

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Дагестанский государственный аграрный  
университет имени М.М. Джамбулатова»  
Аграрно-экономический техникум**



Утверждаю:  
Первый проректор  
М.Д. Мукайлов

26. 12. 2024г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.04 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья,  
полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства  
продуктов питания из растительного сырья**

**МДК 04.01 Организация лабораторных контрольных качеств и безопасности  
сырья, полуфабрикатов**

**для специальности:**

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Квалификация**

**Техник-технолог**

**Форма обучения - очная**

*Срок получения СПО по ОП - 2 г.10 м - очное обучение*

**Год начала подготовки по УП - 2024 год**

**Махачкала, 2024**

Рабочая программа учебной практики **ПМ.04 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья МДК 04.01 Организация лабораторных контрольных качеств и безопасности сырья, полуфабрикатов»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джембулатова» Аграрно-экономический техникум имени М.Ш. Абуева

**Разработчик:**

Преподаватель



(подпись)

Ф.А.Ашурбекова

(инициалы фамилия)

Одобрено на заседании ПЦК  
специальных дисциплин  
от 20 декабря 2024, протокол №4




(подпись)

Ф.А.Ашурбекова

(инициалы, фамилия)

**Председатель ПЦК**



**СОГЛАСОВАНО:**

Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

# СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1 Паспорт рабочей программы учебной практики

### 1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы (подготовки специалистов среднего звена)

Учебная практика ПМ.04 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья МДК 04.01 Организация лабораторных контрольных качеств и безопасности сырья, полуфабрикатов» предусмотрена учебным планом специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.04 образовательной программы по основным видам деятельности для последующего освоения обучающимися общекультурных и профессиональных компетенций.

Рабочая программа учебной практики ПМ.04 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья МДК 04.01 Организация лабораторных контрольных качеств и безопасности сырья, полуфабрикатов» является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья по очной форме обучения на базе основного общего образования в части освоения следующих видов деятельности:

ВД 3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Форма промежуточной аттестации - зачет с оценкой.

### 1.2. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения практики

Основной целью учебной практики ПМ.04 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья МДК 04.01 Организация лабораторных контрольных качеств и безопасности сырья, полуфабрикатов» является закрепление теоретических знаний, практических умений и освоение навыков, полученных обучающимися при изучении междисциплинарных курсов соответствующих профессиональных модулей. В ходе прохождения учебной практики обучающийся должен иметь следующие результаты подготовки:

#### **иметь практический опыт:**

обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

#### **уметь:**

- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов;
- организовывать производственный контроль полуфабрикатов;
- организовывать контроль производства и продукции в типовых технологических процессах;
- проводить лабораторные исследования показателей качества и безопасности сырья, продуктов и полуфабрикатов;
- разрабатывать схемы технологического контроля;
- использовать нормативные документы в области лабораторного, технологического и производственного контроля.

#### **знать:**

- основные принципы контроля качества сырья, вспомогательных материалов,

параметров технологических процессов;

- организацию технологического контроля на предприятиях пищевой промышленности;
- организацию входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
- организацию производственного контроля полуфабрикатов;
- методы лабораторного контроля показателей качества и безопасности сырья, продуктов и полуфабрикатов;
- параметры технологических процессов и мероприятия контроля качества готовой продукции.

### **1.3. Запланированное количество часов на освоение программы производственной практики**

Продолжительность учебной практики ПМ.04 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья МДК 04.01 Организация лабораторных контрольных качеств и безопасности сырья, полуфабрикатов» – 72 часа.

## **2 Результаты практики**

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами деятельности:

ВД 3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Результатом освоения программы учебной практики является освоение профессиональных компетенций:

<b>ВД</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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

## **3 Структура и содержание программы практики**

### **3.1. Тематический план**

В процессе прохождения учебной практики по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья студент должен выполнить индивидуальное задание, предусмотренное программой практики.

Тематический план для обучающихся:

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объём времени, отведенного на практику	Сроки проведения
<b>ВД 3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>			
ПК 3.1, ПК 3.2	ПМ.04 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья МДК 04.01 Организация лабораторных контрольных качеств и безопасности сырья, полуфабрикатов»	2 недели, 72 часа	4-й семестр

### 3.2. Содержание учебной практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, МДК обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов
1	2	3	4	5
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Изучение вопросов организации работы производственной лаборатории как структурного подразделения предприятия. Изучение Положения о производственной лаборатории, должностных инструкций работников лаборатории. Изучение материально-технического оснащения, систематизация информации. Изучение порядка пробоотбора, выполнение работ по пробоотбору и подготовке проб к анализу.	Организация работы производственной лаборатории: цель деятельности, функции, обязанности, место в структуре предприятия. Материально-техническое оснащение. Функционал работников лаборатории.  Организация входного контроля сырья, контроля полуфабрикатов, контроля готовой продукции. Нормативная документация, используемая в работе. Графики контроля. Используемые методы и методики. Наличие аттестации, документационное обеспечение работы лаборатории.  Организация и проведение дегаустационного анализа на производстве.	МДК.04.01	72

1	2	3	4	5
	Изучение вопросов организации входного контроля сырья, контроля полуфабрикатов, контроля готовой продукции. Изучение нормативной документации, используемой в работе лаборатории. Освоение на практике используемых методов и методик анализа. Выполнение лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Заполнение бланков результатов анализа. Составление графиков контроля. Заполнение лабораторных журналов.			

#### 4 Условия реализации программы практики

##### 4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики

- приказ об учебной практике;
- задание на практику;
- отчет по практике;
- аттестационный лист по практике;
- дневник практики.
- отзыв руководителя практики.

Структура отчёта:

- титульный лист;
- задание;
- введение;
- основная часть (согласно заданию и методическим указаниям);
- заключение;
- список использованных источников.

К отчету в обязательном порядке прикладываются: аттестационный лист, характеристика, дневник практики.

##### 4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики

1. Ибрагимова И. Е. Учебная практика по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. Методические указания для студентов очной формы обучения специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья [Электронный ресурс]. – Рыбное, 2024. – Режим доступа: <http://www.портал.дрти.рф>



### 4.3 Информационное обеспечение обучения

#### Основная учебная литература

1. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ / Б. М. Гайдукова. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-507-45939-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/292025>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>

#### 3.2.2 Дополнительная учебная литература

1. Елисеева, Л. И. Практикум по производственному контролю и учету на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / Л. И. Елисеева. — Якутск : АГАТУ, 2022. — 59 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. Режим доступа — URL: <https://e.lanbook.com/book/284498> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### Официальные, справочно-библиографические и периодические издания:

##### а) официальные издания:

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ (с изменениями на 23 апреля 2018 года) — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901751351>

2. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12. 2011 года N 880. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

##### б) справочно-библиографические издания:

1. Справочник технолога колбасного производства / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Б. Е. Гутник и др. — М.: Колос, 1993. — 431 с.: ил. ISBN 5—10—001912—3.

##### в) журналы

1. Журнал «Мясные технологии» Режим доступа <https://www.meatbranch.com>

**Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем**

#### *Перечень информационных технологий, используемых в учебном процессе*

Наименование программного обеспечения	Назначение
Электронно-библиотечная система	Обеспечивает доступ к электронно-библиотечным системам издательств, доступ к электронному каталогу книг, трудам преподавателей, учебно-методическим разработкам, периодическим изданиям.

#### *Возможность доступа к электронно-библиотечным системам*

Наименование электронного ресурса, адрес сайта	Назначение
--	------------

<p>ЭБС Юрайт <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a></p>	<p>ЭБС Юрайт - ресурс, включающий электронные версии книг издательства "Юрайт". Издательство специализируется на издании учебной литературы для высших и средних специальных учебных заведений по новым образовательным стандартам.</p> <p>Включает в себя каталог грифованных учебников по социально-экономическому, гуманитарному и юридическому, естественнонаучному и техническому направлениям. Авторами учебников являются преподаватели ведущих вузов России. В ЭБС представлены учебники и учебные пособия для всех уровней профессионального образования от ведущих научных школ с соблюдением действующих требований ФГОС. В ЭБС присутствует возможность: индивидуального неограниченного доступа пользователей к содержимому из любой точки, в которой имеется подключение к сети Интернет; одновременного индивидуального доступа пользователей к содержимому; полнотекстового поиска по содержимому, формирования статистических отчетов по пользователям. Издания в ЭБС представлены с сохранением вида страниц (оригинальной верстки).</p>
<p>ЭБС издательства «Лань» <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a></p>	<p>ЭБС включает в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.</p> <p>Предоставляет возможность круглосуточного дистанционного индивидуального пользования, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, с возможностью просмотра и скачивания на сайте в он-лайн режиме. Предоставляет право доступа к отдельным коллекциям, в частности таким, как «Инженерно-технические науки – Издательство Лань», «Информатика – Издательство Лань», «Химия – Издательство Лань», «Теоретическая механика – Издательство Лань».</p>
<p>ЭБС Рыбохозяйственное образование <a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2">http://lib.klgtu.ru/jirbis2</a></p>	<p>Информационный ресурс ФГБОУ ВО "КГТУ" состоит исключительно из учебных изданий рекомендованных Федеральными учебно-методическими объединениями в системе высшего образования и среднего профессионального образования.</p> <p>Издания в ЭБС представлены с сохранением вида страниц (оригинальной верстки).</p> <p>Пользование ЭБС не требует никакого дополнительного программного обеспечения или аппаратных устройств, достаточно иметь подключение к Интернету.</p> <p>Чтение электронной версии книг доступно в постраничном режиме, а при необходимости возможно цитирование.</p> <p>Удобный и современный контекстный поиск по всему хранилищу книг позволяет быстро найти нужную книгу.</p>

Наименование электронного ресурса, адрес сайта	Назначение
	Доступ осуществляется по логину и паролю, логин и пароль доступа находятся на общем абонементе.
ЭБС IPRbooks <a href="http://www.iprbookshop.ru">www.iprbookshop.ru</a>	<p>Важнейший ресурс для получения качественного образования, предоставляющий доступ к учебным и научным изданиям, необходимым для обучения и организации учебного процесса. Использование ЭБС IPR BOOKS позволяет обучающемуся подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить необходимые работы и проекты. Преподавателям ресурс будет полезен при составлении учебных планов и РПД, подготовке и проведении занятий, получении информации о новых публикациях коллег.</p> <p>Ресурс ЭБС IPRbooks объединяет новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу, предназначенную для разных направлений обучения, с помощью которого можно получить необходимые знания, подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить необходимые работы и проекты. Контент ЭБС IPRbooks представлен изданиями федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, Лекционное занятие которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего, среднего профессионального, дополнительного профессионального образования, и ежедневно пополняется новыми актуальными изданиями. ЭБС IPRbooks содержит множество эксклюзивных изданий, которые не представлены в других ресурсах, в том числе издательств группы компаний IPRmedia: Вузовское образование, Профобразование, Ай Пи Эр Медиа.</p> <p>Удаленный доступ посредством сети Интернет возможен с любого ПК. Работать с ЭБС IPR BOOKS можно так же с мобильных устройств в круглосуточном режиме удаленно (скачайте приложение IPRbooks Mobile Reader на App Store или Play Market, приложение для слабовидящих IPRbooks WV-Reader на App Store или Play Market).</p>

*Перечень лицензионного учебного программного обеспечения*

Наименование программного обеспечения	Назначение
1С:Предприятие 8.0.	Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition	Система оптического распознавания текста
STDU Viewer	Программа для просмотра электронных документов
Google Chrome, Opera	Браузер
Windows NT	Графические, интерактивные, многозадачные оперативные системы корпорации Microsoft
Dr.Web	Антивирусные программные продукты
Microsoft Office	Приложения – офисные редакторы для работы с текстовыми документами, электронными таблицами, электронными сообщениями, базами данных, изображениями и т.д.

Наименование программного обеспечения	Назначение
7-zip	Архиватор

*Перечень информационных справочных систем*

Наименование ИСС	Назначение
Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Содержит российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила.

#### 4.4 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики ПМ.04 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья» осуществляется в кабинете «Переработки пищевого сырья, процессов и аппаратов» и в лабораториях «Технохимического контроля производства продукции» и «Контроля качества и безопасности сырья, продукции и производства», в мастерской «Дегустационной оценки продукции производства».

Основные характеристики и оснащенность отражены в паспортах кабинетов, оригиналы которых хранятся в учебно-методическом отделе.

Кабинет «Переработки пищевого сырья, процессов и аппаратов» (аудитория для проведения лекционных и практических занятий, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения консультаций):

Комплект учебной мебели на 18 чел.

Рабочее место преподавателя (стол, стул).

Технические средства обучения: компьютер в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой и мышью - 3 шт., доска интерактивная – 1 шт., стационарный проектор - 1 шт., ноутбук с доступом в интернет (переносной) – 1 шт.

Объекты для проведения практических и лабораторных занятий: раздаточные материалы (схемы, диаграммы, справочные таблицы), калькуляторы – 5 шт., CD-диски с комплектом виртуальных лабораторных работ – 20 шт.

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др.: шкаф (стеллаж) для хранения – 1 шт.

Аудиторная доска: доска магнитно-меловая – 1 шт.

Наглядные материалы: стенды – 5 шт.

Лаборатория «Технохимического контроля производства продукции» (аудитория для проведения лабораторных занятий, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения консультаций):

Комплект учебной лабораторной мебели на 8 чел. (столы лабораторные, табуреты).

Лабораторная мебель и оборудование: шкаф вытяжной - 2 шт., стол антивибрационный - 3 шт., стол титровальный - 1 шт., стол лабораторный для приборов - 3 шт., печь муфельная - 1 шт., шкаф сушильный стол - 1 шт., центрифуга лабораторная - 1 шт., баня водяная на 6 мест - 1 шт., баня водяная БКЛ - 1 шт., шейкер для колб - 1 шт., рефрактометр ИРФ - 3 шт., рН-метр Hanna - 2 шт., фотоколориметр КФК - 1 шт., экстрактор - 1 шт., устройство для отмывания клей-ковины мок - 1 шт., титраторы цифровые - 2 шт., вискозиметр ротационный - 1 шт., весы аналитические - 2 шт., весы платформенные - 1 шт.

Лабораторная посуда и принадлежности: колбы конические, мерные, круглые плоскодонные различной вместимости; стаканы мерные различной вместимости; цилиндры мерные различной вместимости; стекла часовые; стеклянные палочки; воронки различного диаметра стеклянные и полипропиленовые; фарфоровая посуда в ассортименте; пробирки, градуированные со шлифом; пробки стеклянные; пипетки различного объема; банки и бутылки стеклянные и полипропиленовые для хранения проб и растворов; реактивы в ассортименте.

Шкаф (стеллаж) для хранения посуды и реактивов: шкаф (стеллаж) для хранения – 3 шт.

Наглядные материалы: стенды – 1 шт.

Лаборатория «Контроль качества и безопасности сырья, продукции и производства» (аудитория для проведения лабораторных занятий, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения консультаций):

Комплект учебной лабораторной мебели на 12 чел. (столы лабораторные, табуреты).

Лабораторная мебель и оборудование: плитка электрическая – 1 шт., шкаф сушильно-стерилизационный - 1 шт., шкаф вытяжной - 1 шт., центрифуга лабораторная - 1 шт., центрифуга – 2 шт., фотоколориметр с набором кювет - 1 шт., холодильник - 1 шт., термостат сушевоздушный - 1 шт., аквадистиллятор электрический – 1 шт., анализатор влажности – 1 шт., анализатор молока – 1 шт., анализатор нитратов и нитритов - 1 шт., баня лабораторная – 1 шт., весы лабораторные – 4 шт., весы лабораторные квадрантные – 1 шт., весы – 1 шт., весы технические лабораторные – 1 шт., печь муфельная – 1 шт., рефрактометр – 3 шт., рН-метр – 3 шт., спектрофотометр – 1 шт., стол для титров (керамика) – 1 шт., стол лабораторный с ящиками и розеткой – 2 шт., лабораторная посуда (в ассортименте), реактивы, раковина.

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др.: шкаф (стеллаж) для хранения – 1 шт., шкаф для хранения реактивов – 1 шт.

Наглядные материалы: плакаты – 1 шт.

Мастерская «Дегустационной оценки продукции производства» (аудитория для проведения лабораторных занятий, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения консультаций)

Оборудованные рабочие места на 10 чел. (столы и стулья).

Отделение для подготовки образцов: мойка двухсекционная, стол, полки для хранения, ножи, доски разделочные, электроплитка – 2 шт., посуда сервировочная для дегустаций весы электронные – 1 шт., термометры электронные – 2 шт., пароварка – 1 шт., столовые приборы в ассортименте.

Стойка для подачи образцов на дегустацию.

Наглядные материалы: плакаты – 2 шт.

#### **4.5. Общие требования к организации практики**

Учебная практика проводится в сроки, установленные графиком учебного процесса в образовательной организации на текущий учебный год.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных базах практики, учебных аудиториях и иных структурных подразделениях мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Учебная практика может проводиться в форме практических занятий или уроков производственного обучения.

По результатам практики руководителем практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики. В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимися составляется отчет.

#### **4.6 Кадровое обеспечение практики**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: инженерно-педагогический состав, осуществляющий руководство производственной практикой, должен иметь, как правило, высшее образование по специальности, опыт практической работы по специальности и опыт работы с обучающимися в условиях практик, соответствующие тематике практик. Руководителем практики является мастер производственного обучения или преподаватель дисциплин и (или) профессиональных модулей профессионального цикла по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

## 5 Контроль и оценка результатов практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ВД3 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	организовывать входной контроль качества и количества сырья и вспомогательных материалов	<p>Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов.</p> <p>Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения учебной практики.</p> <p>Написание отчета по учебной практике</p> <p>Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой</p>
	использовать нормативные документы в области технологического и производственного контроля	
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	правильность организации процесса отбора, сохранения и транспортировки проб	<p>Экспертная оценка результатов самостоятельной подготовки студентов.</p> <p>Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в форме проведения учебной практики.</p> <p>Написание отчета по учебной практике</p> <p>Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой</p>
	правильность процесса подготовки проб к анализу	
	знание методик и умение их использовать для выполнения анализов	
	правильность действий при проведении анализов	
	правильное оформление документации при выполнении анализов	

## **6 Рекомендации по реализации учебной практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

### **6.1 Наличие соответствующих условий реализации учебной практики**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления учебная практика реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебная практика, другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине.

### **5.2 Обеспечение соблюдения общих требований**

При реализации программы учебной практики на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение практики для студентов-инвалидов и из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие по месту практики ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

### **5.3 Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме**

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «Дагестанский ГАУ» или головного вуза по вопросам реализации дисциплины по данной программе доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

### **5.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья**

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена и (или) зачета, проводимого в письменной форме, увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене и (или) зачете / дифференцированном зачете, проводимых в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа.