

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

2019 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____ А.Л. Пелих
«__» _____ 20__ г.

Рассмотрена на заседании педагогического совета
протокол № 7 от 30.05. 2019 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, 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 образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 зарегистрированного Минюстом РФ 14.06.2013 № 28785)

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

Разработчик:

_____ Агапцева И.Н., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ
подпись Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, место работы

Рецензенты:

_____ Костенко Е. Н., инженер-технолог маслоперерабатывающего
подпись ФИО, должность, место работы

предприятия ООО СПП «Юг»

Квалификация по диплому: инженер по специальности «Технология жиров

_____ Чикалина С. А. инженер-технолог маслоперерабатывающего
подпись Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, место работы

завода ООО «ПК «Наш Продукт»

Квалификация по диплому: инженер по специальности «Технология жиров»

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):

- ПМ 04 Производство мыла и синтетических моющих средств
- Выполнение работ по профессии «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">- определять точки контроля и показатели качества сырья и готовой продукции мыла и синтетических моющих средств;- устанавливать режимы проведения технологических операций и процессов по производству мыла и синтетических моющих средств;

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила безопасности при эксплуатации, выявлять и устранять неисправности оборудования для производства мыла и синтетических моющих средств;
<p>Выполнение работ по профессии «Аппаратчик приготовления майонеза»</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.

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 «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	ПМ04Производство 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; 	Тема 4.1 Проведение технологического процесса производства мыла и синтетических моющих средств	18
				Тема 4.2 Контроль качества сырья и готовой продукции мыла и синтетических моющих средств	18
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
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- 	Тема 6.1 Технологический процесс приготовления майонеза	36
				Тема 6.2 Производственная санитария и гигиена	18
				Тема 6.3 Техника безопасности на майонезном производстве	17
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

			измерительных приборов точности дозировки подготовленных компонентов, соблюдения технологического режима, давления пара и вакуума; -Ведение отбора проб; -Ведение учета сырья, растворов и пасты.		
	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 композиции синтетических моющих средств		2
9. Приготовление композиции 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			
ПМ 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 вибростолы; -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	Содержание	36	

	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		
	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 дозировки подготовленных компонентов, соблюдение технологического режима, давление пара и вакуума		2
	Отбор проб готового майонеза		2
	Учет сырья, растворов и пасты		2
Тема 1.2 Производственная санитария и гигиена	Содержание	18	
	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
Тема 1.3 Техника безопасности на майонезном производстве	Содержание	17	
	Инструктаж по безопасным условиям работы		2
	Техника безопасности в отделении 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-П 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. Паронян В. Х., Технология и организация производства жиров и жирозаменителей,- М.: ДеЛипринт, 2007
2. Рудаков О. Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей. – Санкт-Петербург.: Лань, 2011
3. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки качество и безопасность, под общей редакцией Позняковского В. М., Новосибирск, Сибирское университетское издательство, 2007

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. Драгилев А.И., Дроздов В.С. Технологическое оборудование предприятий перерабатывающих отраслей АПК. - М.: Колос, 2001.
7. Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Нестерова И.Н. Майонезы. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2000.
8. Филатов О. К., Паронян В. Х., Срябина Н. М., Инновационные процессы в масложировой промышленности, - М.: Пищепромиздат, 2003
9. Руководство по методам исследования, технохимическому контролю и учету производства в масложировой промышленности [ред.кол.: В.В. Белобородов и др.] – Л.: ВНИИЖ, т. 3

Отечественные журналы:

«Масложировая промышленность»

«Пищевая промышленность»

«Масла и жиры»

Ресурсы интернет

<http://www.foodprom.ru>

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

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

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

<http://www.mmgazeta.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.: Стандартинформ, 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 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия
8. ГОСТ Р 52791-2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия
9. ГОСТ Р 53155-2008 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
10. ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия
11. ГОСТ 61-75 Реактивы. Кислота уксусная. Технические условия
12. ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
13. ГОСТ 2156-76 Натрий двууглекислый. Технические условия
14. 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.

4. 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"> - определять точки контроля и показатели качества сырья и готовой продукции мыла и синтетических моющих средств; - 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 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>

Техническая экспертиза программы учебной практики

260207 Технология жиров и жирозаменителей/260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров,
представленной Государственным бюджетным образовательным учреждением среднего профессионального образования «Армавирский механико-технологический техникум» Краснодарского края

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ п/ п	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (1)		Примечание	Экспертная оценка (2)		Примечание
		да	нет		да	нет	
	Экспертиза оформления титульного листа и содержания (оглавления)						
1.	Наименование рабочей программы практики на титульном листе совпадает с наименованием в разделе VI ФГОС СПО и (или) учебном плане						
2.	Оборотная сторона титульного листа содержит сведения о нормативных документах, на основе которых разработана рабочая программа, организации-разработчике, разработчике(ах) рабочей программы						
3.	Нумерация страниц в «Содержании» соответствует размещению разделов программы.						
	Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы практики»						
4.	Раздел 1 «Паспорт рабочей программы практики» представлен						
5.	Наименование рабочей программы практики в паспорте совпадает с наименованием на титульном листе						
6.	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен						
7.	В пункте 1.1 содержится информация о возможности использования рабочей программы в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке (в соответствии с приложением к лицензии), а						

	также указаны требования к уровню образования и опыту работы						
8.	Пункт 1.2 «Цели и задачи практики– требования к результатам освоения практики» содержит требования к практическому опыту и умениям в соответствии с ФГОС СПО по специальности (в т.ч. конкретизирует и (или) расширяет требования ФГОС)						
9.	Пункт 1.3 «Количество часов на освоение рабочей программы практики» соответствует учебному плану						
	Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения практики»						
10.	Раздел 2 «Результаты освоения практики» имеется						
11	Перечень профессиональных компетенций соответствует ФГОС СПО						
12.	Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в разделе V ФГОС СПО						
	Экспертиза раздела 3 «Тематический план и содержание практики»						
13	Раздел 3 «Тематический план и содержание практики» представлен						
14.	Форма таблицы 3.1. «Тематический план практики» соответствует Разъяснениям						
15.	Таблица 3.1. «Тематический план практики» содержит наименование профессионального модуля, с указанием реализуемых ПК, почасовое распределение видов работ, наименование тем						
16.	Общее количество часов практики соответствует п.1.3 «Паспорта рабочей программы профессионального модуля»						
17.	Таблица 3.2. «Содержание практики» заполнена						
18.	Таблица 3.2 Содержит наименование профессиональных модулей (ПМ), тем с указанием их содержания, в соответствии с формой, представленной в Разъяснениях.						

19.	Наименования тем практики в табл. 3.1 и 3.2. совпадают						
20.	В таблице 3.2 количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС, учебном плане						
21.	В таблице 3.2 количество часов по практике совпадает с указанными в п. 1.3 и таблице 3.1						
22.	Обозначения характеристик уровня освоения учебного материала соответствуют требованиям, указанным в Разъяснениях.						
	Экспертиза раздела 4 «Условия реализации рабочей программы практики»						
23.	Раздел 4 «Условия реализации рабочей программы практики» представлен.						
24.	Пункт 4.1. «Требования к материально-техническому обеспечению» заполнен и содержит перечень учебных помещений в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности и средств обучения, в том числе технических; перечень оборудования и технологическое оснащение рабочих мест во время прохождения производственной практики (при наличии)						
25.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен и содержит перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы						
26.	Основные источники (печатные и электронные издания) и дополнительная литература изданы за последние 5 лет.						
27.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен и содержит описание условий проведения занятий, организации учебной и (или) производственной практики						
28.	Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен и содержит описание требований к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих организацию и руководство учебной и (или) производственной практики в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности.						
	Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения программы						

	практики»						
29.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения программы практики» представлен						
30.	Результаты обучения совпадают с указанными в п. 1.2						
31.	Перечень форм и методов контроля оценки результатов обучения конкретизирован с учетом специфики обучения по рабочей программе практики (соотносится с таблицей 3.2).						
	Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1. «Паспорт рабочей программы практики» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Тематический план и содержание практики»						
32.	Общий объем времени, отведенный на освоение практики, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
	ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ						
33.	Рабочая программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу (рецензирование)						

Рекомендации по доработке рабочей программы практики *(при необходимости)*:

Эксперт (1), _____

_____ *подпись*

Эксперт (2), _____

_____ *подпись*