

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. И.А. БУНИНА»



"Утверждаю"
Директор института СПО
/Н.В.Моргачева

**ПРОГРАММА
УП.02.01 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по специальности **19.02.11** Технология продуктов питания из
растительного сырья

Разработчик:

Мамонтова Юлия Евгеньевна, Преподаватель института СПО по кафедре
агротехнологий, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Содержание

1	Паспорт программы учебной практики
2	Учебная практика по профессиональным модулям
3	Материально-техническое обеспечение учебной практики

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения квалификации технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): организационно-технологическое обеспечение производства, хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

2. Цели учебной практики: формирование у обучающихся первичных практических умений и опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства, хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

3. Требования к результатам учебной практики

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	организационно-технологическое обеспечение производства, хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1; ПК 1.2;

4. Формы контроля: дифференцированный зачет

5. Количество часов на освоение программы учебной практики

Всего _4_ недели / __144_ часа

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства,

хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные общекультурные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
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), за 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.

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.

1. Содержание учебной практики

код ПК	Учебная практика							
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объём часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики		Уровень освоения	Показатели освоения ПК	
1	2	3	4	5		6	7	
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	144	концентрированно	ЕГУ им. И.А. Бунина, лаборатория технологий производства продукции растениеводства	2	Уметь выбирать и реализовывать техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.	144		ЕГУ им. И.А. Бунина, лаборатория технологий производства продукции растениеводства	2	Уметь Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы дисциплины требует наличия
лаборатории технологий производства продукции растениеводства
Оборудование:

Шкаф сушильный, стол приборный с блоком розеток, столик для весов антивибрационный, шкаф для лабораторной посуды, мельница лабораторная, термостаты, весы тензометрические, весы лабораторные, пурка литровая, баня водно-песчаная, сахариметр универсальный, рефрактометр ИРФ-454, рефрактометр портативный, диафаноскоп фотоэлектрический. Образцы семян культурных растений (раздаточный и наглядный материал), гербарные образцы культурных растений.