

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 хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских 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 технохимического и лабораторного контроля качества сырья,

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

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

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

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

виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 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 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.

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 профессиональных компетенций (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

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:

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, 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 не владеет материалом, показывает неудовлетворительные знания, умения и навыки по применению показателей, методик; на поставленные вопросы дает неправильные ответы	обучающийся не владеет материалом, показывает удовлетворительные знания, умения и навыки по применению показателей, методик; на большинство вопросов дает неправильные ответы	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 содержания 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.)

