

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 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и
готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

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 формированием 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
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Осваивается

ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт:

подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых,

газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ; проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям,

связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты; отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации; **уметь:** пользоваться основным и вспомогательным лабораторным

оборудованием, химической посудой; осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды; готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные

среды заданного состава; отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование,

химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных

этапах производства пищевых продуктов; настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку

мерной посуды; соблюдать требования охраны труда при работе с химическими

веществами и испытательным оборудованием; подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и

испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования; составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы; вести и составлять необходимую документацию по подготовке

лабораторного оборудования и расходных материалов; осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому

циклу в пищевой организации; готовить индикаторные среды; проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами; подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование; представлять данные проведенных лабораторных исследований; анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований; культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований; утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований; проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы; осуществлять химический и физико-химический анализ;

производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; производить статистическую оценку основных метрологических

характеристик и получаемых результатов; применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства

индивидуальной защиты; вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; **знать:**

требования к рабочему месту по проведению исследований; правила подготовки к работе основного и вспомогательного

лабораторного оборудования; правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и

лабораторным оборудованием; правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со

стандартами; способы мытья и дезинфекции химической посуды; виды, назначение и устройство лабораторного оборудования; способы приготовления растворов и методы их расчетов; способы определения концентрации растворов; правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований; методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов,

вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; требования охраны труда в химической и микробиологической

лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация; регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования

качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; документооборот при проведении лабораторных исследований; способы приготовления калибровочных растворов;

назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды; виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила

сборки, подготовки к работе лабораторных установок; свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила

обращения с реактивами и их хранения; методики приготовления растворов различных концентраций; назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора; технологический процесс приготовления питательных сред; методика проведения полярографических, спектральных и пробирных

анализов; назначение, классификация химико-аналитических лабораторий; требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-

техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; технология проведения качественного и количественного анализа

веществ химическими и физико-химическими методами; методы расчета результатов проведения лабораторного анализа; правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа; требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

1.3 Количество часов на учебную практику: 72 часа.

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;

2.2 профессиональных (ПК) компетенций:

3.1	ПК	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
3.2.	ПК	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

2.3 Дополнительных профессиональных компетенций (ДПК):

ДП К 1	Проводить микробиологический анализ
-----------	-------------------------------------

3. Структура и содержание практики

3.1 Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование модуля	Объем времени, отводимый на	Сроки проведения
------------------------------	---------------------	-----------------------------	------------------

		практику (час., нед.)	
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 4.1, ПК 4.2	ПМ 04 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	36, 1	5 семестр

3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
ПМ 3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		
Тема 1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья	Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли. Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов. Методы контроля качества	12
Тема 2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов	Методы контроля качества. Идентификация и фальсификация сырья и продукции. Контроль качества полуфабрикатов	12
Тема 3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий	Идентификация и фальсификация сырья и продукции. Оценка качества готовых изделий	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		5 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 учебной 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. —

4.5. Требования к руководителям практики

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

4.6 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.

4.7 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

Минпросвещения 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:

3.1	ПК	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
3.2.	ПК	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

2.3 дополнительных профессиональных компетенций (ДПК):

ДП К 1	Проводить микробиологический анализ
-----------	-------------------------------------

3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

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

	Шкала оценивания			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	показатели			
Соответствие содержания темы работы и полнота ее раскрытия	содержание работы соответствует теме	содержание работы соответствует не в полной мере тема не полностью раскрыта	содержание соответствует теме работы, тема раскрыта не в полном объеме	содержание соответствует теме работы, тема раскрыта в полном объеме

Соответствие содержания требованиям методических указаний	полностью не соответствует	требования выполнены со значительными замечаниями	несоответствия носят незначительный характер	полностью соответствует требованиям
Требования к оформлению работы	требования не выполнены; имеются грубые стилистические,	требования выполнены с незначительными замечаниями,	требования выполнены незначительным и замечаниями,	требования выполнены полностью, отсутствуют
	орфографические, пунктуационные и грамматические ошибки	имеются небольшие стилистические, орфографические, пунктуационные и грамматические ошибки	имеются небольшие стилистические, орфографические, грамматические, 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, либо 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	обучающий	обучающийся	обучающий
	не владеет материалом, показывает неудовлетворительные знания, умения и навыки по применению показателей, методик; на поставленные вопросы дает неправильные ответы	не в полной мере владеет материалом, показывает удовлетворительные знания, умения и навыки по применению показателей, методик; на большинство вопросов дает неправильные ответы	владеет материалом, показывает хорошие знания, умения и навыки по применению показателей, методик; ей, большинство вопросов дает правильные ответы,	владеет материалом, показывает отличные знания, умения и навыки по применению показателей, методик; правильно отвечает на вопросы по теме работы