

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 10.11.2025 10:32
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

**ОСОБЕННОЕ СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ
ПУТАВСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО АГРАРНОГО УНИВЕРСИТЕТА**
(Полное наименование института, название факультета (отделение))

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
учебной
(вид практики)

**профессионального модуля ПМ 03. ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ
КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И
ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий
(код, наименование профессии/специальности)

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

Протокол № 2 от «02» сентября 2022 г.

Разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий (утвержден Приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 16.10.2018 N 937-ОД).

Организация разработчик: ОСП Политехнический колледж ЛГАУ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

учебной

(указать вид практики)

ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы.

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий в части освоения вида профессиональной деятельности:

Техник-технолог

По профессиональному модулю: ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

1.2 Цели и задачи производственной практики.

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

иметь практический опыт:

- приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов,
- регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий,
- норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции,
- упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства

уметь:

- визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов;
- применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования;

- рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, -разделки и термической обработки теста;
- отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

знать:

- производство хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий,
- производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема;
- штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий;
- упаковки и маркировки готовой продукции;
- настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

1.3. Количество часов на учебную практику:

Всего 3 недели, 108 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональных компетенций (ПК)

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из
	ПК3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 3.1	ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	3 недели – 108 часов	
ПК 3.2			

3.2 Содержание практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1– ПК 3.2	Тема 1 Введение. Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции	36
		Тема 1.1 Водный инструктаж по ТБ. Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли	7
		Тема 1.2 Инструктаж по ТБ. Производственный контроль на предприятии	7
		Тема 1.3 Инструктаж по ТБ. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	8
		Тема 1.4 Инструктаж по ТБ. Порядок отбора средних проб полуфабрикатов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа	7
		Тема 1.5 Инструктаж по ТБ. Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта.	7
		Тема 2 Производственно-технологический контроль	36
		Тема 2.1 Инструктаж по ТБ. Программа производственно-технологического контроля производства.	7
		Тема 2.2 Инструктаж по ТБ. Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи..	8
		Тема 2.3 Инструктаж по ТБ. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего	7

	Тема 2.4 Инструктаж по ТБ. Физико-химические методы исследования.	7
	Тема 2.5 Инструктаж по ТБ. Отчетность при производственно-технологическом контроле.	7
	Тема 3 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	36
	Тема 3.1 Инструктаж по ТБ. Контроль качества продукции. Испытательные лаборатории для	7
	Тема 3.2 Инструктаж по ТБ. Правила отбора проб. Методы контроля качества	8
	Тема 3.3 Инструктаж по ТБ. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	8
	Тема 3.4 Инструктаж по ТБ. Контроль качества полуфабрикатов, готовых изделий. Идентификация и фальсификация сырья и продукции.	7
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	6
	Всего:	108

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Учебная практика проводится на основании следующих документов:

ГОС СПО специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий;

Примерной программы профессионального модуля ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

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

Методические рекомендации по проведению учебной и производственной практики специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета *«Технологии продуктов питания из растительного сырья»*

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. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. —

264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883> (дата обращения: 21.11.2022).

2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491884> (дата обращения: 21.11.2022).

Дополнительные источники

Электронные ресурсы свободного доступа	
http://elibrary.ru/defaultx.asp	Всероссийский институт научной и технической информации
http://www.viniti.ru	Научная электронная библиотека
http://www.fasi.gov.ru/	Федеральное агентство по науке и инновациям.
http://www.mcx.ru/	Министерство сельского хозяйства РФ

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практики по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной практики. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 5 лет.

4.5 Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Учебная практика проводится с соблюдением Инструкции по технике безопасности при проведении соответствующего вида практики.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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.

Результаты (освоенные профессиональные)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов;	Ответы на контрольные вопросы по учебной практике. Все виды опроса, тестирование, текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, экспертное наблюдение выполнения практических занятий, выполнение курсового проекта

Результаты (освоенные профессиональные)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	

Результаты (освоенные общие)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– способность ориентироваться в задачах транспортной отрасли, эффективном развитии конкурентоспособного на российском и мировом рынках транспортного бизнеса; – знание задач и стратегических целей деятельности транспортных компаний; – знание видов профессиональной деятельности по специальности	Текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - соблюдение технологической последовательности выполнения работ согласно нормативной и справочной литературы.	- наблюдение и оценка действий на учебной практике.

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