


МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа

 / Л.Ф. Пелевина  
« 22 » 04 2020



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПМ. 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ**  
**НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ**  
**СЛУЖАЩИХ**

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2020

Специальность 19.02.05. Технология бродильных производств и виноделие

Санкт-Петербург

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>3</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>10</b>
<b>5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ ОВЗ</b>	<b>11</b>
<b>6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>14</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

## **1.1. Область применения программы**

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05 – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.05.Технология бродильных производств и виноделие в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения ими общих (ОК) и дополнительных профессиональных компетенций (ДПК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ДПК 5.1.1 Участвовать в ведении процесса брожения

ДПК 5.1.2 Вести учет сырья и готовой продукции

ДПК 5.1.3 Контролировать параметры бродящей жидкости

ДПК 5.2.1 Размножать и хранить дрожжи

ДПК 5.2.2 Поддерживать технологические режимы в соответствии со стадиями процесса брожения.

ДПК 5.2.3 Контролировать биологическую чистоту оборудования и помещений дрожжевого отделения.

ДПК 5.3.1 Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа.

ДПК 5.3.2 Подготавливать для анализа приборы и оборудование

ДПК 5.3.3 Выполнять анализы в соответствии с методиками

ДПК 5.3.4 Выполнять анализы в соответствии с методиками

## **1.2. Цели и задачи программы учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

С **целью** овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля, должен:

### **иметь практический опыт:**

- размножения и хранения дрожжей;
- поддержания технологических режимов в соответствии со стадиями процесса брожения;
- контроля биологической чистоты оборудования и помещений дрожжевого отделения;

### **уметь:**

- вести процесс брожения;
- вести учет сырья и готовой продукции;
- контролировать параметры бродящей жидкости;
- выполнять анализы в соответствии с методиками;

### **знать:**

- правила использования лабораторной посуды различного назначения;
- способы подготовки приборов и оборудования для анализа;
- правила выполнения анализов в соответствии с методиками.

## **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики**

Программа учебной практики рассчитана на прохождение обучающимися практики в объеме 72 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы учебной практики является овладение

обучающимися видом профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе дополнительными профессиональными (ДПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ДПК 5.1.1	Участвовать в ведении процесса брожения
ДПК 5.1.2	Вести учет сырья и готовой продукции
ДПК 5.1.3	Контролировать параметры бродящей жидкости
ДПК 5.2.1	Размножать и хранить дрожжи
ДПК 5.2.2	Поддерживать технологические режимы в соответствии со стадиями процесса брожения.
ДПК 5.2.3	Контролировать биологическую чистоту оборудования и помещений дрожжевого отделения.
ДПК 5.3.1	Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа.
ДПК 5.3.2	Подготавливать для анализа приборы и оборудование
ДПК 5.3.3	Выполнять анализы в соответствии с методиками
ДПК 5.3.4	Выполнять анализы в соответствии с методиками
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план и содержание программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание	Объем часов
1	2	3	4
ДПК 5.1.1 ДПК 5.1.2 ДПК 5.1.3 ДПК 5.2.1 ДПК 5.2.2 ДПК 5.2.3 ДПК 5.3.1 ДПК 5.3.2 ДПК 5.3.3 ДПК 5.3.4	МДК 05.01. Технохимический контроль спиртового и ликероводочного производства	Основное сырье и схема производства спирта Основное сырье и схема производства ликероводочных изделий Классификация ликероводочных изделий Значение технико-химического анализа для производства спирта и ликероводочных напитков	12
	МДК 05.02. Технохимический контроль производства пива и безалкогольных напитков	Основное сырье и схема производства пива, классификация сортов пива Основное сырье и схема производства безалкогольных напитков, классификация безалкогольных напитков Определение качественных показателей несоложенного сырья Определение качественных показателей фильтрующих материалов Определение содержания сухих веществ и цветности пивного сусла Определение качественных показателей сырья и полуфабрикатов в производстве безалкогольных напитков Определение энергии и способности прорастания зерна. Водочувствительность зерна Определение кислотности ячменя Определение влажности и органолептических показателей солода Определение влажности и качественных показателей сахара-песка Определения качественных показателей пищевых кислот Определения содержания белка методом Кьельдаля Определения погружаемости солода	24
	МДК 05.03. Организация работы лаборатории и методы контроля качества	Задачи химико-технического контроля. Требования к помещению заводской лаборатории. Техника безопасности работы в лаборатории. Измерения и виды измерений. Виды погрешностей. Отбор проб сыпучих продуктов при приемке на предприятие и при хранении. Отбор проб готовой продукции. Подсушивание, измельчение. Извлечение растворимых компонентов из твердых и пластинчатых материалов.	30

		Определение кислотности и окислительно-восстановительного потенциала, рефрактометрия, колориметрия, хроматография, электрофорез, молекулярный спектральный анализ, масс-спектрометрия.	
		Дифференцированный зачет	<b>6</b>
<b>Итого:</b>			<b>72</b>

### 3.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 05.01. Технохимический контроль спиртового и ликероводочного производства	Основное сырье и схема производства спирта	3	3
	Основное сырье и схема производства ликероводочных изделий	3	3
	Классификация ликероводочных изделий	3	3
	Значение технико-химического анализа для производства спирта и ликероводочных напитков	3	3
МДК 05.02. Технохимический контроль производства пива и безалкогольных напитков	Основное сырье и схема производства пива, классификация сортов пива	2	3
	Основное сырье и схема производства безалкогольных напитков, классификация безалкогольных напитков	2	3
	Определение качественных показателей несоложенного сырья	2	3
	Определение качественных показателей фильтрующих материалов	2	3
	Определение содержания сухих веществ и цветности пивного сусла	2	3
	Определение качественных показателей сырья и полуфабрикатов в производстве безалкогольных напитков	2	3
	Определение энергии и способности прорастания зерна.	2	3
	Водочувствительность зерна	2	3
	Определение кислотности ячменя	2	3
	Определение влажности и органолептических показателей солода	2	3
	Определение влажности и качественных показателей сахара-песка	2	3
	Определения качественных показателей пищевых кислот	2	3
	Определения содержания белка методом Кьельдаля	2	3



МДК 05.03. Организация работы лаборатории и методы контроля качества	Задачи химико-технического контроля. Требования к помещению заводской лаборатории. Техника безопасности работы в лаборатории.	4	3
	Измерения и виды измерений. Виды погрешностей.	4	3
	Отбор проб сыпучих продуктов при приемке на предприятие и при хранении. Отбор проб готовой продукции.	4	3
	Подсушивание, измельчение. Извлечение растворимых компонентов из твердых и пластинчатых материалов.	4	3
	Определение кислотности и окислительно-восстановительного потенциала, рефрактометрия, колориметрия, хроматография, электрофорез, молекулярный спектральный анализ, масс-спектрометрия.	4	3
	Задачи химико-технического контроля. Требования к помещению заводской лаборатории. Техника безопасности работы в лаборатории.	6	3
	Измерения и виды измерений. Виды погрешностей.	4	3
	Дифференцированный зачет	6	
<b>Итого:</b>			<b>72</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной практики проводится на пищевых предприятиях, предприятиях общественного питания, в кабинетах колледжа бизнеса и технологий.

### **4.2. Требования к документации, необходимой для проведения учебной практики:**

- ФГОС СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие;
- учебный план по специальности;
- график учебного процесса;
- программа учебной практики;
- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- календарно-тематический план;
- журнал учебных занятий;
- приказ о распределении студентов по местам практики.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, периодических изданий, Интернет-ресурсов**

##### Основная литература:

1. Ершов Ю.А. Биохимия : Учебник и практикум Для СПО / Ершов Ю. А., Зайцева Н. И. ; под ред. Щукина С.И. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 323
2. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : Учебник Для СПО / Донченко Л. В., Надыкта В. Д. — 3-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 264 .
3. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : Учебник Для СПО / Донченко Л. В., Надыкта В. Д. — 3-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 161 .
4. А.М.Мирзоев Биохимия : учебник / А.М.Мирзоев, А.К.Алиева ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Санкт-Петербургский гос. экономический ун-т, Кафедра торгового дела и товароведения. — Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2018. — 245 с
5. Ершов Ю.А. Биохимия : Учебник и практикум Для СПО / Ершов Ю. А., Зайцева Н. И. ; под ред. Щукина С.И. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 323

#### Дополнительная литература:

1. Новокшанова А.Л. Биохимия для технологов. В 2 ч. Часть 1 : Учебник и практикум Для СПО / Новокшанова А. Л. — 2-е изд. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 211 .
2. Новокшанова А.Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Часть 2. : Учебник и практикум / Новокшанова А. Л. — 2-е изд. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 302 .
3. Проведение лабораторных анализов и аккредитация / М. В. Ламихова // Экология производства. — 2018 .— № 10 (171) .— С. 107 .— (Ответ специалиста) .— Библиогр.: с. 107

#### Периодические издания:

1. Журналы «Индустрия напитков»
2. Журналы «Пиво и напитки»

#### Интернет-ресурсы:

1. [www.propivo.ru](http://www.propivo.ru)
2. [www.beertop.ru](http://www.beertop.ru)

#### **4.4. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики**

Проводится учебная практика по 6 часов в день, последовательно по темам. Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом. Зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей сформированность у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта.

#### **4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих прохождение учебной практики: наличие высшего образования соответствующее профилю специальности.

### **5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ**

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и

индивидуально (по личному заявлению).

#### Определение места практики

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях (на предприятиях, в учреждениях), определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

для инвалидов по зрению-слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

для инвалидов по зрению-слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

для инвалидов по слуху-слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

для инвалидов по слуху-глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного

нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

#### Особенности содержания практики

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

#### Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

#### Особенности руководства практикой

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от предприятия (организации, учреждения);

корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения).

Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

#### Особенности учебно-методического обеспечения практики

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

## 6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
5.1.1. Участвовать в ведении процесса брожения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация организации процесса подготовки сырья к переработке;</li> <li>- демонстрация навыков организации рабочего места;</li> <li>- обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и</li> </ul>	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики

	безопасное их использование;	
5.1.2. Вести учет сырья и готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления пива;</li> <li>- демонстрация навыков организации рабочего места;</li> <li>- определение органолептических показателей качества сырья и готовой продукции</li> </ul>	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики
5.1.3. Контролировать параметры бродящей жидкости	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация организации процесса брожения;</li> <li>- демонстрация навыков организации рабочего места;</li> <li>- обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование;</li> <li>- определение органолептических и физико-химических показателей качества бродящей жидкости</li> </ul>	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики
5.2.1. Размножать и хранить дрожжи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация организации процесса размножения и хранения дрожжей;</li> <li>- демонстрация навыков организации рабочего места;</li> <li>- обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование;</li> </ul>	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики
5.2.2. Поддерживать технологические режимы в соответствии со стадиями процесса брожения	<ul style="list-style-type: none"> <li>демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу брожения сусла, бражки, мезги;</li> <li>- демонстрация навыков организации рабочего места;</li> <li>- обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование;</li> <li>- проведение дегустационной оценки пива и безалкогольных напитков</li> </ul>	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики

5.2.3. Контролировать биологическую чистоту оборудования и помещений дрожжевого отделения	<p>демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу брожения сусле, бражки, мезги;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков организации рабочего места;</li> <li>- обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование;</li> <li>- проведение санитарных мероприятий в дрожжевом отделении</li> </ul>	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики
5.3.1. Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа	<p>демонстрация организации процесса подготовки лабораторной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков организации рабочего места;</li> <li>- обоснованный выбор лабораторной посуды, инвентаря, инструментов и безопасное их использование;</li> </ul>	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики
5.3.2. Подготавливать для анализа приборы и оборудование	<p>демонстрация организации процесса подготовки приборов и оборудования для анализа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков организации рабочего места;</li> <li>- обоснованный выбор приборов и лабораторного оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование;</li> </ul>	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики
5.3.3. Выполнять анализы в соответствии с методиками	<p>демонстрация организации процесса выполнения анализов в соответствии с методикой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков организации рабочего места;</li> <li>- обоснованный выбор приборов и лабораторного оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование</li> </ul>	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики
5.3.4. Выполнять анализы в соответствии с	<p>демонстрация организации процесса выполнения анализов в соответствии с методикой;</p>	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики



методиками	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков организации рабочего места;</li> <li>- обоснованный выбор приборов и лабораторного оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование</li> </ul>	
------------	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность дополнительных профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Активность в процессе освоения учебного материала в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях. Участие в студенческих конференциях, конкурсах и олимпиадах. Оценка по пятибалльной системе
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Правильный выбор и обоснование применения методов и способов решения профессиональных задач	Оценка и наблюдение на лабораторных занятиях. Оценка по пятибалльной системе
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Выбор правильного решения и анализ полученных результатов	Наблюдение во время занятий. Оценка по пятибалльной системе
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Отбор и использование информации	Экспертная оценка решения ситуационных задач. Оценка по пятибалльной системе
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Выбор правильной информации и технологии	Наблюдение и оценка по пятибалльной системе во время занятия
ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с товарищами во время работы в микрогруппах. Взаимодействие с преподавателями.	Наблюдение во время занятия. Экспертная оценка взаимоотношений по пятибалльной системе.
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Инициативность и оценка качества выполнения профессиональных задач	Наблюдение во время занятий. Оценка по пятибалльной системе

ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Стремление к повышению квалификации, расширению кругозора.	Наблюдение во время занятий. Оценка по пятибалльной системе
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Изучение и анализ инноваций в профессиональной деятельности.	Наблюдение на лабораторных занятиях. Оценка по пятибалльной системе