

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ «АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей

2021 г



Утверждаю
Директор ГБПОУ КК АМТТ
А.Л. Пелих
28 мая 2021 г.

Рассмотрена на заседании педагогического совета
протокол № 9 от 28.05.2021 г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей** /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденном приказом МОН РФ от 22.04.2014 № 381, зарегистрированного Минюстом (регистрационный № 33127 от 17.07.2014), Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 390 зарегистрированный Минюстом РФ 11.09.2020 № 59778)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АМТТ)

Разработчик:


подпись

Агапцева И.Н., преподаватель технологических дисциплин и МДК
ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:


подпись

Чикалина С. А. Главный технолог маслоперерабатывающего предприятия ООО Компания «Благо», Квалификация по диплому: инженер по специальности «Технология жиров»


подпись

Хадыкина Г.В. Заведующая лабораторией маслоперерабатывающего завода ООО «Афина» Квалификация по диплому: технолог сельскохозяйственной продукции по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей** /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (базовой подготовки) в части освоения квалификации –**техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Производство мыла и синтетических моющих средств
- Выполнение работ по профессии 10639 «Аппаратчик приготовления майонеза»

Программа учебной практики может быть использована в профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников масложировых предприятий при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей квалификации и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Производство мыла и синтетических моющих средств	<ul style="list-style-type: none">- устанавливать режимы проведения технологических операций и процессов по производству мыла и синтетических моющих средств;- соблюдать правила безопасности при эксплуатации, выявлять и устранять неисправности оборудования для производства мыла и

	синтетических моющих средств;
Выполнение работ по профессии «Аппаратчик приготовления майонеза»	<ul style="list-style-type: none"> - вести процесс приготовления майонезной пасты и растворов по заданной рецептуре; - приготавливать горчицу; - принимать, взвешивать, просеивать сырье на виброситах; - подавать подготовленное сырье по трубопроводам или транспортерам в бункера, контейнеры, дозаторы и смесители; - подогревать и смешивать компоненты майонеза; - регулировать работу смесителей и насосов; - регулировать температуру воды и подачу пара; - контролировать показания контрольно-измерительных приборов точности дозировки подготовленных компонентов, соблюдать технологический режим, давление пара и вакуума. - отбирать пробы. - вести учет сырья, растворов и пасты.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего - 108 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ04 – 36 часов

ПМ 06 – 72 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

- Производство мыла и синтетических моющих средств

- Выполнение работ по профессии 10639 «Аппаратчик приготовления майонеза»

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Контролировать качество сырья и готовой продукции (мыла и синтетических моющих средств).
ПК 4.2	Определять технологические параметры, подлежащие автоматизированному контролю и регулированию.
ПК 4.3	Обеспечивать требуемые режимы технологического процесса производства мыла и синтетических моющих средств.
ПК 4.4	Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства мыла и синтетических моющих средств.
ПК 6.1.	Вести процесс приготовления майонеза
ПК 6.2.	Обслуживать и эксплуатировать оборудование для производства майонеза
ПК 6.3.	Контролировать соблюдение технологического процесса приготовления майонеза
ПК 6.4.	Вести отбор проб сырья и готовой продукции
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 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК4.1–4.4	ПМ04 Производство мыла и синтетических моющих средств	36	<ul style="list-style-type: none"> - ведения технологических процессов производства мыла и синтетических моющих средств; - проведение контроля качества сырья и готовой продукции мыла и синтетических моющих средств; -определение основных показателей качества моющих средств и мыла; 	<p>Тема 4.1 Проведение технологического процесса производства мыла и синтетических моющих средств</p> <p>Тема 4.2 Контроль качества сырья и готовой продукции мыла и синтетических моющих средств</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	18
ПК 6.1 –6.4	ПМ 06 Выполнение работ по профессии «Аппаратчик приготовления майонеза»	72	<ul style="list-style-type: none"> -Ознакомление с ведением технологического процесса производства майонеза -Ведение процесса приготовления майонезной пасты и растворов по заданной рецептуре; -Ведение процесса приготовления горчицы; -Ведение процесса приема, взвешивания, просеивания сырья на виброситах; -Ведение процесса подачи подготовленного сырья по трубопроводам или транспортерам в бункера, контейнеры, дозаторы и смесители; -Регулирование скорости подачи компонентов и перемешивание их в смесителе; -Ведение процесса подогревания и смешивания компонентов майонеза; -Ведение процесса регулирования работы смесителей и насосов; -Ведение процесса регулирования температуры воды и подача пара; -Наблюдение за температурным режимом, давлением и процессом образования эмульсии; -Ведение контроля по показаниям контрольно- 	<p>Тема 6.1 Технологический процесс приготовления майонеза</p> <p>Тема 6.2 Производственная санитария и гигиена</p> <p>Тема 6.3 Техника безопасности на майонезном производстве</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	36
					18
					17
					1

			<p>измерительных приборов точности дозировки подготовленных компонентов, соблюдения технологического режима, давления пара и вакуума; -Ведение отбора проб; -Ведение учета сырья, растворов и пасты.</p>		
	Всего часов:			108	

3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ04Производство мыла и синтетических моющих средств		36	
Виды работ: - ведения технологических процессов производства мыла и синтетических моющих средств; - проведение контроля качества сырья и готовой продукции мыла и синтетических моющих средств; -определение основных показателей качества моющих средств и мыла;			
Тема 4.1 Проведение технологического процесса производства мыла и синтетических моющих средств	Содержание	18	
	1. Подготовка жирового сырья для производства мыла		2
	2. Подготовка содопродуктов для производства мыла		2
	3. Подготовка вспомогательных материалов для производства мыла		2
	4. Приготовление основы хозяйственного мыла		2
	5. Приготовление основы туалетного мыла		2
	6. Приготовление специальных видов мыл		2
	7. Введение красителей и отдушек в туалетные мыла		2
	8. Подготовка компонентов для составления композиций синтетических моющих средств		2
	9. Приготовление композиций синтетических моющих средств		2
Тема 4.2 Контроль качества сырья и готовой продукции мыла и синтетических моющих средств	Содержание	18	
	1. Проведение контроля качества жирового сырья для производства мыла и синтетических моющих средств		2
	2. Проведение контроля качества содопродуктов для производства мыла и синтетических моющих средств		2
	3. Проведение контроля качества вспомогательных материалов для производства мыла и синтетических моющих средств		2

	4. Проведение контроля качества хозяйственного мыла	2
	5. Проведение контроля качества туалетного мыла	2
	6. Проведение контроля качества специальных видов мыла	2
	7. Проведение контроля качества порошкообразных моющих средств	2
	8. Проведение контроля качества пастообразных моющих средств	2
	9. Проведение контроля качества жидких моющих средств	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
	ЦМ 06 Выполнение работ по профессии «Аппаратчик приготовления майонеза»	72
	Виды работ: -Ознакомление с ведением технологического процесса производства майонеза -Ведение процесса приготовления майонезной пасты и растворов по заданной рецептуре; -Ведение процесса приготовления горчицы; -Ведение процесса приема, взвешивания, просеивания сырья на виброситах; -Ведение процесса подачи подготовленного сырья по трубопроводам или транспортерам в бункера, контейнеры, дозаторы и смесители; -Регулирование скорости подачи компонентов и перемешивание их в смесителе; -Ведение процесса подогревания и смешивания компонентов майонеза; -Ведение процесса регулирования работы смесителей и насосов; -Ведение процесса регулирования температуры воды и подача пара; -Наблюдение за температурным режимом, давлением и процессом образования эмульсии; -Ведение контроля по показаниям контрольно-измерительных приборов точности дозировки подготовленных компонентов, соблюдения технологического режима, давления пара и вакуума; -Ведение отбора проб; -Ведение учета сырья, растворов и пасты.	
	Тема 1.1 Технологический процесс приготовления майонеза	36
	Содержание	

	Прием, взвешивание, просеивание сырья на виброситах		2
	Приготовление майонезной пасты и растворов		2
	Приготовление растворов соли, сахара		2
	Приготовление растворов яичного порошка и сухого молока		2
	Приготовление экстрактов пряно-ароматических веществ и ароматических добавок		2
	Подготовка воды при приготовлении майонезной пасты и растворов		2
	Приготовление раствора горчицы		2
	Приготовление уксусного раствора		2
	Приготовление эмульгирующей и структурирующей основы (пасты). Регулирование работы смесителей и насосов.		2
	Предварительное эмульгирование майонезной эмульсии		2
	Гомогенизация майонезной эмульсии		2
	Приготовление майонезов типа «Провансаль»		2
	Приготовление пастообразных майонезов		2
	Приготовление майонезов с различными добавками		2
	Приготовление десертных майонезов		2
	Приготовление майонезных кремов		2
	Приготовление порошкообразных майонезов		2
	Приготовление салатных приправ		2
	Подача подготовленного сырья по трубопроводам или транспортерам в бункера, контейнеры, дозаторы и смесители		2
	Подогревание и смешивание компонентов майонеза. Регулирование температуры воды и подачи пара		2
	Образование эмульсии майонеза		2
	Контроль показаний контрольно-измерительных приборов точности дозирования подготовленных компонентов, соблюдение технологического режима, давление пара и вакуума		2
	Отбор проб готового майонеза		2
	Учет сырья, растворов и пасты		2
	Содержание	18	
Тема 1.2 Производственная санитария и гигиена	Санитарное состояние территории		2
	Санитарное состояние производственных помещений		2
	Санитарное состояние бытовых помещений		2

	Санитарные требования к сырью, материалам		2
	Санитарные требования к технологическому процессу		2
	Санитарные требования к готовой майонезной продукции		2
	Санитарные требования к воде для производственных, питьевых и хозяйственных целей		2
	Мойка оборудования		2
	Дезинфекция оборудования		2
	Дезинфекция спецодежды работников майонезного цеха		2
	Личная гигиена работников		2
	Медицинские осмотры работников майонезного цеха		2
	Содержание	17	
	Инструктаж по безопасным условиям работы		2
	Техника безопасности в отделе приготовления уксусного раствора		2
	Техника безопасности при обслуживании трубопроводов подачи пара и горячей воды		2
	Техника безопасности в подготовительном отделении		2
	Техника безопасности при обслуживании фасовочного оборудования		2
	Техника безопасности при санитарной обработке оборудования		2
	Предупреждение травматизма на рабочих местах		2
	Техника безопасности при обслуживании электрооборудования		2
	Противопожарные мероприятия		2
	Использование противопожарной техники		2
	Мероприятия по охране окружающей среды		2
	Первая помощь при несчастных случаях		2
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие цехов по производству мыла и синтетических моющих средств, майонеза на масложировых предприятиях

Оснащение цехов по производству майонеза

Оборудование:

набор ареометров, бутирометры, рефрактометры, термометры, прибор Жукова, сушильные шкафы, технические и аналитические весы, центрифуга, электроплитки, линия по приготовлению майонеза

Оснащение цехов по производству мыла и синтетических моющих средств

Оборудование:

Расходные материалы (химическая посуда). Химические реактивы.

Набор ареометров, центрифуга, прибор Жукова, электроплитки, стандарты на сырьё и готовую продукцию, тигельные щипцы, плакаты и учебные фильмы, комплект учебно-методической документации.

Стол лабораторный с химически стойким покрытием; табурет; шкаф под реактивы и посуду ШП.80.50.193; шкаф вытяжной с подводом воды и канализацией; стол-мойка НВ-800 МО; раковина из нержавеющей стали накладная на 1 чашу с крылом; стол для весов антивибрационный НВ-750 ВГ; сушильный шкаф УТ 4620; весы электронные аналитические ОНАУС РА 214С; весы лабораторные электронные МЛ 0,2-II В1ЖА ; спектрофотометр видимой области с программным обеспечением LEKI; набор кювет №2 (5,10,20,30,50)КВ-24.02Н; дистиллятор ДЭ-4-02; якорь для магнитной мешалки; мешалка магнитная без подогрева; рефрактометр ИРФ-454Б2М; штатив лабораторный Бунзена ШЛ-02; рН-метр/иономер "Эксперт-001-3(0,1)" ; электроды к рН-метр/иономер "Эксперт-001-3(0,1)"; зажим Мора; крепежный узел для штатива; лапка для штатива трехпалая ШФР-ММ; кондуктометр МУЛЬТИТЕСТ КСЛ-101; ячейка кондуктометрическая К10 НПКД.421593.005-01; плитка электрическая настольная SUPRA; вискозиметры капиллярные стеклянные, d-0,37 (ВПЖ-4); секундомер с ценой деления 0,1 с; термостат жидкостный «ВИС-Т»; термометр ТИН-10 -1; устройство для сушки лабораторной посуды ПЭ-2000

2. Инструменты и приспособления:

реактивы, лабораторные инструменты, приспособления, штативы, тигельные щипцы, емкости для пищевых отходов, лабораторная посуда и инвентарь

3. Средства обучения:

журналы учета сырья, растворов и пасты, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия (стенды по механической обработке пищевых продуктов, производственного инвентаря), стандарты на сырьё и готовую продукцию, комплект бланков технологической документации, учебные фильмы, мультимедийные презентации, компьютер, средства мультимедиа

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей., под ред. О.Б. Рудакова: учебное пособие, СПб: Лань, 2019, 576 с.: ил. – (Учебник для вузов. Специальная литература)
2. "Технология жиров и жирозаменителей" Паронян В.Х. -учебное пособиеМ.: ДеЛи принт, 2007,
3. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки.. Качество и безопасность Поздняковский В.М.,учебно-справочное пособие, 3-е изд.. исправ. И допол. Новосибирск, Сиб.унив.издательство, 2009

Дополнительные источники:

1. Паронян В. Х., Технология жиров и жирозаменителей, - М.: ДеЛипринт, 2006
2. Рудаков О. Б., Пономарев А. Н., Полянский К. К., Любарь А. В., Жиры. Химический состав и экспертиза качества – М.: ДеЛипринт, 2005
3. Калошин Ю.А., Технология и оборудование масложировых предприятий, - М; Издательство «Академия»,2002
4. Стопский В. С., Ключкин ВВ., Андреев Н.В. Химия жиров и продуктов переработки жирового сырья – М.: «Колос», 1992
5. Щербаков В.Г., Технохимический контроль производства жиров и жирозаменителей. – М.: «Колос», 1996
6. Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Нестерова И.Н. Майонезы. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2000.
7. Филатов О. К., Паронян В. Х., Срябина Н. М., Инновационные процессы в масложировой промышленности, - М.: Пищепромиздат, 2003

Отечественные журналы:

«Пищевая промышленность»

Ресурсы интернет

<http://www.foodprom.ru>

<http://www.edu.ru/modules>

<http://www.mrricco.ru/katalog/...>

<http://www.b-info.by>

<http://www.mm gazeta.ru>

Нормативные документы

1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
2. ГОСТ Р 53590-2009 Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия – М.: Стандартиформ, 2010
3. ГОСТ Р 52465 – 2005, Масло подсолнечное. Технические условия, Москва Стандартиформ 2006.
4. ГОСТ Р 53595-2009 Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний, Москва Стандартиформ 2010.
5. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

6. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
7. ГОСТ Р 52791-2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия
8. ГОСТ Р 53155-2008 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
9. ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия
10. ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
11. ТУ 9146-120-00336831-2002 Порошок горчичный

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла в соответствующих цехах по производству мыла и синтетических моющих средств, майонеза, оснащенных необходимым производственным оборудованием и инвентарем

Учебная практика проводится **рассредоточено** на предприятии в соответствующих цехах по производству мыла и синтетических моющих средств, майонезной продукции

К учебной практике допускаются обучающиеся, успешно сдавшие экзамен или дифференцированный зачет по соответствующему междисциплинарному курсу

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь на один квалификационный разряд выше разряда, присваиваемого по профессии, высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессионального модуля, обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none">- устанавливать режимы проведения технологических операций и процессов по производству мыла и синтетических моющих средств;- соблюдать правила безопасности при эксплуатации, выявлять и устранять неисправности оборудования для производства мыла и синтетических моющих средств;	<p>наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике</p> <p>наблюдение и контроль за ходом технологического процесса</p> <p>наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике</p> <p>наблюдение и контроль за ходом технологического процесса</p>
<ul style="list-style-type: none">- вести процесс приготовления майонезной пасты и растворов по заданной рецептуре;- приготавливать горчицу;- принимать, взвешивать, просеивать сырье на виброситах;- подавать подготовленное сырье по трубопроводам или транспортерам в бункера, контейнеры, дозаторы и смесители;- подогревать и смешивать компоненты майонеза;- регулировать работу смесителей и насосов;- регулировать температуру воды и подачу пара;- контролировать показания контрольно-измерительных приборов точности дозировки подготовленных компонентов, соблюдать технологический режим, давление пара и вакуума.- отбирать пробы.- вести учет сырья, растворов и пасты.	<p>наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике</p> <p>наблюдение и контроль за ходом технологического процесса</p> <p>наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике</p> <p>наблюдение и контроль за ходом технологического процесса</p> <p>наблюдение и контроль за ходом технологического процесса</p> <p>наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике</p> <p>наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике</p> <p>наблюдение за проведением контроля качества сырья</p> <p>наблюдение за проведением контроля качества готовой продукции</p>

РЕЦЕНЗИЯ

на программу по Учебной практике
по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей,
выполненную преподавателем Агапцевой И.Н.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН РФ от 22.04.2014 № 381, зарегистрированного Минюстом (регистрационный № 33127 от 17.07.2014) Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 390 зарегистрированный Минюстом РФ 11.09.2020 № 59778)

В результате изучения программного материала обучающиеся приобретают умения в соответствии с видом профессиональной деятельности:

- выполнение работ по профессии «Аппаратчик приготовления майонеза»

Оценка структуры программы (характеристика разделов):

Программа учебной практики содержит следующие разделы:

1. Паспорт программы учебной практики.

Обозначена область применения, цели, задачи, требования к результатам и количество часов на освоение учебной практики.

2. Результаты освоения учебной практики.

Перечислены профессиональные и общие компетенции по видам профессиональной деятельности.

3. Тематический план и содержание учебной практики.

Представлен тематический план учебной практики и содержание обучения.

4. Условия реализации программы учебной практики.

Указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики.

Перечислены основные показатели оценки результата освоения общих и профессиональных компетенций, формы и методы контроля и оценки.

Оценка соответствия видов работ требованиям подготовки выпускника по специальности и содержанию рабочей программы.

Программа учебной практики содержит достаточное количество видов работ и соответствует виду профессиональной деятельности:

- выполнение работ по профессии 10639 «Аппаратчик приготовления майонеза»

Язык и стиль изложения, терминология:

В программе учебной практики язык изложения - научный, стиль изложения - доступный, используется профессиональная терминология.

Соответствие содержания программы современному уровню развития науки, техники и производства:

Содержание программы учебной практики полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Рекомендации, замечания: отсутствуют

Заключение:

Программа по Учебной практике может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей.

Рецензент: Чикалина С.А

Главный технолог маслоперерабатывающего
предприятия ООО компания «Благо»

Дата



РЕЦЕНЗИЯ

на программу по Учебной практике
по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей,
выполненную преподавателем Агапцевой И.Н.

Программа Учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН РФ от 22.04.2014 № 381, зарегистрированного Минюстом (регистрационный № 33127 от 17.07.2014) Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 390 зарегистрированный Минюстом РФ 11.09.2020 № 59778)

В результате изучения программного материала обучающиеся приобретают умения в соответствии с видом профессиональной деятельности:

- выполнение работ по профессии «Аппаратчик приготовления майонеза»

Программа рассчитана на общее количество - 72 часа, в рамках освоения ПМ.06.

Количество часов, указанное в паспорте программы, достаточно для подготовки молодого специалиста по перечисленным профессиональным и общим компетенциям, по видам профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта.

Структура и содержание учебной практики включает тематический план и содержание обучения. В условиях реализации программы учебной практики указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации. В разделе контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики определены основные показатели оценки результата освоения умений, общих и профессиональных компетенций, формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

В программе перечислены требования к умениям по видам профессиональной деятельности, виды выполняемых работ во время прохождения учебной практики, которые позволяют углубить первоначальные умения обучающегося, развить общие и профессиональные компетенции, проверить его готовность к самостоятельной трудовой деятельности.

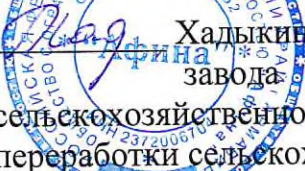
Язык и стиль изложения соответствует требованиям к написанию программ, используется профессиональная терминология.

Программа учебной практики полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Замечаний к программе учебной практики не имеется.

Программа по учебной практике может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей

Рецензент

 Халдыкина Г.В. Заведующая лабораторией маслоперерабатывающего завода ООО «Афина» Квалификация по диплому: технолог сельскохозяйственной продукции по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»