

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Мичуринский филиал

Утверждаю:
Директор центра СПО
_____ Суконкин А.Н.
18.05.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
для специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профессиональный модуль

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

Брянская область
2023

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
5. ПРИЛОЖЕНИЯ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена, обеспечивающая реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания растительного происхождения в части профессионального модуля: ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья».

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций:

Общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Профессиональные компетенции по профессиональному модулю ПМ.03

«Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»:

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 учебной практики, требования к результатам освоения практики

Целью учебной практики является формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта.

В ходе освоения программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья» обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного

оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред,

- технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения,

- применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты,

- отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов,

- оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

уметь:

- пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой,

- осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды,

- готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава,

- отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,

- отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов,

- настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды,

- соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием,

- подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования,

- составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы,

- вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов

- осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации,

- готовить индикаторные среды,

- проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами,

- подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование,

- представлять данные проведенных лабораторных исследований,
- анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации,
- осуществлять химический и физико-химический анализ,
- производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
- применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты,
- вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

знать:

- требования к рабочему месту по проведению исследований,
- правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования,
- правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием,
- правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования,
- способы приготовления растворов и методы их расчетов,
- способы определения концентрации растворов,
- правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований,
- методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов,
- требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
- нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
- документооборот при проведении лабораторных исследований,
- способы приготовления калибровочных растворов,
- назначение и классификация химической посуды,
- требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды,
- виды, назначение и устройство лабораторного оборудования,
- правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок,
- свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения,
- методики приготовления растворов различных концентраций,
- назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора,
- технологический процесс приготовления питательных сред, 321 методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов,
- назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к

химико-аналитическим лабораториям,

- нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
- технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами,
- методы расчета результатов проведения лабораторного анализа,
- правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа,
- требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории,
- санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Количество часов на освоение программы учебной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение учебной практики обучающимися в объеме 72 часа (2 недели).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание учебной практики

№	Индекс МДК	Виды работ	Кол-во часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»						
1	МДК.03.01.	Производственно-технологический контроль				
		Тема 1.1. Введение. Законы и нормативные документы контроля качества и безопасности продукции 1. Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли. Государственный надзор	16	01,09	3.1, 3.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости

2		<p>Тема 1.2. Производственно-технологический контроль. Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции</p> <p>1. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.</p> <p>2. Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа</p> <p>3. Программа производственно-технологического контроля производства.</p> <p>4. Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта.</p> <p>5. Технологическая схема производства продукта.</p> <p>6. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.</p>	16	01,09	3.1, 3.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещения
3		<p>Тема 1.3. Организация и основные задачи производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение производственных документов по производственно-технологическому контролю</p> <p>1. Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.</p> <p>2. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.</p>	16	01,09	3.1, 3.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещения
4	МДК. 03.02.	<p>Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Тема 1.1. Контроль качества продукции</p> <p>1. Контроль качества продукции</p> <p>2. Испытательные лаборатории для предприятий</p> <p>3. Правила отбора проб</p> <p>4. Методы контроля качества</p>	16	01,09	3.1, 3.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещения
5		<p>Тема 1.2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>1. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>2. Контроль качества полуфабрикатов, готовых изделий</p> <p>3. Идентификация и фальсификация сырья и продукции</p>	8	01,09	3.1, 3.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещения
Итого:			72			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:

Рабочая программа учебной практики реализуется на предприятиях, в организациях различных организационно-правовых форм собственности, оснащенные необходимым современным технологическим оборудованием хлебопекарного производства: шкаф сушильный СЭШ-3М; шкаф расстоечный пекарный (шкаф расстойный); печь хлебопекарная; печь муфельная; формы для выпечки; эксикатор; влагомер ПИВИ-1; весы электронные; весы торговые; измеритель деформации клейковины ИДК- 3М; сита; шкаф вытяжной; объемомер хлеба; производственный инвентарь, стаканы стеклянные, мензурки, нормативно - техническая документация.

Закрепление баз практик осуществляется распорядительным актом администрацией университета.

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащенность современными материально-техническими средствами;
- оснащённость необходимым современным оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

3.2. Информационное обеспечение учебной практики

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники (ОИ):

1. Технохимический контроль полуфабрикатов и готовых изделий хлебопекарного производства: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 72 с.

2. Экспертиза хлебобулочных изделий : учебное пособие для спо / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.] ; Под редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7503-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/161637> (дата обращения: 04.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47005-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322547> (дата обращения: 22.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов. — Москва : Дашков и К, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-394-03562-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/229940> (дата обращения: 03.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Магомедов, Г. О. Технохимический контроль хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств (теория и практика) : учебное пособие / Г. О. Магомедов, Л. А. Лобосова, А. Я. Олейникова. — Воронеж : ВГУИТ, 2010. — 90 с. — ISBN 978-5-89448-729-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5829> (дата обращения: 22.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники (ДИ):

1. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий / С.Я. Корячкина и др. - М.: ДеЛи плюс, 2012.-496 с.

2. Барабанова, Е. Б. Методы планирования и контроля качества пищевой продукции : учебное пособие / Е. Б. Барабанова, Ю. А. Динер, Е. И. Петрова. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 131 с. — ISBN 978-5-89764-920-42. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159611> (дата обращения: 22.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206126> (дата обращения: 19.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Технохимический контроль макаронного производства / Т. И. Шнейдер и др. М. : ДеЛи плюс

Интернет-ресурсы (И-Р):

1. ЭБС «Book.ru» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <https://www.book.ru/> . - Дата обращения: 28.02.2023. – Заглавие с экрана

2. Издательство "Пищевая промышленность" [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.foodprom.ru. - Дата обращения: 28.02.2023. – Заглавие с экрана

3.3 Общие требования к организации учебной практики.

Учебная практика проводится согласно календарного учебного графика и реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессионального модуля.

Способ проведения учебной практики – выездная.

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

Для проведения учебной практики в филиале разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа учебной практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении обучающихся по предприятиям.

В основные обязанности руководителя практики от филиала входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Обучающийся при прохождении практики обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

Формой отчетности по учебной практике является отчет, который должен состоять из:

1. Титульный лист (Приложение 1).
2. Задание на практику (Приложение 2).
3. Аттестационный лист (Приложение 3).
4. Характеристика (Приложение 4).
5. Дневник прохождения практики (Приложение 5).
6. Тематический план.
7. Текстовая часть отчета.
8. Список используемой литературы.
9. Фотоотчет.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценку результатов освоения программы учебной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

Формой промежуточной аттестации результатов освоения учебной

практики является зачет.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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	Наблюдение за действиями обучающегося. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики.
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Наблюдение за действиями обучающегося. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики.

По окончании учебной практики обучающейся сдает дневник (Приложение 5), аттестационный лист (Приложение 3), характеристику (Приложение 4) установленной формы.

Оценкой результатов освоения учебной практики является отметка «зачет» или «незачет».

Критерии оценки содержания дневника по учебной практике:

Зачет: Изложение материалов достаточное, последовательное, грамотное. Написан аккуратно, без исправлений. Приложены первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник). Отчет сдан в установленный срок.

Незачет: Изложение материалов неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не аккуратно. Первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник) отсутствуют или отрицательный отзыв. Отчет сдан в не установленный срок. Программа практики не выполнена.

Зачет по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа и характеристики от организации, в которой проходила практика, наличие дневника и выполнение тестовых заданий.

Незачет выставляется при отсутствии перечисленных документов и не прохождении тестирования. Приложение 1

Содержание и планируемые результаты учебной практики

Учебная практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья» для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций:

Общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Профессиональные компетенции по ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»:

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

Виды работ:

1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья
2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов
3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий

Результаты прохождения учебной практики:

Результатом прохождения учебной практики является овладение вида профессиональной деятельности, овладение общими и профессиональными компетенциями, соответствующих профессиональному модулю ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья».

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Брянский государственный аграрный университет»
Мичуринский филиал

ОТЧЕТ

о прохождении учебной практики

Профессиональный модуль
ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья,
полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов
питания из растительного сырья»

по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания растительного происхождения

студента (ки) группы _____

(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации _____

Руководитель практики от профильной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка _____

Брянская область
202____

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Брянский государственный аграрный университет»
Мичуринский филиал

Утверждаю:

Зам.директора по ПО и АХР

_____ Костикова С.В.

«___» _____ 20__ г

Задание
на учебную практику

(Ф.И.О. обучающегося)

Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания растительного происхождения

курс _____, группа _____

Профессиональный модуль: ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»

Место прохождения практики:

Сроки практики: с _____ по _____ объем часов: 72 ч.

Виды работ, обязательные для выполнения (соответствуют рабочей программе профессионального модуля):

1.	Ознакомление с организацией рабочих мест.
2.	Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья
3.	Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов
4.	Осуществление процесса контроля качества готовых изделий

Индивидуальное задание (заполняется в случае необходимости дополнительных видов работ или теоретических заданий для выполнения курсовых, выпускных квалификационных работ, решения практикоориентированных задач, и т. д.) _____

За период практики студент должен:

1. Пройти инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
2. Получить практический опыт.
3. Предоставить отчет по практике, который должен состоять из:
 - Титульный лист;
 - Задание на практику;
 - Аттестационный лист;
 - Характеристика;
 - Дневник прохождения практики;
 - Текстовая часть отчета;
 - Список литературы;
 - Фотоотчет (по возможности).

Задание выдал руководитель практики

(от образовательной организации): _____
(подпись) *(ФИО)*

Согласовано: руководитель практики от профильной организации

(должность, фамилия, имя, отчество)

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ**

Мичуринский филиал

**ДНЕВНИК
прохождения учебной практики**

по профессиональному модулю
**ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья,
полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов
питания из растительного сырья»**
по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания растительного происхождения

студента (ки) группы _____

_____ (фамилия, имя, отчество)

Наименование организации _____

Руководитель практики от профильной организации

_____ (фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

_____ (фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка: _____

Брянская область

202__

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики
по профессиональному модулю
ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья,
полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов
питания из растительного сырья»

по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания растительного происхождения

с «_____» _____ 202__ г. по «_____» _____ 202__ г.

Дата	Вид и содержание выполняемых работ
1	2

Руководитель практики
от профильной организации,

_____ *должность*

_____ *(подпись)*

_____ *(Фамилия, инициалы)*

МП

ХАРАКТЕРИСТИКА**на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения учебной практики**_____
(Ф.И.О.)

Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания растительного происхождения

Курс _____, группа _____

Профессиональный модуль: ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»

Место прохождения практики:

1. Оценка сформированности общих компетенций:

Код	Формируемые общие компетенции (ОК)	Уровень освоения общих компетенций (освоена/ не освоена)
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	

2. Соблюдение трудовой дисциплины и техники безопасности:
_____3. Дополнительные сведения об обучающимся (если таковы имеются):
_____4. Рекомендация по результатам прохождения практики (оценка):
_____Руководитель практики от профильной организации: _____
подпись ф.и.о.

МП

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О. обучающегося	
Образовательная организация	Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
№ группы	
Специальность	19.02.11 Технология продуктов питания растительного происхождения
Профессиональный модуль	ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»
Место практики	_____
Срок прохождения практики	с _____ по _____ в объеме ____ ч.

ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код	Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения профессиональных компетенций (<i>освоена/ не освоена</i>)
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	

Руководитель практики от профильной организации: _____
подпись Ф. И. О.

МП

Руководитель практики от образовательной организации: _____
подпись Ф. И. О.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

учебной практики

по ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

от 18.05.2023 г.

Организация – разработчик рабочей программы учебной практики на 2023-2024 учебный год, Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

с о г л а с о в ы в а е т:

1. Рабочую программу учебной практики по ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»
2. Содержание и планируемые результаты учебной практики по ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»
3. Задание на учебную практику по ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по учебной практике по ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»

СОГЛАСОВАНО:

ГУП «Брянский хлебокомбинат №1»

Заместитель директора по производству _____ Е.Л.Агапова

МП

СОГЛАСОВАНО:

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ -1»

Начальник цеха _____ Ю.Н.Жогина.

МП

СОГЛАСОВАНО:

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ -2»

Менеджер по персоналу _____ Самородская О.В.

МП

СОГЛАСОВАНО:

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ -3»

Начальник цеха _____ Фанасютина Л.А.

МП