организационнотехнологическое 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 аттест	гация	-
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 информационнотелекоммуникационной 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. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, 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. Маталыцкая. 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

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ				
Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки		
профессиональных и общих				
компетенций, формируемых				
в рамках модуля				
ПК 2.1	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение при		
Осуществлять	демонстрирует системность и глубину	выполнении лабораторной		
организационное	знаний, в том числе полученных при	работы, решении		
обеспечение производства	выполнении расчетов в практических	ситуационных задач		
продуктов питания из	работах; точно и полно использует			
растительного сырья на	научную терминологию; использует в			
автоматизированных	своих расчетах знания, полученные			
технологических линиях	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,			
	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.			

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.

ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину выполнении лабораторной 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, 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.

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

Экспертное наблюдение при работы, решении ситуационных задач

		T
	при расчетах, отвечая на вопросы	
	преподавателя, которые не может	
	исправить самостоятельно.	
OK 01	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение и
Выбирать способы решения	демонстрирует системность и глубину	оценка в процессе
задач профессиональной	знаний, в том числе полученных при	выполнения: практических/
	выполнении расчетов в практических	лабораторных занятий;
к различным контекстам	работах; точно и полно использует	заданий по учебной и
	научную терминологию; использует в	производственной
	своих расчетах знания, полученные	практикам; заданий по
	при изучении курса. Безупречно и	самостоятельной работе
	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,	
	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.	
	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.	
ОК 09	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение и
Пользоваться	демонстрирует системность и глубину	
профессиональной	знаний, в том числе полученных при	выполнения: практических/
документацией на	выполнении расчетов в практических	лабораторных занятий;
государственном и	работах; точно и полно использует	заданий по учебной и
иностранном языках	научную терминологию; использует в	производственной

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, 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.

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.

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, 2a).

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.

AT 7	ГЕСТАЦИОННЫЙ Л	ист по уч	чебной п	PAKT]	ике		
	(ФИО	обучающего	 ЭСЯ)			,	
обучающийся(аяс	ся) на курсе по про			СПО			
	2.11 Технология продуг				сырья		
успешно прошел	(ла) учебную практику	по професси	иональному	модулі	О		
_	анизационно-техноло			_			
	ок, ароматизаторов и				ІЬНЫХ	cpe	ДСТВ
_	ванных технологиче					c	
«»	20г. по «»		20г. в	органі	изации		
	/			<u> </u>			
0	(наименование орга					_	
Оценка сформиј	оованности ПК через	виды и каче	ество выпол	нения	раоот		
0	0	D				0	
Оцениваемая ПК	Основные показатели		ество выполно гребованию Ф		ahanı	Оце	
IIK	оценивания результата (ОПОР) ПК		греоованию ч гь», «опыт»)	100	Сфорг	ииро П	ванности К
	(OHOI) IIK	y Wie i			«да		«нет»
ПК 2.1					\\Да	· ·	((IIC1))
ПК 2.2							
*** 80%-100% - «5	»				l .		<u> </u>
70%-80% - «4»							
60%-70% - «3»	>						
	еятельности обучающе	егося во врем	я учебной пр	актик	и через	оце	нку
сформированност	и ОК						
Оцениваемые ОК	Основные показатели	· ·	Ур	овни о	ценки (ЭК	
	результата (ОПС	ОР) ОК					
OK 01			Низкий	Cpe	цний	B	ысокий
OK 09							

ОК, ОКни							
ОК, ОКсре							
ОК, ОКвы	сокии уровень оценить сформированно	от ПИ и и	and an arrange		omyr OI/	١.	
3a napuon vinafinaŭ	оценить сформированно	и уров ИО)	вень сформиро Б	ованно	сти ОК):	
пролемонстрирова	практики студентом (ФИ на сформированность П	K · vnor	ень сформира	ованно Ованно	сти ОК		
продемонетрирова	на еформированноств ти	, ypon	спв сформир	3Baili o	om on		
Рекомендации: обр	 атить внимание требу	ет внимания.	•••				
Дата «»							
	ителя практики	/ФИО,	должность				
	венного лица организа			/	ФИО,	долх	кность
	. 1	` 1	/			•	

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 г	по профессии СПО
19.02.11 Технология продуктов питания	я из растительного сырья
(ФИО)	
проходившего учебную практику	
с « <u></u> » г. по « <u></u> »	Γ.
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
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

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 пре	офессии СПО
19.02.1	1 Технология продуктов питания и	з растительного сырья
		(ФИО)
проходившего учеб	эную практику	
	с «» г. по «»	_ r.
Место прохождені	ия практики (организация):	
Руководители практики: от ОО		
Руководитель груп	пы	

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 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

и знания				
Код	Умения	Знания		
ПК, ОК				
ПК 3.1-3.2	пользоваться основным и	требования к рабочему месту по		
OK 01	вспомогательным лабораторным	проведению исследований, правила		
ОК 09	оборудованием, химической	подготовки к работе основного и		
	посудой, осуществлять мытье,	вспомогательного лабораторного		
	сушку и стерилизацию	оборудования, правила работы с		
	химической посуды, готовить	химической посудой, реактивами,		
	реактивы и растворы заданной	материалами и лабораторным		
	концентрации, питательные	оборудованием, правила хранения		
	среды заданного состава,	химических реактивов, проб в		
	отбирать средства измерения,	соответствии со стандартами,		
	приборы, лабораторное	способы мытья и дезинфекции		
	оборудование, химическую	химической посуды, виды,		
	посуду и инструменты,	назначение и устройство		
	необходимые для исследования	лабораторного оборудования,		
	состава сырья, полуфабрикатов и	способы приготовления растворов и		
	продуктов питания, отбирать	методы их расчетов, способы		
	пробы сырья, полуфабрикатов,	определения концентрации		
	готовой продукции на разных	растворов, правила подготовки проб		
	этапах производства пищевых	для проведения лабораторных		
	продуктов, настраивать	исследований, методы проведения		
	лабораторное оборудование и	испытаний образцов сырья,		
	производить калибровку мерной	полуфабрикатов, вспомогательных		
	посуды, соблюдать требования	материалов и готовой продукции на		
	охраны труда при работе с	разных этапах производства		
	химическими веществами и	пищевых продуктов, требования		
	испытательным оборудованием,	охраны труда в химической и		
	подготавливать пробы,	микробиологической лаборатории,		
	материалы, комплектующие	санитарной, пожарной и		
	изделия и испытательное	экологической безопасности при		
	оборудование для проведения	техническом обслуживании и		
	лабораторного исследования,	эксплуатации технологического		
	составлять заявки на	оборудования в процессе		
	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 физикохимический 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 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 химикоаналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативнотехническая 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

производства продуктов питания	и экологической безопасности при
из растительного сырья	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 Производст качества и безопасност процессе производства	288/288	
Производственная приды работ 1. Контроль соблюдения 2. Организация и осуще полуфабрикатов 3. Организация и осуще 4. Работа в производств	288/288	
Промежуточная аттест	гация	-
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 информационнотелекоммуникационной 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. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, 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. Маталыцкая. 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	Критерии оценки	Методы оценки	
профессиональных и общих			
компетенций, формируемых			
в рамках модуля			
ПК 3.1	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение при	
	демонстрирует системность и глубину	выполнении лабораторной	

Проводить организационнотехнические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 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, 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.

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.

работы, решении ситуационных задач

ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 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

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, 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.

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.

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 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

Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

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, 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.

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.

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 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 и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

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. 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.

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2a).

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						
		(AUO ofini			,	
~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~		(ФИО обуча		C	ПО	
	аяся) на курсе п					
	.02.11 Технология п					
	ел(ла) учебную пра					
	торный контроль					
	ов и готовой проду			<b>13ВОДСТІ</b>	ва продуктов	
	стительного сыры					
c «»	20г. по	«»	<i>`</i>	20г. і	з организации	
Оценка сформ	наименован ированности ПК ч		ии, юридическ <b>и качество</b>		нения работ	
Оцениваем	Основные	Виды и кач	ество выполі	ненных	Оценн	са
ая ПК	показатели		требованию		сформирован	ности ПК
	оценивания	уме	ть», «опыт»)			1
	результата				«да»	«нет»
	(ОПОР) ПК					
ПК 1.1						
ПК 1.2						
*** 80%-100% -						
70%-80% -						
60%-70% -						
	а деятельности обуч	нающегося н	во время про	оизводст	венной практик	си через
оценку сформи				**	274	
Оцениваемые	Основные пока			Уровни	и оценки ОК	
ОК	оценивания результа	ата (ОПОР)	1		1 -	
	ОК		Низкий	Cpe	дний Вы	сокий
OK 01						
OK 09						
***						
ОК, ОК						
	средний уровень					
ОК, ОКвысокий 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 «»20г. Полимсь рукоролителя практики /ФИО получесть					
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 пи	гания из растительного сырья	
	(ФИС	))	
проходив	шего производственную практику		
	с «» г. по «»	Γ.	
Место пр	охождения практики (организация):		
Руководи			
<b>практикі</b> Руководи	и: от ОО тель группы		

## ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

#### 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 Руковолитель 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

и знания		
Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 4.1-4.5	рассчитывать выход готовой	принципы и формы организации
OK 01	продукции в ассортименте;	производственного процесса;
OK 09	рассчитывать экономические	методики расчета выхода готовой
	показатели структурного	продукции; структура издержек
	подразделения,	производства и пути снижения
	планировать работы	затрат; методики расчета
	исполнителям в соответствии с	экономических показателей,
	их должностными	принципы планирования работ
	инструкциями; оформлять и	исполнителям; основные приемы
	проверять планы работ по	организации работ исполнителей;
	установленной форме,	способы и показатели оценки
	применять методики контроля	качества работ, выполняемых
	качества сырья,	исполнителями,
	вспомогательных, упаковочных	принципы планирования работы
	материалов, полуфабрикатов и	трудового коллектива; основные
	готовой продукции при	приемы организации работы
	производстве продуктов питания	трудового коллектива; правила и
	из растительного сырья;	принципы разработки должностных
	рассчитывать потребности	обязанностей, графиков работы и
	производства в сырье,	табеля учета рабочего времени,
	вспомогательных, упаковочных	способы и показатели оценки
	материалах и таре; проводить	результатов работы трудового
	инструктаж и обучение	коллектива,
	персонала на рабочих местах;	учет и отчетность в производстве
	организовывать бесперебойную	продуктов питания из растительного
	ритмичную работу на	сырья; основы производственного
	производственном объекте;	учета; материальный баланс сырья,
	обеспечивать безопасные	вспомогательных, упаковочных
	условия труда на производстве,	материалов и тары; нормы времени и
	использовать различные методы	выработки по технологическим
	контроля работы трудового	операциям
	коллектива; осуществлять анализ	
	и оценивать работу трудового	
	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	

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
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	содержание профессионального модуля (пто 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 Производст деятельности структур	72/72	
Производственная приды работ 1. Планирование, органи подразделения 2. Участие в руководств 3. Участие в анализе про	72/72	
Промежуточная аттест		-
Всего		72

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 информационнотелекоммуникационной 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. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, 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. Маталыцкая. 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: учебнометодическое 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: <a href="https://opendata.mkrf.ru/opendata">https://opendata.mkrf.ru/opendata</a>

#### 3.2.4. Информационные справочные системы

- 1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб URL: <a href="https://biblioclub.ru/">https://biblioclub.ru/</a>
- 2. Официальный интернет-портал правовой информации URL: <a href="http://pravo.gov.ru">http://pravo.gov.ru</a>
- 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	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих		
компетенций, формируемых в		
рамках модуля		
ПК 4.1	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдение
	демонстрирует системность и глубину	выполнения
	знаний, в том числе полученных при	практических работ

Планировать основные показатели производственного процесса

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, 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.

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.

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями

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,

Экспертное наблюдение выполнения практических работ

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, 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.

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.

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива 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.

Экспертное наблюдение выполнения практических работ 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.

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.

ПК 4.4
Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

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, но могут быть допущены 1—2 ошибки в определении основных понятий, которые студент

затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко Экспертное наблюдение выполнения практических работ

анализировать материал, при наводящих вопросах. 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. ПК 4.5 На оценку «отлично» если студент Экспертное наблюдение Вести учётно-отчётную демонстрирует системность и глубину выполнения документацию знаний, в том числе полученных при практических работ 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, 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. 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

		T
	логические ошибки при расчетах,	
	отвечая на вопросы преподавателя,	
	которые не может исправить	
	самостоятельно.	
OK 01	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдени
Выбирать способы решения	демонстрирует системность и глубину	выполнения
задач профессиональной	знаний, в том числе полученных при	практических работ
деятельности применительно к	выполнении расчетов в практических	
различным контекстам	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.	
	<b>На оценку «удовлетворительно»</b> 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.	
	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.	
OK 09	На оценку «отлично» если студент	Экспертное наблюдени
Пользоваться	демонстрирует системность и глубину	выполнения
профессиональной	знаний, в том числе полученных при	практических работ
профессиональной документацией на	выполнении расчетов в практических	практических расот
· ·	работах; точно и полно использует	
государственном и		
иностранном языках	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, 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.

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.

#### Критерии оценки промежуточной аттестации:

#### Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2a).

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.

ATTECT	ГАЦИОННЫЙ ЛИ	СТ ПО ПР	<b>РОИЗВО</b> ДС	ТВЕНН	ІОЙ ПРА	ктиі	Œ
	аяся) на курсе п			пости С	ПО		
	.02.11 Технология п					. τ σ	
	·		-		-	КО	
	ел(ла) учебную прак чение деятельност					wo 72 r	IOOOD
					им в оовен в организ		асов
C «	20г. по	<u>"</u> "		201. 1	з организ	ации	
	(наименован	นค ดทวสมนรสม	ии, юридическ	uŭ adnec)			
Оценка сформ	пированности ПК ч				нения ра	бот	
Оцениваем	Основные		ество выпол			Оценк	
ая ПК	показатели		требованию	ФГОС	сформи	іровані	юсти ПК
	оценивания	уме	ть», «опыт»)				
	результата (ОПОР) ПК				«да»	<b>&gt;</b>	«нет»
ПК 1.1							
ПК 1.2							
*** 80%-100% -	«5»				ı		
70%-80% -	«4»						
60%-70% -	«3»						
	Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через				и через		
оценку сформированности ОК							
Оцениваемые	Основные показ			Уровни	и оценки С	Ж	
ОК	оценивания результа	ата (ОПОР)					
	ОК		Низкий	Сред	дний Высокий		сокий
OK 01							
ОК 09							
***							
ОК, ОК	ОК, ОКнизкий уровень						
	средний уровень						
	высокий уровень						
	Е (оценить сформиров						
За период произ	водственной практики	и студентом	(ФИО)	1	оь	ла	
продемонстриро	ована сформированнос	сть ПК	_; уровень с	формиро	ванности	OK	
Dorovou novi novi no	Sporting Printering	TO SELECT DAY	MOTIVIA.				
Рекомендации: обратить внимание требует внимания Дата « » 20 г.							
· · · — — — —							
Подпись руководителя практики							
Подпись ответственного лица организации (базы практики)/ФИО, должность							

#### 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)	
ооходившего производственную практику	
с « <u></u> » г. по « <u></u> » г.	
<b>Гесто прохождения практики</b> (организация):	
уководители	
рактики: от ОО	
уководитель группы	

#### ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

#### 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

	T	
Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 1.1	подготавливать сырье и	правила приема товаров;
ОК 01-ОК 09	расходные материалы к	ассортимент товаров на складе (базе),
	процессам хранения и	их классификацию; правила
	переработки, эксплуатировать	маркировки и сортировки товаров;
	оборудование для обработки	правила и способы складирования и
	сырья, настраивать	хранения товаров
	автоматизированную программу	
	технологического процесса	
	хранения и переработки сырья,	
	вести производственный	
	документооборот по	
	технологическому процессу	
	хранения и переработки 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	36
в т.ч. в форме практической подготовки	36
В Т. Ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	36
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учеб лабораторные работы и самостоятельная учебна курсовая раб	практические занятия, ня работа обучающихся,	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	36/36
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.	
Промежуточная аттестация	-
Всего	36

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, 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. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, 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. Маталыцкая. 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: <a href="https://opendata.mkrf.ru/opendata">https://opendata.mkrf.ru/opendata</a>

#### 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: <a href="https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library">https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library</a>

#### 3.2.5. Информационно-правовые системы

- 1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» <a href="https://www.consultant.ru/">https://www.consultant.ru/</a>
- 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

III O	ФЕССИОНАЛЬНОГО МОД	(3.3171
Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих		
компетенций, формируемых		
в рамках модуля		
ПК 1.2 Выполнять	Знания в области сдачи-	Экспертное наблюдение и
технологические операции в	приемки сырья и расходных	оценка в процессе
соответствии с	материалов для производства	выполнения: практических/
технологическими	продуктов питания из	лабораторных занятий;
инструкциями	растительного сырья	заданий по учебной и
		производственной
		практикам; заданий по
		самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы	точность распознавания	Текущий и итоговый
решения задач	сложных проблемных	контроль в форме: устного
профессиональной	ситуаций в различных	опроса; выполнения
деятельности применительно	контекстах; адекватность	тестовых заданий; защиты
к различным контекстам;	анализа сложных ситуаций	выполненных в ходе
	при решении задач	практики работ;
	профессиональной	результативное прохождение
	деятельности; оптимальность	производственной практик;
	определения этапов решения	проверка дневника; экзамен.
	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
OM 00 M	плана
ОК 02 Использовать	оптимальность планирования
современные средства	информационного поиска из
поиска, анализа и	широкого набора
интерпретации информации,	источников, необходимого
и информационные	для выполнения
технологии для выполнения	профессиональных задач;
задач профессиональной	адекватность анализа
деятельности;	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	актуальность используемой
реализовывать собственное	нормативно-правовой
профессиональное и	документации по профессии;
личностное развитие,	точность, адекватность
предпринимательскую	применения современной
деятельность в	научной профессиональной
профессиональной сфере,	терминологии
использовать знания по	
финансовой грамотности в	
различных жизненных	
ситуациях;	
ОК 04 Эффективно	взаимодействие с
взаимодействовать и	обучающимися,
работать в коллективе и	преподавателями и
команде;	мастерами в ходе обучения;
	эффективность участия в
	деловом общении для
	решения деловых задач;
	оптимальность планирования
	профессиональной
	деятельности
ОК 05 Осуществлять устную	грамотность устного и
и письменную	письменного изложения
коммуникацию на	своих мыслей по
государственном языке	профессиональной тематике
Российской Федерации с	на государственном языке;
учетом особенностей	

социального и культурного	толерантность поведения в
контекста;	рабочем коллективе
ОК 06 Проявлять	понимание значимости своей
гражданско-патриотическую	профессии; планирование
позицию, демонстрировать	трудоустройства в
осознанное поведение на	соответствии с выбранной
основе традиционных	профессией; высокая
общечеловеческих	мотивация к выполнению
ценностей, в том числе с	профессиональной
учетом гармонизации	деятельности; участие в
межнациональных и	конференциях,
межрелигиозных отношений,	профессиональных
применять стандарты	конкурсах и других
антикоррупционного	профессионально значимых
поведения;	мероприятиях
ОК 07 Содействовать	точность соблюдения правил
	экологической безопасности
сохранению окружающей	
среды, ресурсосбережению,	при ведении
применять знания об	профессиональной
изменении климата,	деятельности;
принципы бережливого	эффективность обеспечения
производства, эффективно	ресурсосбережения на
действовать в чрезвычайных	рабочем месте
ситуациях;	
ОК 08 Использовать средства	умение использовать
физической культуры для	средства физической
сохранения и укрепления	культуры для сохранения и
здоровья в процессе	укрепления здоровья;
профессиональной	адекватно понимать
деятельности и поддержания	социальную роль
необходимого уровня	физической культуры в
физической	развитии личности и
подготовленности;	подготовки ее к
	профессиональной
	деятельности; регулярные
	занятия различными
	физическими
	упражнениями;
	совершенствование уровня
	физической подготовки для
	обеспечения полноценной
	социальной и
	профессиональной
OK 00 H	деятельности
ОК 09 Пользоваться	адекватность понимания
профессиональной	общего смысла четко
документацией на	произнесенных
государственном и	высказываний на известные
иностранном языках.	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:

#### Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2a).

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.

ATTECT	ГАЦИОННЫЙ ЛИ	СТ ПО ПР	оизводс	ТВЕНН	ЮЙ ПРА	КТИІ	ζЕ
		ФИО обуча	เเกมเครกะส)			,	
обучающийся(:	аяся) на курсе п		, ,	ности С	ПО		
	.02.11 Технология п					ья	
	.о2:11 технология п ел(ла) учебную праг					,DM	
	нение работ по одн					пих	
	лужащих в объеме :		KOJIBKHM II	рофесси	ілм раоо	ma,	
	20г. по		,	20 г	з о <b>п</b> ганиз	ании	
	201. 110	``	•	201. 1	opranns	шции	
	(наименован	ше организаиі	ии, юридическ	ий адпес)			
Оценка сформ	ированности ПК ч				нения ра	бот	
Оцениваем	Основные		ество выполі			Оценк	a
ая ПК	показатели		гребованию		сформи		ности ПК
	оценивания		ть», «опыт»)		1 1	•	
	результата	·	,		«да»	<b>,</b> >	«нет»
	(ОПОР) ПК				, ,		
ПК 1.1							
ПК 1.2							
*** 80%-100% -	«5»						
70%-80% -	«4»						
60%-70% -	«3»						
Характеристик	а деятельности обуч	ающегося в	во время про	изводст	венной пр	актик	ги через
оценку сформи	рованности ОК						
Оцениваемые	Основные пока			Уровни	и оценки С	Ж	
ОК	оценивания результа	ата (ОПОР)					
	ОК		Низкий	Cpe	цний Высокий		сокий
ОК 01							
ОК 09							
***							
ОК, ОК							
ОК, ОКсредний уровень							
ОК, ОКвысокий уровень							
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):							
За период производственной практики студентом (ФИО) была продемонстрирована сформированность ПК; уровень сформированности ОК							
продемонстриро	вана сформированно	сть ПК	_; уровень с	формиро	ванности	OK	
Рекомендации: обратить внимание требует внимания							
Дата «»20г.							
Подпись руководителя практики/ФИО, должность							
Подпись ответственного лица организации (базы практики)/ФИО, должность							

#### 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 сыр	ка(
_	(ФИО)	
прохо	ходившего производственную практику	
	с «» г. по «»г.	
Мест	сто прохождения практики (организация):	
Руко	оводители	
_	ктики: от ОО	
Руког	оводитель группы	

#### ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

#### 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