

Санкт-Петербург
2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств	3
2. Результаты освоения учебной практики.....	6
3. Задания для оценивания и критерии оценки результатов учебной практики	8

1. Паспорт фонда оценочных средств

по учебной практике профессионального модуля ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

Цель фонда оценочных средств. Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки сформированности у обучающихся практических навыков и развитие компетенций и приобретение первоначального практического опыта.

Перечень видов оценочных средств соответствует рабочей программе профессионального модуля.

ФОС включает контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля в форме защиты отчета по учебной практике.

Предметом оценки являются умения.

Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

- для промежуточной аттестации – устная защита отчета по учебной практике с выставлением оценки.

Формой аттестации по окончании учебной практики является дифференцированный зачет.

С целью овладения практическим опытом, умениями и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

- расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг;

- разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;

- организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями;

- организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования;

- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования;

- проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья;

- обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций;

- определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий;

- оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции;

- обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

уметь:

- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;
- контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса;
- организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций;
- осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства;
- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- подбирать оборудование и системы автоматизации;
- производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья.

Результатом прохождения учебной практики УП.02.01 является освоение обучающимися профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование компетенции
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

2. Результаты освоения учебной практики

В результате аттестации по учебной практике осуществляется комплексная проверка практического опыта и умений при выполнении основных видов работ, выполняемых на практике:

Основные виды работ, выполняемые на практике	Формы и методы контроля	Типовое задание для проведения текущего контроля	Код контролируемой компетенции
Освоение навыков расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг совместно с руководителем практики.	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Принципы расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 1-9 ПК 2.1-2.2
Освоение навыков разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий совместно с руководителем практики.	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Основные принципы разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов. Правила инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий	ОК 1-9 ПК 2.1-2.2
Освоение навыков организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями совместно с руководителем практики.	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Правила выполнения технологических операций согласно НТД.	ОК 1-9 ПК 2.1-2.2
Освоение навыков организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования совместно с руководителем практики.	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Пути устранения неисправностей в работе технологического оборудования.	ОК 1-9 ПК 2.1-2.2
Освоение навыков по	Текущий контроль:	Правила эксплуатации и	ОК 1-9

эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования.	выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	обслуживания технологического оборудования.	ПК 2.1-2.2
Освоение навыков проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Методы и основные правила проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 1-9 ПК 2.1-2.2
Освоение навыков ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья.	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Основные виды учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья, типовые формы и правила их заполнения.	ОК 1-9 ПК 2.1-2.2
Совместно с руководителем практики освоение навыков обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций.	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Пути и принципы снабжения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций	ОК 1-9 ПК 2.1-2.2
Совместно с руководителем практики освоение навыков определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий.	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Основные виды технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий.	ОК 1-9 ПК 2.1-2.2
Совместно с руководителем практики освоение навыков оперативного	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета.	Виды контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода гото-	ОК 1-9 ПК 2.1-2.2

контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	вой продукции	
---	---	---------------	--

3. Задания для оценивания и критерии оценки результатов учебной практики

Результаты защиты отчета по учебной практике определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» руководителем практики от организации на котором обучающийся проходил практику.

При оценке отчета по учебной практике руководителем образовательного учреждения принимается во внимание содержание отчета, обоснованность выводов и предложений, правильность и компетентность ответов студента на заданные вопросы, уровень профессиональной подготовки студента, характеристика руководителя организации и оформление дневника.

Дифференцированный зачет (с оценкой) по учебной практике выставляется на основании следующих критериев:

1. систематичность работы студента в период практики, как на базе практики, так и с руководителем
2. степень включенности студента в деятельность психологической службы базы практики, ответственность, активность, инициативность при выполнении заданий
3. адекватное оперирование и применение на практике имеющихся теоретических психологических знаний;
4. самостоятельность проведения основных форм и видов практической деятельности, предусмотренных программой практики;
5. качество и профессионализм выполнения заданий
6. содержание и качество оформляемой отчетной документации
7. своевременность представляемой отчетной документации
8. положительный отзыв руководителя практики о студенте.

Оценка «отлично» выставляется при выполнении всех вышеперечисленных критериев.

Оценка «хорошо» выставляется при нарушении сроков сдачи отчетной документации без уважительной причины не более чем на неделю и/или при небрежном оформлении документации (с сохранением профессионального уровня выполнения видов работ, предусмотренной практикой). Оценка «хорошо» выставляется также при наличии в отчетной документации негрубых ошибок и недочетов, свидетельствующих о некотором снижении уровня профессионализма выполнения заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при сдаче отчетной документации позднее указанного срока более чем на неделю без уважительной причины, при общей правильности документации и высоком качестве оформления. Оценка «удовлетворительно» может быть выставлена, если отчетная документация сдана в положенный срок, но в ней отсутствует какой-либо документ, что свидетельствует о невыполнении одного из видов деятельности, указанного в программе без его адекватной замены. Оценка «удовлетворительно» может быть выставлена также в случае несистематичности работы студента на базе практики, т.е. при его неорганизованности и сниженной ответственности при выполнении тех или иных видов профессиональной деятельности. Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии в отчетной документации ошибок, указывающих на низкий уровень профессиональности заключений и рекомендаций, изложенных студентом.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если отчетная документация не сдана в течение десяти дней со дня установленного срока, если выполнена на низком, непрофессиональном уровне. Оценка «неудовлетворительно» ставится также в случае неорганизованности и низкой ответственности студента – практиканта при выполнении тех или иных видов профессиональной деятельности на базе практики. Такие нарушения прохождения практики должны

быть отражены в отзыве организации, на базе которой студент проходил практику, с рекомендацией оценки «неудовлетворительно».

Перечень индивидуальных вопросов подлежащих изучению

1. Структура производственного процесса
2. Длительность производственного цикла
3. Анализ структуры производственного процесса и длительности производственного цикла
4. Основные понятия и характеристики поточного производства
5. Анализ и организация потока производства
6. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства и расчёту, анализу и организации потока
7. Организация ремонта оборудования
8. Организация складского хозяйства
9. Организация внутризаводского транспорта
10. Организация энергетического хозяйства
11. Задачи по организации ремонта оборудования
12. Задачи по организации складского хозяйства
13. Задачи по организации внутризаводского транспорта и организации энергетического хозяйства
14. Производственная мощность и коэффициент её использования. Анализ и выявление резервов производственной мощности
15. Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования, анализу и выявлению резервов производственной мощности
16. Разделение и кооперация труда
17. Выявление передовых приёмов и методов труда
18. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад
19. Задачи по разделению и кооперации труда, выявлению передовых приёмов и методов труда
20. Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад
21. Изучение затрат рабочего времени
22. Установление норм выработки и норм обслуживания
23. Задачи по изучению затрат рабочего времени и установлению норм выработки и норм обслуживания
24. Определение группы оплаты труда
25. Определение сдельных расценок и тарифных ставок
26. Расчёт премий и заработной платы
27. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала
28. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции
29. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции
30. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства
31. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала
32. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции
33. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции
34. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным ис-

пользованием резервов производства

35. Производство и реализация продукции
36. Суточная производительность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий
37. Рабочий период, правила, нормы.
38. Структура производственного процесса
39. Длительность производственного цикла
40. Анализ структуры производственного процесса и длительности производственного цикла
41. Основные понятия и характеристики поточного производства
42. Анализ и организация потока производства
43. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства и расчёту, анализу и организации потока
44. Организация ремонта оборудования
45. Организация складского хозяйства
46. Организация внутризаводского транспорта
47. Организация энергетического хозяйства
48. Задачи по организации ремонта оборудования
49. Задачи по организации складского хозяйства
50. Задачи по организации внутризаводского транспорта и организации энергетического хозяйства
51. Производственная мощность и коэффициент её использования. Анализ и выявление резервов производственной мощности
52. Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования, анализу и выявлению резервов производственной мощности
53. Разделение и кооперация труда
54. Выявление передовых приёмов и методов труда
55. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад
56. Задачи по разделению и кооперации труда, выявлению передовых приёмов и методов труда
57. Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад
58. Изучение затрат рабочего времени
59. Установление норм выработки и норм обслуживания
60. Задачи по изучению затрат рабочего времени и установлению норм выработки и норм обслуживания
61. Определение группы оплаты труда
62. Определение сдельных расценок и тарифных ставок
63. Расчёт премий и заработной платы
64. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала
65. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции
66. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции
67. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства
68. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала
69. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции
70. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием

резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции

71. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства

72. Производство и реализация продукции

73. Суточная производительность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий

74. Рабочий период, правила, нормы.

75. Технология и отдельные операции по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, макаронных изделий

76. Описание технологических процессов производства

77. Факторы, влияющие на технологические процессы производства

78. Контроль качества сырья

79. Контроль качества готовой продукции

80. Производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, макаронных изделий

81. Аппаратурно-технологические схемы по производству хлеба

82. Аппаратурно-технологические схемы по производству хлебобулочных изделий

83. Аппаратурно-технологические схемы по производству кондитерских изделий

84. Аппаратурно-технологические схемы по производству макаронных изделий

85. Отбраковка изделий и вторичная переработка изделий

86. Оценка основного и дополнительного сырья по органолептическим показателям

87. Оценка готовой продукции по органолептическим показателям

88. Организация лабораторного контроля

89. Нормативные документы. ГОСТ

90. Функции отдела технического контроля.

91. Производственная лаборатория

92. Метрология, измерительные приборы

93. Учетно-отчетная документация

94. Правила приемки и отбора проб.

95. Методы определения физико-химических показателей пищевых продуктов.

96. Анализ качества продукции

97. Технический контроль предприятия.

98. Структура производственной лаборатории.

99. Входной контроль сырья.

100. Инспекционный контроль

101. Метрологическое обслуживание приборов

102. Технологические инструкции по выполнению работ оператора и аппаратчика автоматизированных технологических линий

103. Техника безопасности при эксплуатации и обслуживании оборудования

104. Механизация погрузочно-разгрузочных работ

105. Автоматизированные линии

106. Организация работы оборудования при производстве хлеба, хлебобулочных изделий

107. Организация работы оборудования при производстве кондитерских изделий

108. Организация работы оборудования при производстве макаронных изделий

109. Эксплуатация оборудования на автоматизированных технологических линиях

110. Системы безопасности при работе автоматизированных технологических линий по производству хлеба, хлебобулочных изделий

111. Системы безопасности при работе автоматизированных технологических линий по производству кондитерских изделий

112. Системы безопасности при работе автоматизированных технологических линий по производству макаронных изделий

113. Инструктаж для операторов и аппаратчиков автоматизированных технологических

линий

114. Устранение неисправностей в работе технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных изделий

115. Устранение неисправностей в работе технологического оборудования по производству кондитерских изделий

116. Устранение неисправностей в работе технологического оборудования по производству макаронных изделий

117. Причины возникновения неисправностей оборудования. Обеспечение безопасной эксплуатации оборудования

Требования предъявляемые к оформлению отчета по учебной практике

Оформление текста.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 х 297 мм) и представляются в специальной папке.

Изложение и оформление текста ДР выполняется в соответствии с требованиями ЕСТД:

- листы формата А4 (210 х 297 мм) по ГОСТ 2.301.
- поля: верхнее и нижнее по 2,0 см, левое 3,0 см, правое 1,5 см.
- абзац (отступ) 1,25 см,
- шрифт текста Times New Roman, размер 14 пт,
- межстрочный интервал - полуторный,
- шрифт заголовков разделов «СОДЕРЖАНИЕ», и т.д. - полужирный, буквы прописные, размер 14 пт ,
- шрифт заголовков подразделов полужирный, буквы строчные, размер 14 пт;
- интервал между заголовком Раздела и Подраздела – 1 строка;
- интервал между заголовком подраздела и текстом 1 строка;
- выравнивание текста – по ширине, без отступов,
- выравнивание разделов и подразделов – по центру,

В тексте рекомендуется чаще применять красную строку, выделяя законченную мысль в самостоятельный абзац.

Не следует приводить слишком много цитат, которые используются как приём аргументации. Текст не должен представлять собой сплошные перечисления.

Необходимо чётко и ясно излагать материал, применяя принятую научную терминологию.

Текст отчета должен быть написан своими словами от третьего лица. Рекомендуется использовать выражения «известно, что», «существует мнение», «учёные придерживаются точки зрения», «необходимо заметить», «представляет интерес» и т.п. Не допускается сокращение слов, используемые аббревиатуры необходимо расшифровывать.

Каждая структурная часть отчета содержание, индивидуальные вопросы, список использованных источников, приложения (если имеются) начинается с новой страницы.

Нумерация страниц.

Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту, шрифтом Times New Roman 12 пт.

Номер страницы проставляют в нижней части листа без точки справа. Титульный лист включают в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляют (особый колонтитул для титульного листа). На титульном листе и задании номер страницы не проставляется. Номера выставляются, начиная с раздела «ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ (стр.2)». В нумерацию НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Оформление рисунков.

Рисунки должны иметь название и нумерацию. Для рисунков используется сквозная нумерация по всему тексту при помощи арабских цифр. Название рисунка приводится под ним по центру. Прописать слово «Рисунок 1 – Название рисунка.....» необходимо полностью. В конце

названия рисунка точка НЕ ставится. В тексте делается ссылка на рисунок в круглых скобках, например, в конце предложения (Рис.1) или следует писать «... в соответствии с рисунком 1» по логике представления материала. Если рисунок не умещается по тексту, то он переносится на следующую страницу, а вместо него вставляется текст, который идет за рисунком. Если рисунок по объему занимает более 75% страницы – он выносится в приложение с соответствующей ссылкой в тексте. Рисунок вместе с названием и поясняющими данными должен быть отделен снизу и сверху от основного текста пробелами (с одинарным междустрочным интервалом).

Оформление таблиц.

Таблицы должны иметь название и обозначаются арабскими цифрами сквозной нумерацией. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название пишется в единой строчке, содержит номер и тире (например: Таблица 1 – Название таблицы....) пишутся по центру листа. Точка в конце НЕ ставится. В таблице допускается уменьшение размера шрифта - Times New Roman 12 пт, междустрочный интервал – одинарный, интервал перед и после - 3 пт. Заголовки граф таблицы должны быть отцентрированы по горизонтали и вертикали. Цифровые данные должны располагаться посередине ячейки.

Осуществляя перенос таблицы на следующую страницу, её название размещают только над первой частью, не проводя при этом нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую её первую часть. Справа над частями таблицы должна быть фраза «Продолжение» и номер таблицы (например: Продолжение таблицы 1). На все таблицы должны быть ссылки в тексте. При ссылке пишут слово «таблица» с указанием её номера. В тексте делается ссылка на таблицу в круглых скобках, например в конце предложения (Табл.1) или следует писать «... в соответствии с таблицей 1» по логике представления материала. Если таблица не вмещается на страницу сразу после текста, то она выносится на начало другой страницы. Если таблица занимает более 75% страницы, то её необходимо разместить в приложении с соответствующей ссылкой в тексте. Таблицы вместе с их реквизитами должны быть отделены снизу и сверху от основного текста пробелами (с одинарным междустрочным интервалом).

Оформление формул и уравнений.

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должна быть оставлена одна свободная строка. Если уравнение не умещается в одну строку, то оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (-), умножения (x), деления (:) или других математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют. При переносе формулы на знаке, символизирующем операцию умножения, применяют знак «X».

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Формулы следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке.

Пример

$$A = a : b, \text{ где} \quad (1)$$

A- обозначения,

a-,

b -

$$B = c : e. \quad (2)$$

Одну формулу обозначают - (1). Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках. Пример - ...в формуле (1).

Оформление сокращений единиц физических величин.

Используют в соответствии со стандартом и другими общепринятыми правилами. Например, принято называть вес массой, привес животного – приростом живой массы, обозначать сокращенно единицы:

- измерения массы: грамм – г, килограмм – кг, центнер – ц, тонна – т;
- времени: секунда – с, минута – мин, час – ч; длины: миллиметр – мм, сантиметр – см, метр – м, километр – км;
- площади: квадратным – м², гектары – га;
- скорости: метр в секунду – м /с, километр в час – км/ч.

Список использованных источников.

Количество источников не менее 5. Список использованных источников должен включать в себя все источники, на которые есть ссылки в тексте, которые были использованы автором при подготовке отчета. В качестве литературы используются учебники, учебные пособия, монографии, статьи научных периодических изданий, статьи сборников научных трудов, справочная литература, словари, энциклопедии, нормативные документы.

Список используемых источников оформляется в соответствии с ГОСТ 7.0.100-2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления». Библиографический список составляется в алфавитном порядке фамилий авторов. Нумерация в списке использованных источников сквозная. Список использованных источников необходимо разделить на структурные элементы: нормативные правовые акты, учебная и научная литература, электронные источники. Список оформляется в соответствии с библиографическими правилами.

Например:

Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское / А. И. Драгилев, В. М. Хромеев, М. Е. Чернов. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 432 с. — ISBN 978-5-507-47264-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351776> .

В библиографический список включаются только те издания, которые находят отражение в содержании работы и на которые имеются ссылки в тексте.

Пример оформления литературы представлен в приложении И.

В библиографическом списке должна быть представлена литература, изданная **за последние пять – десять лет**.

Допускается использование репринтной научной и учебной литературы при раскрытии исторических аспектов рассматриваемого вопроса. Библиографический список составляется в алфавитном порядке фамилий авторов.

На все цитаты и цифровые данные, приводимые в отчете, указываются источники. Ссылки в тексте дипломной работы оформляются однообразно по всей в квадратных скобках с указанием порядкового номера издания в списке использованных источников. Например, [2; 4] – данная сноска указывает на второй и четвертый в списке библиографический источник, на которой расположен фрагмент, процитированный в ДР. Если на одной странице ВКР есть указание на один и тот же источник литературы, то следует сделать на него ссылку один раз с указанием его порядкового номера в списке использованных источников.

Оформление списка используемых источников:

- Научные и учебная литература (включая электронные издания);
- Электронные источники (ссылки на интернет источники);
- Иные документы (ГОСТы, САНПИНЫ и нормы).

Защита отчета.

Защита отчета проводится на открытом занятии.

На защиту отчета отводится до 10 минут на одного обучающегося.

Процедура защиты включает:

- доклад обучающегося в сопровождении мультимедийной презентации (не более 10 минут);
- вопросы руководителя практики от образовательной организации;
- чтение аттестационного листа по практике;
- ответы обучающегося.

При определении итоговой оценки по результатам защиты отчета учитываются:

- качество устного доклада обучающегося по каждому разделу отчета;
- свободное владение материалом индивидуального задания;
- глубина и точность ответов на вопросы;

Образец титульного листа отчета представлен в приложении А.

Образец дневника прохождения практики представлен в приложении Б.

Образец листа с индивидуальным заданием представлен в приложении В.

Образец аттестационного листа по учебной практике представлен в приложении Г.

Приложение А
(обязательное)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Царскосельский аграрно-технологический колледж

Специальность 19.02.11
Технология продуктов питания из растительного сырья

ОТЧЕТ

по учебной практике УП 02.01
(вид практики)

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
(наименование профессионального модуля)

Студента _____
(ФИО обучающегося)

Курса _____

Группы _____

Место прохождения практики _____

(полное наименование университета/профильной организации, структурного подразделения, их фактический адрес)

Сроки практики _____

Руководитель практики:

от колледжа _____
(ФИО, должность) _____ (подпись) _____

от профильной организации _____
_____ (ФИО, должность) _____ (подпись) _____

Отчет подготовлен _____
(ФИО обучающегося) _____ (подпись) _____

Санкт-Петербург, 20__ г.

Приложение Б
(обязательное)

ДНЕВНИК
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Студента _____

(ФИО обучающегося)

Курса _____

Группы _____

Вид практики учебная практика УП 01.01

по профессиональному модулю ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Место прохождения практики _____

(полное наименование университета/профильной организации, структурного подразделения, их фактический адрес)

Сроки с « ____ » _____ 20 ____ г. по « ____ » _____ 20 ____ г.

Дата	Подразделение предприятия	Краткое описание выполненной работы	Оценки, замечания и рекомендации по работе
	Плановый отдел/ отдел маркетинга/ администрация предприятия	Освоение навыков расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг совместно с руководителем практики.	
	Плановый отдел/ отдел маркетинга/ администрация предприятия	Освоение навыков разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий совместно с руководителем практики.	
	Производственные цеха/поточные линии	Освоение навыков организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями совместно с руководителем практики.	
	Производственные цеха/поточные линии	Освоение навыков организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования совместно с руководителем практики.	
	Производственные цеха/поточные	Освоение навыков по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования.	

	линии		
	Производственная лаборатория	Освоение навыков проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	
	кабинет начальника смены	Освоение навыков ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья.	
	Склады/ производственные цеха	Совместно с руководителем практики освоение навыков обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций.	
	Производственные цеха/поточные линии/экспедиция	Совместно с руководителем практики освоение навыков определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий.	
	Производственные цеха/поточные линии/экспедиция	Совместно с руководителем практики освоение навыков оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции.	

Практикант _____ (ФИО) _____ (подпись)

Содержание и объём выполненных работ подтверждаю.

Руководитель по практике от профильной организации

_____ (должность) _____ (ФИО) _____ (подпись)

М.П.

Приложение В
(обязательное)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Царскосельский аграрно-технологический колледж

Специальность 19.02.11
Технология продуктов питания из растительного сырья

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

по учебной практике УП 01.01
(вид практики)

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
(наименование профессионального модуля)

Студента _____
(ФИО обучающегося)

Курса _____

Группы _____

Тема индивидуального задания _____

(полное наименование университета/профильной организации, структурного подразделения, их фактический адрес)

Руководитель практики:

от колледжа _____
(ФИО, должность) (подпись)

от профильной организации _____
(ФИО, должность) (подпись)

Задание принято к исполнению _____
(ФИО обучающегося) (подпись)

Приложение Г
(обязательное)

**Аттестационный лист
профессиональной деятельности обучающегося
во время учебной практики**

ФИО _____,

Обучающийся (аяся) на _____ курсе, группы _____, по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

код и наименование специальности

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

наименование профессионального модуля

в объеме _____ 36 _____ час., _____ 8 _____ семестр, с «_____» _____ 20____ г. по «_____» _____ 20____ г.

В организации _____

наименование организации, юридический адрес

Сведения об выполняемых работах во время учебной практики

Виды работ	Виды работ освоены/не освоены
Освоение навыков расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг совместно с руководителем практики.	
Освоение навыков разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий совместно с руководителем практики.	
Освоение навыков организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями совместно с руководителем практики.	
Освоение навыков организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования совместно с руководителем практики.	
Освоение навыков по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования.	
Освоение навыков проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	
Освоение навыков ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья.	
Совместно с руководителем практики освоение навыков обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций.	
Совместно с руководителем практики освоение навыков определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий.	
Совместно с руководителем практики освоение навыков оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции.	

Оценка _____

Дата ____ . ____ . 20__ г.

Руководитель практики от
Царскосельского аграрно-
технологического колледжа

М.П.

(подпись)

(Ф.И.О)

Руководитель практики от предприятия

(подпись)

(Ф.И.О)