

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

СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа

 / Л.Ф. Пелевина

« 12 » 05 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и методической работе

 / В.Г. Шубаева

« 12 » 05 2021 г.



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: 2021

Специальность 19.02.05. Технология броидильных производств и виноделие

Санкт-Петербург

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

Организация-разработчик: Колледж бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Разработчик (и):
Иванова М.А., преподаватель
колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»


подпись

Рецензенты:
Чаплыгина В.С., преподаватель
колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

Нестеренко Н.А.,
Главный технолог ООО «Крылья»


подпись

подпись

М.П.

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой ОПОП по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

Протокол № 9 от 11 05 2021г.

Председатель ЦК Иванова М.А.


подпись

СОДЕРЖАНИЕ

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

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:

Код	Наименование результата обучения
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	6
Итого:			72

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	
Итого:			72

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
2. 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"> - демонстрация организации процесса подготовки сырья к переработке; - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и 	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"> - демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления пива; - демонстрация навыков организации рабочего места; - определение органолептических показателей качества сырья и готовой продукции 	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики
5.1.3. Контролировать параметры бродящей жидкости	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация организации процесса брожения; - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование; - определение органолептических и физико-химических показателей качества бродящей жидкости 	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики
5.2.1. Размножать и хранить дрожжи	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация организации процесса размножения и хранения дрожжей; - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование; 	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"> демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу брожения сусла, бражки, мезги; - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование; - проведение дегустационной оценки пива и безалкогольных напитков 	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"> - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование; - проведение санитарных мероприятий в дрожжевом отделении 	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"> - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор лабораторной посуды, инвентаря, инструментов и безопасное их использование; 	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"> - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор приборов и лабораторного оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование; 	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"> - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор приборов и лабораторного оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование 	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"> - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор приборов и лабораторного оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование 	
------------	---	--

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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

РЕЦЕНЗИЯ

на программу учебной практики
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих
для обучающихся очной формы обучения 2021 года набора на базе
среднего общего образования

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций. Структура рабочей программы соответствует рекомендациям по разработке рабочих программ и состоит из пояснительной записки, тематического плана с указанием затрат времени для обработки каждой темы, содержания практики и списка рекомендованных источников. В пояснительной записке преподаватель подчеркивает значение практического обучения, как эффективной формы, завершающей процесс формирования профессиональных умений, профессиональных навыков лаборанта химического анализа, аппаратчика процесса брожения, аппаратчика выращивания дрожжей, обозначает цели и задачи практики. Преподавателем составлен тематический план с указанием затрат рабочего времени для обработки каждой темы. Обозначены требования к материально-техническому оснащению, для проведения учебной практики, а также требования к кадровому обеспечению образовательного процесса в рамках проведения учебной практики. Разработаны формы и методы контроля оценки результатов обучения по контролю за формированием у студентов дополнительных профессиональных и общих компетенций.

Рецензент:

Нестеренко Н.А.,

Главный технолог ООО «Крылья»

