

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

СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа

 / Л.Ф. Пелевина

« 29 » 04 2022

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и методической работе

 / В.Г. Шубаева

« 29 » 04 2022



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.06 ПРИЕМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К
ПЕРЕРАБОТКЕ**

Форма обучения – очная

Уровень образования: основное общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2022

Специальность 19.02.05 Технология бродильных 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»


подпись

Соболев В.В.,
генеральный директор
ООО «Брю Саксесс Групп
Мануфэкчуринг»



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

Протокол № 7 от 02 03 2022г.

Председатель ЦК Иванова М.А. 
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
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.06 ПРИЕМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПЕРЕРАБОТКЕ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.06 – 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): Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения ими общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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.

ПК 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.

ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.

ПК 3.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2. Цели и задачи 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:

- разработки ассортимента используемого сырья;
- проверки качества сырья для приготовления спирта, ЛВИ, пива, лимонадов, кваса, минеральных вод, виноградных и плодовых вин;
- организации технологического процесса переработки сырья с получением полуфабрикатов и готовой продукции;
- приготовления различных напитков, используя разные технологии, оборудование и инвентарь;
- контроля качества перерабатываемого сырья.

уметь:

- обслуживать оборудование для приемки, хранения, транспортировки и переработки сырья.
- вести технологические процессы производства продукции в соответствии с нормативной документацией;
- определять потребность в основных вспомогательных и упаковочных материалах, таре;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции;
- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;
- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
- производить расчеты производительности оборудования;
- осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта.
- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
- производить расчеты производительности оборудования;
- осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования.
- обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в производстве спирта и ликероводочных изделий;
- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции;
- проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания.

- составить поточно-механизированную линию бродильных производств и эксплуатировать оборудование.

знать:

- основное сырье бродильных производств и виноделия
- назначение, устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания технологического оборудования.
- методы оценки качества сырья

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики

Программа учебной практики рассчитана на прохождение обучающимися практики в объеме 36 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 профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения по специальности
ПК 1.1.	Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.
ПК 2.1.	Проводить подготовительные работы в виноделии.
ПК 3.1.	Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
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 учебной практики

Наименования профессиональных модулей	Код профессиональных компетенций	Виды работ	Количество часов учебной практики по ПМ	Наименования тем учебной практики	Количество часов учебной практики по темам
1	2	3	4	5	6
ПМ 06	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.5.	Занятие на производстве и в лаборатории и ТХК	22	Тема 2.1 Организация работ в производственных лабораториях. Отбор проб и составление среднего образца.	2
				Тема 2.2 Методы теххимического контроля качества пищевых продуктов	2
				Тема 2.3 Организация работ в производственной лаборатории	4
				Тема 2.4 Органолептический контроль качества сырья	16
				Тема 2.5 Определение абсолютной массы	4
				Тема 2.6 Определение массовой доли влаги	4
				Тема 2.6 Определение натурности зерна	4
		Занятие в кабинете	2	Тема 2.1 Правила охраны труда при работе в цехе «Подготовки сырья в производство»	2
		Занятие в кабинете	6	Тема 3.1 Оборудование используемое при приемке и хранении сырья	6
		Занятие в кабинете	6	Аттестация по итогам практики (дифференцированный зачет)	6
Всего часов			36		36

3.2. Содержание учебной практики

Наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.06 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке			
Работа в условиях производства и лаборатории ТХК	Содержание		
	Проверка лабораторного оборудования (пурки, ареометра, РН-метра)	2	2
	Приготовление пивного сусла различной концентрации	2	2
	Общие методы анализа сырья.	2	2
	Определение органолептических показателей качества сырья солода, пивного сусла)	2	2
	Определение влаги, абсолютной массы и натуры зерна	2	
	Решение проблемных задач	2	
	Отбор проб и составление среднего образца основного сырья	2	2
	Отбор проб и составление среднего образца дополнительного сырья	4	
	Проверка лабораторного оборудования	4	2
	Приготовление пивного сусла различной концентрации	2	
	Органолептический контроль качества основного сырья	4	2
	Органолептический контроль качества дополнительного сырья	2	
	Определение натуры основного сырья	2	2
	Определение кислотности дополнительного сырья	4	
	Определение массовой доли влаги в зерне	6	
	Определение абсолютной массы	2	

	Определения содержания соли в растворе по плотности	2	2
Занятие в кабинете «Охрана труда»	Порядок обеспечения безопасности труда при приёмке сырья и проведении анализов	2	2
Занятие в кабинете «Оборудование	Оборудование используемое при химических анализах:		
	– приборы,	2	2
	– посуда,	2	2
	– весы.	2	2
Аттестация по итогам практики	1. Тестирование.	1	
	2. Работа с оборудованием.	2	
	3. Проведение физико-химических анализов	3	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

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. Касьянов, Г. И. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : Учебное пособие Для СПО / Касьянов Г. И., Семенов Г. В., Грицких В. А., Троянова Т. Л. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2021. — 116 с. ЭБС Юрайт
2. Косюра, В. Т. Основы виноделия : Учебное пособие Для СПО / Косюра В. Т., Донченко Л. В., Надыкта В. Д. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2021. — 422 с. ЭБС Юрайт
3. Курочкин А. А. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Байкин С. В., Кухарев О. Н. ; под общ. ред. Курочкина А. А. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2021. — 446 с. ЭБС Юрайт
4. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Часть 2. : Учебник и практикум / Новокшанова А. Л. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2021. — 302 с. ЭБС Юрайт
5. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов. В 2 ч. Часть 1 : Учебник и практикум Для СПО / Новокшанова А. Л. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2021. — 211 с. ЭБС Юрайт
6. Донченко, Л. В. Технология функциональных продуктов питания : Учебное

- пособие Для СПО / под общ. ред. Донченко Л.В. — 2-е изд., испр. и доп. —
— Москва : Юрайт, 2021 .— 176 с. ЭБС Юрайт
7. Винаров, А. Ю. Безотходная биотехнология этилового спирта :
монография / А. Ю. Винаров, А. А. Кухаренко, Н. Е. Николайкина. —
Москва : Юрайт, 2021. — 217 с. доп
ЭБС Юрайт
 8. 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
 9. 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 .
 - 10.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 .
 - 11.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
 - 12.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 ОСВОЕНИЯ 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 обучения (освоенные умения, приобретенный первоначальный опыт работы по видам профессиональной деятельности)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Производить приёмку сырья и контролировать качество	Наблюдение и оценка в процессе учебной практики
Отбор проб и приемка сырья	Наблюдение и оценка в процессе учебной практики
Контролировать качество сырья	Наблюдение и оценка в процессе учебной практики
Работать с приборами	Наблюдение и оценка в процессе учебной практики

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	Отбор и использование	Экспертная оценка

использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	информации	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.06 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке для
обучающихся очной формы обучения 2022 года набора

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): Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке 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, 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 профессиональных и общих компетенций.

Рецензент:

Генеральный директор

ООО «Брю Саксесс Групп

Мануфекчуринг»

Соболев В.В.


подпись

 М.П.