

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Самарской области

«Тольяттинский социально – экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья по модулю ПМ 02 Организационно технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

Квалификация (степень) выпускника

Техник-технолог

Тольятти 2023

1. Паспорт рабочей программы учебной практики

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью ППССЗ по специальности СПО 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основных видов профессиональной деятельности.

1.2 Цели и задачи учебной практики

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ПССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья является формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта.

Практика реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Специалист готовится к следующим видам деятельности:

| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Квалификация Техник |
|--|--|---------------------|
| Организационно-технологическое обеспечение производства хлебобулочных, макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях | ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | осваиваетс |

С целью овладения указанными в ФГОС СПО видами деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен овладеть минимальными требованиями в части знаний, умений и практического опыта, определенными ФГОС СПО по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья:

ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами

анализа состояния рынка продукции и услуг; разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков

технологических процессов; инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению

производственных заданий; организация выполнения технологических операций в соответствии с

технологическими инструкциями; организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования; проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья,

полуфабрикатов и готовой продукции; ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания

из растительного сырья; **уметь:** анализировать состояние рынка продукции и услуг в области

производства продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических

операций; определять потребность в средствах производства и рабочей силе для

выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт; рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса; организовывать работу по проведению лабораторных исследований

качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических

операций; осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на

автоматизированных технологических линиях; вести основные технологические процессы 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; **знать:** технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка

продукции и услуг; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и

инвестиционной деятельности; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения

новой продукции из растительного сырья; технологии производства и организации производственных и

технологических процессов; требования к качеству выполнения технологических операций; методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья,

полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья; методы планирования, контроля и оценки качества выполнения

технологических операций; виды, формы и методы мотивации, включая материальное и

нематериальное стимулирование, персонала; правила первичного документооборота, учета и отчетности; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при

техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;

виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе

производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья; способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического

процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; порядок расчета рецептов, 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.

1.3 Количество часов на учебную практику: 216 часов.

2. Результаты практики

Результатом учебной практики является освоение

2.1. Общих (ОК) компетенций:

| | |
|------|--|
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; |
| ОК 2 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; |
| ОК 4 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; |
| ОК 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; |
| ОК 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; |
| ОК 9 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках; |

профессиональных (ПК) компетенций:

| | |
|--------|--|
| ПК 2.1 | Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. |
|--------|--|

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

2.1 Дополнительные профессиональные компетенции (ДПК):

| | |
|-------|-------------------------------------|
| ДПК 1 | Проводить микробиологический анализ |
|-------|-------------------------------------|

3. Структура и содержание практики

3.1 Тематический план

| Коды формируемых компетенций | Наименование модуля | Объем времени, отводимый на практику (час., нед.) | Сроки проведения |
|--|---|---|------------------|
| ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2 | ПМ 01 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | 72, 2 | 4 семестр |

3.2 Содержание учебной практики

| Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики | Содержание учебных занятий | Объем часов |
|--|---|------------------|
| ПМ 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | | |
| Тема 1 Участие в планировании структурного подразделения производственной деятельности | Анализ структуры производственного процесса. Расчёт длительности производственного цикла | 14 |
| Тема 2 Организация работы структурного подразделения | Основные понятия и характеристики поточного производства. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства. Организация управлением предприятия | 15 |
| Тема 3 Руководство работой структурного подразделения | Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда. Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад | 15 |
| Тема 4 Анализ процесса и результатов работы подразделения | Производство и реализация продукции. Определение заработной платы | 14 |
| Тема 5 Оценки экономической эффективности | Расчёт экономической эффективности мероприятий | 14 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 4 семестр |

Обучающийся выполняет представленные разделы учебной практики в рамках задания на практику, разработанным руководителем практики (Приложение 2). Руководитель практики осуществляет текущий контроль хода прохождения практики и делает соответствующие отметки.

Вопросы организации практик, обязанности руководителя практики и обучающегося, особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья, подведение итогов практики, материальное обеспечение практики осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, утвержденным решением Ученого совета университета. Форма оценочных материалов представлена в приложении 3.

4. Условия проведения производственной практики

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики

- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г.

№ 885/390 «О практической подготовке»;

- рабочая программа производственной практики;
- распорядительный документ о распределении обучающихся по программам СПО по местам прохождения практики; - график учебного процесса.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению

При выборе организации в качестве базы практики следует учитывать:

- имеется ли возможность реализовать программу практики; - наличие квалифицированного персонала, необходимого для руководства практикой и проведения контроля;
- близкое, по возможности, территориальное расположения организации для прохождения практики

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

а) основная литература:

1. Веселовский, С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

URL: <https://urait.ru/bcode/487526>

1. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О.

С. Селевич. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10672-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

URL: <https://urait.ru/bcode/475888>

2. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

URL: <https://urait.ru/bcode/469820>

3. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 131 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/13020>

4. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07499-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474244>

5. Рачков, М. Ю. Автоматизация производства : учебник для среднего профессионального образования / М. Ю. Рачков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12973-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448680>

6. Рылко, В. А. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / В. А. Рылко, Н. В. Винникова. - Минск : РИПО, 2020. - 183 с. - ISBN 978-985-7234-57-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1853721>

7. Шишмарёв, В. Ю. Организация и планирование автоматизированных производств : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Шишмарёв. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 318 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14143-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467876>

8. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензьева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В.

М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631>

б) дополнительная литература:

1. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

URL: <https://urait.ru/bcode/495743>

2. Мальцев, В. Н. Основы микробиологии и иммунологии : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Н. Мальцев, Е. П. Пашков, Л. И. Хаустова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва :

Издательство Юрайт, 2021. — 319 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11566-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475968>

3. Налоги и налогообложение : учебник для среднего профессионального образования / Л. Я. Маршавина [и др.] ; под редакцией Л. Я. Маршавиной, Л. А. Чайковской. — 2-е изд. — Москва : Издательство

Юрайт, 2021. — 510 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-

534-13743-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470004> 4. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств :

учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456863> 5. Оборудование перерабатывающих производств.

Растительное сырье : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общей редакцией А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт,

2022. — 446 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491954>

6. Основы права : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Вологдин [и др.] ; под общей редакцией А. А. Вологодина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 372 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10491-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469560>

в) учебно-методическая литература

1. Жидков, С. А. Основы коммерческой деятельности : учебнометодическое пособие / С. А. Жидков. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2008. — 77 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/47220>

2. Микробиология. Основы микробиологии : учебно-методическое пособие / составители Л. А. Очирова, Э. Б. Бадлуев. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2019. — 47 с. — Текст : электронный // Лань :

электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/226037>

3. Оборудование для производства молочных консервов: методические указания : методические указания / составитель О. Н. Голденшлях. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2020. — 25 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159438>

4. Руднева, Н. И. Экономическая безопасность : учебно-методическое пособие / Н. И. Руднева, С. В. Беякова, А. С. Колотова. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2018. — 343 с. — ISBN 978-5-94664-384-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157819>

5. Тупольских, Т. И. Технология послеуборочной обработки и хранение зерна : учебно-методическое пособие / Т. И. Тупольских, Н. Н. Шумская, Н. В. Гучева. — Ростов-на-Дону : Донской ГТУ, 2021. — 59 с. — ISBN 978-57890-1965-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/237932>

4.4. Требования к руководителям практики

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения: наличие профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля и специальности.

4.5. Требования к студентам при прохождении практики

Обучающиеся, осваивающие ППССЗ в период прохождения практики в организациях обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- в период прохождения практики вести дневник практики;
- по результатам практики составить отчет, который утверждается организацией.

4.6 Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся
Содержание фонда оценочных средств представлено в приложении 1.

5. Контроль и оценка результатов практики

Подведение итогов практики осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ ТСЭК.

В качестве формы отчетности по итогам учебной практики в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ГБПОУ ТСЭК устанавливается письменный отчет.

Отчет о прохождении учебной практики должен иметь следующую структуру:

- Титульный лист;
- Задание на практику;
- Оглавление;
- Основная часть;
- Библиографический список; □ Приложения.

Требования к оформлению отчета о практике изложены в Правилах оформления курсовых и выпускных квалификационных работ, отчетов о практике: методические указания для обучающихся экономического факультета/ под редакцией О.В. Костенко.- Изд. 2-е., доп. - Киров: ФГБОУ ВО Вятская ГСХА, 2015. - 27 с.

Процедура оценивания умений и практического опыта при проведении промежуточной аттестации по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета –за освоение каждого профессионального модуля, по которым предусмотрено прохождение учебной практики.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи зачета, сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся; Положением о практической подготовке обучающихся. Процедура оценивания умений и практического опыта при проведении промежуточной аттестации по учебной практике осуществляется путем подготовки обучающимся отчета по практике с его последующей защитой.

Процесс подготовки и защиты отчета состоит из ряда последовательных этапов:

- Получения задания на практику;
- выполнение работ в соответствии с заданием на учебную;
- подготовка отчета по практике в соответствии с требованиями рабочей программы учебной практики;
- защита отчета по практике. Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по учебной практике

Специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация (степень) выпускника

Техник-технолог

1. Описание назначения фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав программы учебной практики и предназначен для оценки планируемых результатов обучения умений, практического опыта, характеризующих формирование компетенций в процессе прохождения практики.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

ФОС разработан на основании:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом

Минпросвящения России от 18.05.2022 №341

Учебного плана по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного 07.09.2022 г. (протокол №8);

- Программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

2. Перечень компетенций в процессе освоения образовательной программы СПО

2.1 общих (ОК) компетенций:

| | |
|------|---|
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; |
| ОК 2 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |

| | |
|------|--|
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; |
| ОК 4 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; |
| ОК 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; |
| ОК 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; |
| ОК 9 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках; |

2.2 профессиональных (ПК) компетенций:

| | |
|--------|--|
| ПК 2.1 | Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. |
| ПК 2.2 | Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей. |

2.3 дополнительных профессиональных компетенций (ДПК):

| | |
|-------|-------------------------------------|
| ДПК 1 | Проводить микробиологический анализ |
|-------|-------------------------------------|

Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Для оценивания сформированности соответствующих компетенций по практике «Учебной практике» применяется аналитическая шкала оценивания

| | | | | |
|------------|---------------------|-------------------|--------|---------|
| | Шкала оценивания | | | |
| | неудовлетворительно | | хорошо | отлично |
| | | удовлетворительно | | |
| показатели | | | | |

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| Соответствие содержания теме работы и полнота ее раскрытия | содержание работы не соответствует теме | содержание работы соответствует не в полной мере теме, тема не полностью раскрыта | содержание работы соответствует теме работы, тема раскрыта не в полном объеме | содержание работы соответствует теме работы, тема раскрыта в полном объеме |
| Соответствие содержания требованиям методических указаний | полностью соответствует | требования выполнены со значительными замечаниями | несоответствия носят незначительный характер | полностью соответствует требованиям |
| Требования к оформлению работы | требования выполнены; имеются грубые стилистические, | требования выполнены с незначительными замечаниями, | требования выполнены с незначительным и замечаниями, | требования выполнены полностью, отсутствуют |
| | орфографические, пунктуационные грамматические ошибки | имеются небольшие стилистические, орфографические, пунктуационные и грамматические ошибки | имеются небольшие стилистические, орфографические, пунктуационные и грамматические ошибки | стилистические, орфографические, пунктуационные и грамматические ошибки |
| Качество выполнения работы | имеются значительные логические нарушения в изложении материала; выводы не соответствуют фактическому материалу, носят необоснованный характер | имеются незначительные логические нарушения в изложении материала; выводы не в полной мере соответствуют фактическому материалу | материал изложен логично; сделаны самостоятельные выводы, отвечающие фактическому материалу | материал изложен логично и доказательно; выводы самостоятельные, полные, соответствуют фактическому материалу |

| | | | | |
|-----------------|--|--|--|--|
| Качество защиты | обучающийся владеет материалом, показывает неудовлетворительные знания, умения и навыки по применению показателей, методик; на поставленные вопросы дает неправильные ответы | не обучающийся не владеет материалом, показывает удовлетворительные знания, умения и навыки по применению показателей, методик; на большинство вопросов дает неправильные ответы | в обучающийся владеет материалом, показывает хорошие знания, умения и навыки по применению показателей, методик; на большинство вопросов дает правильные ответы, | обучающийся свободно владеет материалом, показывает отличные знания, умения и навыки по применению показателей, методик; на правильно отвечает на вопросы по теме работы |
|-----------------|--|--|--|--|

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки умений и (или) практического опыта в процессе освоения образовательной программы

1. Анализ процесса и результатов работы подразделения
2. Оценки экономической эффективности
3. Определение содержание крахмала картофеля
4. Оборудование для мойки плодов и овощей
5. Оборудование для мойки стеклянной тары
6. Оборудование для производства соков
7. Составление логических схем процессов первичной переработки сырья для производства растительного масла, жиров, жирозаменителей
8. Изучение нормативно-правовой базы по технике безопасности для перерабатывающего производства
9. Ознакомление с технологическими картами на производстве
10. Организация сервисного обслуживания оборудования на

производстве

4.1 Типовые вопросы для защиты отчета по практике:

1. Изучение вредителей хлебных запасов
2. Количественно-качественный учет зерна
3. Определение качества сырья при производстве комбикормов
4. Изучение транспортного оборудования зерна
5. Изучение оборудования для обработки поверхности зерна и гидротермической обработки
6. Изучение оборудования для измельчения зерна

7. Участие в планировании структурного
подразделения
производственной деятельности

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области

«Тольяттинский социально – экономический колледж»

**Задание на учебную практику
ПМ.02**

Ф.И.О. обучающегося _

Специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

Сроки практики

Наименование организации

| № п/п | Содержание практики | Кол-во часов | Код контролируемой компетенции (или ее части) |
|-------|---|--------------|---|
| 1 | ознакомление обучающихся с правилами внутреннего распорядка и режимом работы; ознакомление обучающихся с программой практики; инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. | 15 | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, 2.1, ПК 2.2 |
| 2 | - участие в планировании структурного подразделения производственной деятельности; - организация работы структурного подразделения; | 15 | |
| 3 | - Руководство работой структурного подразделения; | 14 | |
| 4 | - Анализ процесса и результатов работы подразделения | 15 | |
| 5 | оформление отчета | 15 | |
| | Общее количество часов | 72 | |

Руководитель практики от университета _____ (_____)
(подпись) (Ф.И.О.)

