

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 19.02.2025 15:18
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c152d4ba795a6b4422

**ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

(Полное наименование института, название факультета (отделение))

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
производственной
(вид практики)

профессионального модуля **ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТЫ ПО ОДНОЙ
ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ
СЛУЖАЩИХ**

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(код, наименование профессии/специальности)

Рассмотрено и согласовано цикловой комиссией сельское хозяйство, строительство и природообустройство.

Протокол № 2 от «02» сентября 2025 г.

Разработана на основе ФГОС СПО РФ и ПООП СПО для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 343)

Организация разработчик: Политехнический колледж ЛГАУ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

производственной

(указать вид практики)

ПМ.04 Выполнение работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Место производственной практики в структуре образовательной программы.

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности:

Техник-технолог

По профессиональному модулю: ПМ.04 Выполнение работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК)**:

ПК 4.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.

ПК 4.2 Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.

ПК 4.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции

1.2 Цели и задачи производственной практики.

С целью овладения указанными видами деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

иметь практический опыт:

- в проведении микробиологического и химико- бактериологического анализа в соответствии со стандартными и нестандартными методиками;
- в оценивании и контроле выполнения микробиологических и химико-бактериологических анализов;
- проведении регистрации, расчета;
- в оценке и документировании результатов.

уметь:

- обрабатывать специальными методами посуду и вспомогательные материалы;
- приготавливать и стерилизовать питательные среды;
- контролировать основные технологические параметры микробиологического и химико-бактериологического анализа;
- осуществлять микроскопические методы исследования;

- выполнять микробиологические и химико-бактериологические анализы согласно требованиям
- утилизировать микробиологические и химико- бактериологические отходы.
- проводить статистическую обработку результатов и оценку основных метрологических характеристик;
- применять специальное программное обеспечение;
- оформлять рабочую документацию

знать:

- отраслевые, государственные, международные требования к условиям проведения микробиологического и химико- бактериологического анализов;
- основы микробиологии, категории и формы микроорганизмов;
- технологический процесс приготовления питательных сред;
- методы микробиологического и химико-бактериологического анализа;
- правила ведения рабочей документации.

1.3. Количество часов на производственную практику:

Всего 4 недели, 144 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Целями производственной практики являются закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, а также формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта на основе изучения деятельности конкретной организации.

Задачами производственной практики являются:

- развитие профессионального мышления;
- знакомство с реальной работой предприятия, его производственной деятельностью, организационно-функциональной структурой;
- выполнять подготовительные работы при организации перевозок грузов
- осуществлять расчет расхода топлива;
- изучение характеристик и структуры эксплуатационных качеств подвижного состава.
- составление отчета о практике и оформление его надлежащим образом.

Результатом _____ производственной _____ практики является освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

профессиональных компетенций (ПК)

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Выполнение работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК4.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
	ПК4.2	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль
	ПК 4.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК4.1	Выполнение работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	4 недели – 144 часов	
ПК 4.2			
ПК 4.3			

3.2 Содержание практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
ПМ.04 Выполнение работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 4.1–ПК 4.2	Тема 1 Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа в соответствии со стандартными и нестандартными методиками	36
		Тема 1.1 Инструктаж по ТБ, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.	8
		Тема 1.2 Инструктаж по ТБ . Приборы, материалы, посуда, их подготовка к работе.	
		Тема 1.3 Инструктаж по ТБ. Приготовление растворов, определение концентрации и плотности растворов.	7
		Тема 1.4 Инструктаж по ТБ . Приготовление основных, специальных, электролитных и дифференциально-диагностических сред.	7
		Тема 1.5 Инструктаж по ТБ . Ведение технологического процесса в соответствии с требованиями НД на методы	7
		Тема 2 Микробиологические и санитарно-бактериологические методы контроля качества продуктов: проведение анализа, регистрация, расчеты, оценка и документирование результатов	36
		Тема 2.1 Инструктаж по ТБ . Соблюдение требований санитарной гигиены и ТБ на рабочем месте.	8

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
		Тема 2.2 Инструктаж по ТБ . Приобретение практического опыта по микроскопическому исследованию продуктов по окрашенным бак	7
		Тема 2.3 Инструктаж по ТБ. Приобретение практического опыта по микробиологическому исследованию продуктов на общее микробное число.	7
		Тема 2.4 Инструктаж по ТБ.. Приобретение практического опыта по микробиологическому исследованию продуктов на наличие аэробных и анаэробных бактерий.	7
		Тема 2.5 Инструктаж по ТБ. Оформление технологии ведения исследования в производственном м/б журнале с соблюдением сроков испытания.	7
		Тема 3 Микробиологическое исследование продуктов	36
		Тема 3.1 Инструктаж по ТБ Микробиология молока.	7
		Тема 3.2 Инструктаж по ТБ . Микробиология кисломолочных продуктов, микробиология молочных продуктов.	8
		Тема 3.3 Инструктаж по ТБ Микробиология масла	8
		Тема 3.4 Инструктаж по ТБ Микробиология сыра.	7
		Тема 3.5 Инструктаж по ТБ Микрофлора тары, упаковочных материалов, транспортных средств. Приемы дезинфицирования	7
		Тема 4 Санитарно-бактериологическое исследование продуктов на наличие бактерий	30
		Тема 4.1 Инструктаж по ТБ. Исследование воды на наличие ГКП	8
		Тема 4.2 Инструктаж по ТБ. Исследование молока на наличие ГКП	7
		Тема 4.3 Инструктаж по ТБ. Исследование смывов с рук, одежды, оборудования на ГКП	7
		Тема 4.4 Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования к помещениям,	7
		Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	6
		Всего:	144

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Производственная практика проводится на основании следующих документов:

ФГОС СПО специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

Примерной программы профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Положение о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования Политехнического колледжа ЛГАУ;

Методические рекомендации по проведению учебной и производственной практики специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики предполагает наличие **учебного кабинета** *производственная мастерская*

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков документов;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- наглядные пособия, оборудование.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- – посадочные места по количеству обучающихся;
- – рабочее место преподавателя.

4.3 Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Вавилин, Я. А. Менеджмент безопасности продукции: учебное пособие для среднего профессионального образования / Я. А. Вавилин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 105 с. — (Профессиональное образование).
2. Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО / А. Ю. Жадаев, И. Р. Новик. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 128 с.
3. Ключникова, Д. В. Техно - химический контроль на предприятиях отрасли. Технология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум: учебное пособие: в 2 частях / Д. В. Ключникова. — Воронеж ВГУИТ, 2017 — Часть 1 Технология молока и молочных продуктов — 2017. — 114 с.
4. Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов. Молоко и сливки. Молочные консервы. Масло из коровьего молока. Мороженое. Ч.1: учебное пособие / Пилипенко Т.В., Нилова Л.П. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2020.— 130 с.
5. Технохимический контроль в технологии жиров и жирозаменителей: учебное пособие для СПО / О. Б. Рудаков, Н. В. Королькова, К. К. Полянский [и др.]; Под редакцией проф. О. Б. Рудакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 576 с.

Дополнительные источники:

1. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие для СПО / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 140 с.
2. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебник для СПО / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 188 с.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 304 с.

4.4 Требования к руководителям практики от образовательной организации (учреждения) и организации.

Организацию руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от колледжа и от организации.

Для руководства практикой назначается руководитель от предприятия и от образовательного учреждения.

Студенту при выходе на практику руководителем практики от образовательного учреждения выдается индивидуальное задание. Руководитель практики от образовательного учреждения назначает студентам время для консультации по выполнению индивидуального задания. На консультациях

студент должен предоставить руководителю практики дневник с подписями и материалы по выполнению индивидуального задания. На предприятии студент выполняет предусмотренную программой практики работу, о чем делаются записи в дневнике студента.

Требования к руководителям практики от образовательной организации (учреждения):

- руководители практики от колледжа устанавливают связь с руководителем практики от организации и совместно с ним составляют график практики;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за выполнением программы практики студентами на предприятии;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и подборе материалов к составлению отчета по практике;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики;
- вносят предложения по совершенствованию организации практики;
- организуют повторное прохождение производственной практики студентами в случае не выполнения ими программы практики по уважительной причине.

Требования к руководителям практики от организации

Руководитель практики от организации осуществляет общее руководство практикой студентов и назначает ответственных руководителей практики от предприятия (учреждения, организации). Непосредственное руководство практикой студентов в отделах, лабораториях и других подразделениях возлагается на квалифицированных специалистов, которым поручается группа практикантов и в обязанности которых входит:

- распределение практикантов по рабочим местам в соответствии с графиком прохождения практики;
- проведение инструктажа по охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии на предприятии и на рабочем месте при выполнении конкретных видов работ;
- осуществление постоянного контроля за работой практикантов, обеспечения выполнения программы практики;
- оказания помощи студентам в подборе материала для выполнения индивидуального задания;
- оценивание качества работы практикантов, составление

производственных характеристик с отражением в них выполнения программы практики, индивидуальных заданий;

– внесение предложений по совершенствованию организации производственной практики.

В договоре колледж и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения производственной практики.

Договор предусматривает назначение руководителя практики от организации (как правило, руководителя организации, его заместителя или одного из ведущих специалистов), а также порядок оформления студентов в подразделения предприятия в качестве дублеров технических работников среднего звена и обеспечение условий студентам для сбора исходного материала в соответствии с полученным в колледже индивидуальным заданием.

Для руководства производственной практикой на каждую учебную группу студентов назначаются преподаватели междисциплинарных курсов.

В период производственной практики студенты наряду со сбором материалов по индивидуальному заданию должны участвовать в решении текущих производственных задач.

4.5 Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Производственная практика проводится согласно требований по охране труда, технике безопасности и противопожарной безопасности, предусмотренными правилами и инструкциями на месте практики.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций обеспечивающих их умений.

На производственной практике могут использоваться следующие организационные формы обучения:

- на штатных местах в качестве стажеров-дублеров;
- индивидуальные и групповые консультации.

Студент выполняет работу согласно заданию по практике и собирает материал для составления отчета. По окончании практики студент в трехдневный срок сдает руководителю практики от учебной организации отчетную документацию по практике.

Отчет по практике является основным документом студента, отражающим выполненную им во время практики работу, полученные им организационные и технические навыки и знания.

Содержание отчета по производственной практике должно полностью соответствовать программе практики с кратким изложением всех вопросов, отражать умение студента применять на практике теоретические знания, полученные в колледже.

Отчет по производственной практике должен быть подписан руководителем практики от предприятия и от учебного заведения. Оформление отчета должно соответствовать ГОСТу.

Структура отчета по производственной практике ПМ.04 Выполнение работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих следующая:

Реферат *(объемом 0,6-0,8 страницы, ключевые слова, названия разделов технического отчета)*

Введение *(объемом 1 страница)*

Раздел 1 Должностные обязанности сотрудника подразделения *(должностные обязанности сотрудника подразделения, дублером которого является практикант) (объемом 1 страница).*

Раздел 2 Общая характеристика предприятия, его структура *(объемом 3-4 страницы)*

Раздел 3 Ассортимент вырабатываемой продукции на предприятии *(объемом 3-4 страницы)*

Раздел 4 Описание работы производственного цеха *(описать технологию производства изделий) (объемом 3 страницы)*

Раздел 5 Санитарные нормы и правила *(объемом 3-4 стр)*

Литература *(объемом 0,6 страницы)*

Приложения

К отчету должны быть приложены:

1. Договор с предприятием об организации и проведении производственной практики.
2. Дневник прохождения практики студента.
3. Аттестационный лист студента.

Формой итогового контроля производственной практики является дифференцированный зачет, определяющий уровень освоенных профессиональных компетенций.

По итогам практики студент получает комплексную оценку, учитывающую уровень выполнения заданий по практике, полноту и качество отчетной документации и оценку, содержащуюся в характеристике студента, составленной по месту прохождения практики.