СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

C=RU, S=Ставропольский край, L=г. Ставрополь, T=проректор по учебной работе, OU=ректорат, O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ""", СНИЛС=15230589951, ИНН=263411176761, E=s.a.maksimovich@stgau.ru, G=Светлана Александровна, SN=Максимович, CN=Максимович Светлана Александровна

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» ИНСТИТУТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Утверждаю
Проректор по среднему профессиональному образованию
Ряховская О.С.

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

На базе среднего общего образования

Квалификация (и) выпускника

Техник-технолог

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
УП.01

ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях»

2026

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и планируемые результаты учебной практики

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Цель учебной практики – приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях».

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВД 1	Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору).
ПК .1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	подготовки технологического оборудования к работе; ведения технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков; контроля параметров технологического процесса на всех стадиях; соблюдения требований охраны труда, промышленной, пожарной и экологической безопасности; ведения учётно-отчётной документации; контроля расхода сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары.

Уметь	подготавливать сырьё, полуфабрикаты и вспомогательные материалы к производству; обслуживать технологическое оборудование в соответствии с эксплуатационной документацией; выполнять технологические операции при производстве солода, пива, кваса, вина, спирта, водки, ЛВИ, безалкогольных напитков; контролировать параметры технологических процессов (температура, давление, плотность, кислотность, сахаристость и др.); соблюдать требования безопасности при работе с оборудованием и химическими реагентами; оформлять учётно-отчётную документацию.
Знать	требования охраны труда и техники безопасности на предприятиях бродильной и винодельческой отрасли; классификацию, устройство и принцип действия основного и вспомогательного технологического оборудования; технологические схемы производства солода, продукции бродильных производств, виноделия, безалкогольных напитков; требования нормативной документации к качеству сырья и готовой продукции; параметры технологических режимов; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики УП.01

Наименование разделов профессионального модуля	**Всего часов**
Раздел 1. Подготовка оборудования и сырья к производству	12
Раздел 2. Технологические операции производства солода, продукции бродильных производств и виноделия	22
Дифференцированный зачёт	2
Всего:	36

2.2. Содержание обучения по учебной практике УП.01

Название профессионального модуля, разделов практики, тем	**Содержание учебного материала, виды работ**	**Объём часов, недель**	**Коды компетенций**
Раздел 1. Подготовка оборудования и сырья к производству	1. Ознакомление с предприятием, структурой, ассортиментом, техникой безопасности. 2. Изучение состава и характеристик сырья (ячмень, солод, хмель, виноград, сахар, вода, дрожжи). 3. Подготовка технологического оборудования к работе. 4. Проведение санитарной обработки оборудования и помещений. 5. Проверка контрольно-измерительных приборов. 6. Оформление сменного задания и учётной документации.	12/1	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 1.1

Раздел 2. Технологические операции производства солода, продукции бродильных производств и виноделия	1. Приёмка и оценка качества сырья. 2. Замачивание, проращивание и сушка солода. 3. Дробление солода, приготовление затора. 4. Фильтрация затора, кипячение сусла с хмелем. 5. Осветление и охлаждение сусла. 6. Внесение дрожжей и ведение брожения. 7. Дображивание и выдержка. 8. Обработка виноматериалов (переливка, оклейка, фильтрация). 9. Купажирование и приготовление безалкогольных напитков. 10. Розлив, укупорка, маркировка. 11. Контроль готовой продукции. 12. Ведение технологической документации.	22/1	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 1.1; ПК 1.2
Дифференцированный зачёт	Оценка сформированности ПК и ОК по результатам выполнения учебно-производственных заданий	2	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 1.1; ПК 1.2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оснащённые базы практики:

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией соответствующего профиля и образовательной организацией.

Учебная практика реализуется в мастерских, где имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определённых содержанием программ профессиональных модулей.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья проходят учебную практику по месту жительства и ежедневно поддерживают связь с факультетом, реализующим ООП СПО.

Учебная лаборатория «Технология бродильных производств и виноделия»	**Комплект специализированного оборудования для проведения практических занятий по производству солода, пива, кваса, вина и безалкогольных напитков: лабораторные установки для затирания, фильтрации, брожения; рефрактометр; pH-метр; ареометр; титровальная установка; термостат; водяная баня; сушильный шкаф; вытяжной шкаф; центрифуга; фотоколориметр; учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.**

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания

1. Технология солода, пива и безалкогольных напитков / под ред. Р.А. Колчевой. – М.: КолосС, 2020. – 420 с.

2. Технология виноделия / под ред. Г.Г. Валуйко. – М.: Агропромиздат, 2019. – 380 с.

3. Технология бродильных производств / под ред. В.А. Маринченко. – СПб.: Лань, 2021. – 336 с.

4. Ковалевский К.А. Технология пивоварения. – СПб.: Профессия, 2021. – 640 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. ЭБС «Лань» – https://e.lanbook.com.

2. ЭБС «Юрайт» – https://urait.ru.

3. ЭБС «Znanium» – https://znanium.ru.

4. Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование – https://profspo.ru.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань» – https://e.lanbook.com.

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» – https://biblio-online.ru.

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа» – http://www.iprbookshop.ru.

Организация образовательного процесса

Реализация программы учебной практики предполагает проведение практики в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров. Проведение учебной практики предусматривается на 3 курсе – 6 семестр.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели, имеющие профессиональное образование по профилю и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: специалисты профиля, обеспечивающие деятельность обучающихся в профессиональной области 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

4.1. В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1. для студентов с ОВЗ по зрению: адаптация официального сайта Университета (www.stgau.ru) с учётом особых потребностей инвалидов по зрению по стандарту WCAG; размещение справочной информации о расписании занятий крупным рельефно-контрастным шрифтом (высота прописных букв не менее 7,5 см) с дублированием шрифтом Брайля; присутствие ассистента; выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт, аудиофайлы); доступ в здание Университета студента с собакой-поводырём и место для её размещения;

2. для студентов с ОВЗ по слуху: дублирование звуковой информации о расписании занятий визуальной информацией (мониторы с субтитрами); обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3. для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата: беспрепятственный доступ в учебные помещения, столовые, туалеты и другие помещения Университета (пандусы, поручни, расширенные дверные проёмы, лифты, понижение стоек-барьеров до 0,8 м, специальные кресла и другие приспособления).

4.2. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано совместно с другими студентами или в отдельных классах, группах, аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

4.3. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники, учебные пособия, иная учебная литература, услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

4.4. С учётом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных и лекционных материалов в электронном виде.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов практик осуществляются с использованием следующих форм и методов: экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ; экспертное наблюдение и оценивание выполнения работы наставником; экспертная оценка деятельности обучающегося на практических занятиях и лабораторных работах; интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося.

Код и наименование ПК/ОК	Критерии оценки	Методы оценки

ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Знания в области технического обслуживания технологического оборудования	Экспертное наблюдение и оценивание
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями.	Знания в области выполнения технологических операций	Экспертное наблюдение и оценивание
ОК 01	Результаты решения ситуационных задач	Экспертное наблюдение
ОК 02	Использование современных средств поиска, анализа и интерпретации информации	Экспертное наблюдение
ОК 04	Демонстрация командной работы	Экспертное наблюдение

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

6.1. Учебно-производственные задания по профилю специальности

1. Провести подготовку технологического оборудования к работе.
2. Оценить качество поступающего сырья.
3. Провести замачивание и проращивание солода.
4. Приготовить затор и провести фильтрацию.
5. Провести кипячение сусла с хмелем.
6. Внести дрожжи и контролировать брожение.
7. Провести обработку виноматериалов.
8. Осуществить розлив готовой продукции.
9. Оформить технологическую документацию.

6.2. Комплект вопросов для дифференцированного зачёта

1. Обосновать выбор режима замачивания солода.
2. Охарактеризовать параметры затирания.
3. Обосновать выбор режима брожения.
4. Охарактеризовать способы осветления виноматериалов.
5. Обосновать режим розлива и укупорки.

6.3. Критерии оценки промежуточной аттестации в виде дифференцированного зачёта

– оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если практическое задание выполнено полностью, обучающийся может обосновать принятое решение;

– оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если практическое задание выполнено с незначительными неточностями, которые допущены при реализации второстепенных задач, обучающийся может объяснить принятое решение;

– оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если практическое задание выполнено с ошибками;

– оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если практическое задание не выполнено.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Специфика организации учебной практики обусловлена формой обучения обучающихся, её местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведённым на практику рабочим учебным планом.

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Организация практики направлена на:

– выполнение федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;

– непрерывность, комплексность, последовательность, систематичность овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с программой практики.

Для освоения практики обучающиеся должны:

– выполнить практические задания в полном объёме по разделам практики;

– продемонстрировать сформированность компетенций во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение практических занятий для обучающихся является обязательным.

Уважительными причинами пропуска занятий является:

– освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением;

– распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в мероприятиях;

– официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по учебной практике.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме индивидуальных заданий на практических занятиях.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции: AF14-2S4W01-102/AD, Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), WinRAR (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University – EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПП.01
ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях»

2026

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Цель производственной практики – приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях».

1.2. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести практический опыт работы: ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях.

1.3. Разделы на освоение программы производственной практики

Код	**Наименование**
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
МДК.01.02	Технология солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, с учётом профессионального стандарта по специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья», необходимых для последующего освоения профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций.

2.1.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

2.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору).
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями.

2.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен

Иметь практический опыт:	**– Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.** **– Выполнять технологические операции по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями.**

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Название профессионального модуля, разделов практики, тем	Содержание учебного материала, виды работ	Объём часов, недель	Коды компетенций
Раздел 1. Техническое обеспечение производства	1. Изучение структуры предприятия, ассортимента, технологических линий. 2. Эксплуатация и обслуживание оборудования для приёмки и подготовки сырья. 3. Эксплуатация оборудования для дробления, затирания, фильтрации. 4. Эксплуатация оборудования для кипячения и охлаждения сусла. 5. Эксплуатация оборудования для брожения и дображивания. 6. Эксплуатация оборудования для обработки виноматериалов. 7. Эксплуатация линии розлива и укупорки. 8. Ведение технической документации, контроль режимов.	108	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 1.1
Раздел 2. Технология производства	1. Составление технологических схем производства солода, пива, кваса, вина, спирта, водки, ЛВИ, безалкогольных напитков. 2. Ведение технологических процессов согласно инструкциям. 3. Контроль параметров на всех стадиях. 4. Оценка качества готовой продукции. 5. Устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению. 6. Ведение учётно-отчётной документации. 7. Соблюдение требований охраны труда, промышленной и пожарной безопасности.	70	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 1.1; ПК 1.2
Дифференцированный зачёт	Оценка сформированности ПК и ОК по результатам практики	2	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 1.1; ПК 1.2

Всего:		180	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательной организацией и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Преподаватели или мастера производственного обучения должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях соответствующей профессиональной области, не реже 1 раза в 3 года.

Доля преподавателей и мастеров производственного обучения, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях соответствующей профессиональной области, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов практик осуществляются с использованием следующих форм и методов: экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ; экспертное наблюдение и оценивание выполнения работы наставником; экспертная оценка деятельности обучающегося; интерпретация результатов наблюдений.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 01	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт, отражающий выполнение задания по производственной практике. Аттестационный лист, заполненный руководителем практики от предприятия. Дифференцированный зачёт.
ОК 02	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт, отражающий выполнение задания по производственной практике. Аттестационный лист, заполненный руководителем практики от предприятия. Дифференцированный зачёт.
ОК 04	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт, отражающий выполнение задания по производственной практике. Аттестационный лист, заполненный руководителем практики от предприятия. Дифференцированный зачёт.

ВД 1	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт, отражающий выполнение задания по производственной практике. Аттестационный лист, заполненный руководителем практики от предприятия. Дифференцированный зачёт.
ПК 1.1	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт, отражающий выполнение задания по производственной практике. Аттестационный лист, заполненный руководителем практики от предприятия. Дифференцированный зачёт.
ПК 1.2	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт, отражающий выполнение задания по производственной практике. Аттестационный лист, заполненный руководителем практики от предприятия. Дифференцированный зачёт.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

6.1. Производственные (индивидуальные) задания по профилю специальности

– Контроль эффективного использования технологического оборудования по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия.

– Разработка технологических схем производства солода, пива, кваса, вина, безалкогольных напитков.

– Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продукции.

6.2. Критерии оценки промежуточной аттестации в виде дифференцированного зачёта

– оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если индивидуальное производственное задание выполнено полностью, обучающийся может обосновать принятое решение;

– оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если индивидуальное производственное задание выполнено с незначительными неточностями, которые допущены при реализации второстепенных задач, обучающийся может объяснить принятое решение;

– оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если индивидуальное производственное задание выполнено с ошибками;

– оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если индивидуальное производственное задание не выполнено.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Специфика организации производственной практики обусловлена формой обучения обучающихся, её местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведённым на практику рабочим учебным планом.

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Организация практики направлена на:

– выполнение федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;

– непрерывность, комплексность, последовательность, систематичность овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с программой практики.

Для освоения практики обучающиеся должны:

– выполнить практические задания в полном объёме по разделам практики;

– продемонстрировать сформированность компетенций во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов её прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Практика по профилю специальности является завершающим этапом освоения профессионального модуля.

Результаты прохождения практики представляются обучающимися в образовательную организацию в течение 3 рабочих дней со дня окончания практики и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Практика завершается дифференцированным зачётом при наличии положительного аттестационного листа, характеристики организации, дневника практики и отчёта в соответствии с индивидуальным заданием.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции: AF14-2S4W01-102/AD, Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), WinRAR (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University – EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

УП.02

ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях»

2026

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и планируемые результаты учебной практики

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Цель учебной практики – приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях».

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВД 2	Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору).
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья; технологического обеспечения производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков; планирования производственных заданий и контроля их выполнения; ведения учётно-отчётной документации; контроля соблюдения технологической дисциплины.
Уметь	организовывать работу технологической линии; планировать производственные задания; контролировать выполнение технологических операций; анализировать показатели работы подразделения; взаимодействовать со смежными подразделениями.
Знать	структуру и принципы организации производства; методы планирования и контроля производственных процессов; нормативную документацию, регламентирующую производство; требования к качеству и безопасности продукции.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики УП.02

Наименование разделов профессионального модуля	**Всего часов**
Раздел 1. Организационное обеспечение производства	16
Раздел 2. Технологическое обеспечение производства	18
Дифференцированный зачёт	2
Всего:	36

2.2. Содержание обучения по учебной практике УП.02

Название профессионального модуля, разделов практики, тем	**Содержание учебного материала, виды работ**	**Объём часов, недель**	**Коды компетенций**
Раздел 1. Организационное обеспечение производства	1. Изучение организационной структуры предприятия. 2. Изучение должностных инструкций специалистов. 3. Планирование производственных заданий на смену. 4. Организация рабочих мест. 5. Контроль соблюдения технологической дисциплины. 6. Ведение сменной документации.	16	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 2.1
Раздел 2. Технологическое обеспечение производства	1. Изучение технологических регламентов производства. 2. Контроль параметров технологических процессов. 3. Анализ причин отклонений и брака. 4. Разработка мероприятий по устранению отклонений. 5. Оценка эффективности использования оборудования. 6. Ведение учётно-отчётной документации.	18	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 2.1; ПК 2.2
Дифференцированный зачёт	Оценка сформированности ПК и ОК по результатам выполнения учебно-производственных заданий	2	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 2.1; ПК 2.2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оснащённые базы практики:

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией соответствующего профиля и образовательной организацией.

Учебная лаборатория «Организация производства бродильных производств и виноделия»	**Комплект специализированного оборудования: макеты технологических линий, схемы, плакаты, презентации; персональные компьютеры; подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.**

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания

1. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности / под ред. В.А. Маринченко. – СПб.: Лань, 2020. – 320 с.

2. Технология солода, пива и безалкогольных напитков / под ред. Р.А. Колчевой. – М.: КолосС, 2020. – 420 с.

3. Технология виноделия / под ред. Г.Г. Валуйко. – М.: Агропромиздат, 2019. – 380 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. ЭБС «Лань» – https://e.lanbook.com.

2. ЭБС «Юрайт» – https://urait.ru.

3. ЭБС «Znanium» – https://znanium.ru.

Организация образовательного процесса

Реализация программы учебной практики предполагает проведение практики в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров. Проведение учебной практики предусматривается на 3 курсе – 6 семестр.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели, имеющие профессиональное образование по профилю и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: специалисты профиля, обеспечивающие деятельность обучающихся в профессиональной области 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

4.1. В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1. для студентов с ОВЗ по зрению: адаптация официального сайта Университета (www.stgau.ru) с учётом особых потребностей инвалидов по зрению по стандарту WCAG; размещение справочной информации о расписании занятий крупным рельефно-контрастным шрифтом (высота прописных букв не менее 7,5 см) с дублированием шрифтом Брайля; присутствие ассистента; выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт, аудиофайлы); доступ в здание Университета студента с собакой-поводырём и место для её размещения;

2. для студентов с ОВЗ по слуху: дублирование звуковой информации о расписании занятий визуальной информацией (мониторы с субтитрами); обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3. для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата: беспрепятственный доступ в учебные помещения, столовые, туалеты и другие помещения Университета (пандусы, поручни, расширенные дверные проёмы, лифты, понижение стоек-барьеров до 0,8 м, специальные кресла и другие приспособления).

4.2. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано совместно с другими студентами или в отдельных классах, группах, аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

4.3. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники, учебные пособия, иная учебная литература, услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

4.4. С учётом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных и лекционных материалов в электронном виде.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов практик осуществляются с использованием следующих форм и методов: экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ; экспертное

наблюдение и оценивание выполнения работы наставником; экспертная оценка деятельности обучающегося на практических занятиях и лабораторных работах; интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося.

Код и наименование ПК/ОК	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	Знания в области организационного обеспечения производства	Экспертное наблюдение и оценивание
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.	Знания в области технологического обеспечения производства	Экспертное наблюдение и оценивание
ОК 01	Результаты решения ситуационных задач	Экспертное наблюдение
ОК 02	Использование современных средств поиска, анализа и интерпретации информации	Экспертное наблюдение
ОК 04	Демонстрация командной работы	Экспертное наблюдение

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

6.1. Учебно-производственные задания по профилю специальности

1. Составить план производственного задания на смену.
2. Организовать рабочее место в соответствии с требованиями.
3. Проконтролировать соблюдение технологической дисциплины.
4. Проанализировать причины отклонений от технологического режима.
5. Разработать мероприятия по устранению отклонений.
6. Оформить сменную документацию.

6.2. Комплект вопросов для дифференцированного зачёта

1. Структура производственного подразделения.
2. Должностные обязанности специалистов.
3. Методы планирования производственных заданий.
4. Контроль соблюдения технологической дисциплины.
5. Анализ эффективности работы подразделения.

6.3. Критерии оценки промежуточной аттестации в виде дифференцированного зачёта

– оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если практическое задание выполнено полностью, обучающийся может обосновать принятое решение;

– оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если практическое задание выполнено с незначительными неточностями, которые допущены при реализации второстепенных задач, обучающийся может объяснить принятое решение;

– оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если практическое задание выполнено с ошибками;

– оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если практическое задание не выполнено.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Специфика организации учебной практики обусловлена формой обучения обучающихся, её местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведённым на практику рабочим учебным планом.

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Организация практики направлена на:

– выполнение федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;

– непрерывность, комплексность, последовательность, систематичность овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с программой практики.

Для освоения практики обучающиеся должны:

– выполнить практические задания в полном объёме по разделам практики;

– продемонстрировать сформированность компетенций во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение практических занятий для обучающихся является обязательным.

Уважительными причинами пропуска занятий является:

– освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением;

– распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в мероприятиях;

– официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по учебной практике.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме индивидуальных заданий на практических занятиях.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции: AF14-2S4W01-102/AD, Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), WinRAR (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University – EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПП.02
ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях»

2026

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Цель производственной практики – приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в ходе освоения профессионального модуля ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях».

1.2. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести практический опыт работы: организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях.

1.3. Разделы на освоение программы производственной практики

Код	Наименование
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
МДК.02.01	Организация процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, с учётом профессионального стандарта по специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья», необходимых для последующего освоения профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций.

2.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

2.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору).
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.

2.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен

Иметь практический опыт:	**– Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.** **– Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.**

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Название профессионального модуля, разделов практики, тем	Содержание учебного материала, виды работ	Объём часов, недель	Коды компетенций
Раздел 1. Организационное обеспечение производства	1. Изучение структуры предприятия и подразделения. 2. Планирование производственных заданий. 3. Организация работы коллектива. 4. Контроль соблюдения технологической и трудовой дисциплины. 5. Ведение учётно-отчётной документации.	90	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 2.1
Раздел 2. Технологическое обеспечение производства	1. Контроль соблюдения технологических регламентов. 2. Анализ эффективности использования оборудования. 3. Разработка мероприятий по оптимизации процессов. 4. Контроль качества продукции. 5. Участие в разработке предложений по плану выпуска продукции.	88	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 2.1; ПК 2.2
Дифференцированный зачёт	Оценка сформированности ПК и ОК по результатам практики	2	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 2.1; ПК 2.2
Всего:		180	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательной организацией и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Преподаватели или мастера производственного обучения должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях соответствующей профессиональной области, не реже 1 раза в 3 года.

Доля преподавателей и мастеров производственного обучения, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях соответствующей профессиональной области, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов практик осуществляются с использованием следующих форм и методов: экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ; экспертное наблюдение и оценивание выполнения работы наставником; экспертная оценка деятельности обучающегося; интерпретация результатов наблюдений.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 01	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт, отражающий выполнение задания по производственной практике. Аттестационный лист, заполненный руководителем практики от предприятия. Дифференцированный зачёт.
ОК 02	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт, отражающий выполнение задания по производственной практике. Аттестационный лист, заполненный руководителем практики от предприятия. Дифференцированный зачёт.
ОК 04	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт, отражающий выполнение задания по производственной практике. Аттестационный лист, заполненный руководителем практики от предприятия. Дифференцированный зачёт.
ВД 2	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт, отражающий выполнение задания по производственной практике. Аттестационный лист, заполненный руководителем практики от предприятия. Дифференцированный зачёт.
ПК 2.1	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт, отражающий выполнение задания по производственной практике. Аттестационный лист, заполненный руководителем практики от предприятия. Дифференцированный зачёт.

ПК 2.2	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт, отражающий выполнение задания по производственной практике. Аттестационный лист, заполненный руководителем практики от предприятия. Дифференцированный зачёт.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

6.1. Производственные (индивидуальные) задания по профилю специальности

– Составить план производственных заданий и определить потребность в ресурсах.

– Организовать работу коллектива и контроль технологической дисциплины.

– Проанализировать эффективность использования оборудования и предложить меры оптимизации производства.

– Организовать контроль качества продукции и оформить отчётную документацию.

6.2. Критерии оценки промежуточной аттестации в виде дифференцированного зачёта

– оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если индивидуальное производственное задание выполнено полностью, обучающийся может обосновать принятое решение;

– оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если индивидуальное производственное задание выполнено с незначительными неточностями, которые допущены при реализации второстепенных задач, обучающийся может объяснить принятое решение;

– оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если индивидуальное производственное задание выполнено с ошибками;

– оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если индивидуальное производственное задание не выполнено.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Специфика организации производственной практики обусловлена формой обучения обучающихся, её местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведённым на практику рабочим учебным планом.

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Организация практики направлена на:

– выполнение федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;

– непрерывность, комплексность, последовательность, систематичность овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с программой практики.

Для освоения практики обучающиеся должны:

– выполнить практические задания в полном объёме по разделам практики;

– продемонстрировать сформированность компетенций во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов её прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Практика по профилю специальности является завершающим этапом освоения профессионального модуля.

Результаты прохождения практики представляются обучающимися в образовательную организацию в течение 3 рабочих дней со дня окончания практики и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Практика завершается дифференцированным зачётом при наличии положительного аттестационного листа, характеристики организации, дневника практики и отчёта в соответствии с индивидуальным заданием.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции: AF14-2S4W01-102/AD, Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), WinRAR (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University – EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

УП.03

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

Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2026

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и планируемые результаты учебной практики

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Цель учебной практики – приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья».

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВД 3	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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	**организации лабораторного контроля качества и безопасности;** **отбора проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;** **проведения органолептических, физико-химических и микробиологических исследований;** **работы с лабораторным оборудованием и химической посудой;** **оформления результатов исследований и протоколов испытаний;** **соблюдения требований охраны труда при работе в лаборатории;**

Уметь	**отбирать пробы в соответствии с нормативной документацией;** **готовить реактивы и растворы заданной концентрации;** **определять органолептические показатели качества;** **определять физико-химические показатели (массовая доля влаги, сахаров, кислотность, pH, плотность, спиртуозность и др.);** **проводить микробиологические исследования;** **оформлять протоколы испытаний и заключения;**

Знать	**нормативную базу лабораторного контроля (ГОСТ, ТУ, СанПиН);** **методы отбора проб;** **методы органолептических, физико-химических и микробиологических исследований;** **устройство и правила эксплуатации лабораторного оборудования;** **требования безопасности при работе в лаборатории;**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики УП.03

Наименование разделов профессионального модуля	**Всего часов**
Раздел 1. Организация лабораторного контроля	36
Раздел 2. Лабораторные исследования качества и безопасности	34
Дифференцированный зачёт	2
Всего:	72

2.2. Содержание обучения по учебной практике УП.03

Название профессионального модуля, разделов практики, тем	**Содержание учебного материала, виды работ**	**Объём часов**	**Коды компетенций**
Раздел 1. Организация лабораторного контроля	1. Ознакомление с лабораторией, оборудованием, техникой безопасности. 2. Изучение нормативной документации (ГОСТ, ТУ, СанПиН). 3. Освоение методов отбора проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 4. Приготовление реактивов и растворов заданной концентрации. 5. Ведение лабораторной документации. 6. Организация рабочего места лаборанта.	36	ОК 01 ; ОК 02 ; ОК 04; ПК 3.1
Раздел 2. Лабораторные исследования качества и безопасности	1. Органолептические исследования (внешний вид, цвет, запах, вкус). 2. Определение массовой доли влаги, сухих веществ. 3. Определение массовой доли сахаров, титруемой кислотности, pH. 4. Определение плотности, спиртуозности. 5. Микробиологические исследования (посев, микроскопия). 6. Оформление протоколов испытаний и заключений. 7. Анализ полученных результатов.	34	ОК 01 ; ОК 02 ; ОК 04; ПК 3.1; ПК 3.2
Дифференцированный зачёт	Оценка сформированности ПК и ОК	2	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 3.1; ПК 3.2
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в организациях на основе договоров.

Оснащённые базы практики	**Оборудование и оснащение**

Учебная лаборатория «Контроль качества пищевых продуктов»	Фотоколориметр ПЭ-5300ВИ; pH-метр-иономер «Эксперт-pH»; рефрактометр ИРФ-454 Б2М; ареометр; титровальная установка «Экология М 1»; термостат суховоздушный ТС-1/8 СПУ; шкаф сушильный ШС 80-01; шкаф вытяжной 1500 ШВМУ; центрифуга ОПН-8; водяная баня LOIP-160; электроплитка КВАРЦ ЭПП-1-1,2/220; наборы химической посуды и реактивов; микроскопы; презентации, плакаты, доступ в Интернет и корпоративную сеть университета.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания

1. Лабораторный практикум по технологии бродильных производств / под ред. В.А. Маринченко. – СПб.: Лань, 2020. – 288 с.

2. Контроль качества пищевых продуктов / под ред. И.М. Скурихина. – М.: КолосС, 2019. – 352 с.

3. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве / под ред. Л.В. Красниковой. – СПб.: Лань, 2021. – 400 с.

4. Технология виноделия / под ред. Г.Г. Валуйко. – М.: Агропромиздат, 2019. – 380 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. ЭБС «Лань» – https://e.lanbook.com.

2. ЭБС «Юрайт» – https://urait.ru.

3. ЭБС «Znanium» – https://znanium.ru.

4. Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование – https://profspo.ru.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань» – https://e.lanbook.com.

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» – https://biblio-online.ru.

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks – http://www.iprbookshop.ru.

Организация образовательного процесса

Проведение учебной практики предусматривается на 2 курсе – 3, 4 семестр.

3.3. Кадровое обеспечение

Преподаватели, имеющие профильное образование и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Руководители практики от организации – специалисты профиля.

4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ

4.1. В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) Для студентов с ОВЗ по зрению: адаптация официального сайта Университета (www.stgau.ru) по требованиям WCAG; размещение справочной информации в доступной форме, включая крупный рельефно-контрастный шрифт и шрифт Брайля; присутствие ассистента; выпуск материалов крупным шрифтом или в аудиоформате; обеспечение доступа обучающегося с собакой-поводырём.

2) Для студентов с ОВЗ по слуху: дублирование звуковой информации визуальной, в том числе средствами отображения субтитров; обеспечение надлежащих звуковых средств воспроизведения информации.

3) Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата: обеспечение беспрепятственного доступа в учебные и вспомогательные помещения (пандусы, поручни, расширенные дверные проёмы, лифты, пониженные стойки-барьеры, специальные кресла и иные приспособления).

4.2. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано совместно с другими студентами или в отдельных классах, группах и аудиториях. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

4.3. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники, учебные пособия, иная учебная литература, услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

4.4. С учётом особых потребностей студентов с ОВЗ обеспечивается предоставление учебных и лекционных материалов в электронном виде.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов практики осуществляются методами экспертного наблюдения и оценивания выполнения практических работ, наблюдения за деятельностью обучающихся, оценки работы наставником.

Код и наименование ПК/ОК	**Критерии оценки**	**Методы 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.	Знания и умения в области выполнения профессиональных операций	Экспертное наблюдение и оценивание
ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Знания и умения в области выполнения профессиональных операций	Экспертное наблюдение и оценивание
ОК 01	Результаты решения задач	Экспертное наблюдение
ОК 02	Использование профессиональных средств и командная работа	Экспертное наблюдение
ОК 04	Использование профессиональных средств и командная работа	Экспертное наблюдение

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

6.1. Учебно-производственные задания

1. Отобрать пробу сырья в соответствии с ГОСТ.
2. Приготовить раствор заданной концентрации.
3. Определить органолептические показатели.
4. Определить массовую долю влаги.
5. Определить титруемую кислотность и pH.
6. Провести микробиологический посев.
7. Оформить протокол испытаний.

6.2. Комплект вопросов для дифференцированного зачёта

1. Методы отбора проб сырья и готовой продукции.
2. Органолептические методы исследования.
3. Физико-химические методы исследования.
4. Микробиологические методы исследования.
5. Правила оформления протоколов испытаний.

6.3. Критерии оценки

– Оценка «отлично» – практическое задание выполнено полностью, обучающийся может обосновать принятое решение;

– Оценка «хорошо» – задание выполнено с незначительными неточностями, обучающийся может объяснить решение;

– Оценка «удовлетворительно» – практическое задание выполнено с ошибками;

– Оценка «неудовлетворительно» – практическое задание не выполнено;

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Специфика организации учебной практики обусловлена формой обучения обучающихся, её местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведённым на практику рабочим учебным планом.

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Организация практики направлена на:

– выполнение федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;

– непрерывность, комплексность, последовательность, систематичность овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с программой практики.

Для освоения практики обучающиеся должны:

– выполнить практические задания в полном объёме по разделам практики;

– продемонстрировать сформированность компетенций во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение практических занятий для обучающихся является обязательным.

Уважительными причинами пропуска занятий является:

– освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением;

– распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в мероприятиях;

– официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по учебной практике.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме индивидуальных заданий на практических занятиях.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции: AF14-2S4W01-102/AD, Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), WinRAR (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University – EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПП.03

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

Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2026

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности.

Цель производственной практики – приобретение практических навыков по освоению ВПД и формирование профессиональных компетенций в ходе освоения ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья».

1.2. Требования к результатам освоения производственной практики

Обучающийся должен приобрести практический опыт лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

1.3. Разделы программы практики

Индекс	**Наименование**
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является формирование практических профессиональных умений по виду деятельности «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья» в рамках специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

2.1.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

2.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВД 3	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.

2.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен

Иметь практический опыт:	**лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.**

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Название профессионального модуля, разделов практики, тем	**Содержание учебного материала, виды работ**	**Объём часов**	**Коды компетенций**
Раздел 1. Организация лабораторного контроля на предприятии	1. Изучение структуры лаборатории предприятия. 2. Изучение нормативной базы предприятия. 3. Организация рабочего места лаборанта. 4. Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 5. Ведение лабораторной документации.	144	ОК 01 ; ОК 02 ; ОК 04; ПК 3.1
Раздел 2. Лабораторные исследования	1. Органолептические исследования. 2. Физико-химические исследования (влага, сахара, кислотность, pH, плотность, спиртуозность). 3. Микробиологические исследования. 4. Анализ полученных результатов. 5. Оформление протоколов испытаний и заключений. 6. Разработка предложений по устранению отклонений.	106	ОК 01 ; ОК 02 ; ОК 04; ПК 3.1; ПК 3.2
Дифференцированный зачёт	Оценка сформированности ПК и ОК	2	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 3.1; ПК 3.2
Всего:		252	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение практики на предприятиях и в организациях на основе прямых договоров с образовательной организацией, в соответствии с профилем специальности 19.02.11.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится в рамках профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели и мастера производственного обучения, осуществляющие руководство практикой, должны отвечать квалификационным требованиям профессиональных стандартов и квалификационных справочников, проходить дополнительное профессиональное образование, в том числе стажировки, по профилю деятельности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов практики осуществляются с использованием экспертного наблюдения и оценивания выполнения производственных заданий, оценки наставника, проверки дневника и отчёта о прохождении практики.

Результаты обучения	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 01	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт.
ОК 02	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт.
ОК 04	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт.
ВД 3	Оценка выполненных заданий, отчёт, аттестационный лист, дифференцированный зачёт.
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.	Оценка производственных заданий, отчёт, аттестационный лист, дифференцированный зачёт.
ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Оценка производственных заданий, отчёт, аттестационный лист, дифференцированный зачёт.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

6.1. Производственные (индивидуальные) задания по профилю специальности

1. Отобрать пробу сырья в соответствии с ГОСТ.
2. Приготовить раствор заданной концентрации.
3. Определить органолептические показатели.
4. Определить массовую долю влаги.
5. Определить титруемую кислотность и pH.
6. Провести микробиологический посев.
7. Оформить протокол испытаний.

6.2. Критерии оценки промежуточной аттестации в виде дифференцированного зачёта

– Оценка «отлично» – практическое задание выполнено полностью, обучающийся может обосновать принятое решение;

– Оценка «хорошо» – задание выполнено с незначительными неточностями, обучающийся может объяснить решение;

– Оценка «удовлетворительно» – практическое задание выполнено с ошибками;

– Оценка «неудовлетворительно» – практическое задание не выполнено;

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Содержание всех этапов производственной практики обеспечивает последовательное формирование практических умений, профессиональных компетенций и опыта деятельности в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Обучающиеся выполняют индивидуальные производственные задания, соблюдают правила внутреннего распорядка, требования охраны труда и ведут дневник практики. Аттестация проводится с учётом результатов прохождения практики, подтверждённых документами организации.

Практика завершается дифференцированным зачётом при наличии положительного аттестационного листа, характеристики, полностью оформленного дневника и отчёта о практике.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции: AF14-2S4W01-102/AD, Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), WinRAR (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University – EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

УП.04

ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2026

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и планируемые результаты учебной практики

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Цель учебной практики – приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения».

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВД 4	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	**планирования работы структурного подразделения (бригады);** **оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);** **принятия управленческих решений;** **организации работы трудового коллектива;** **ведения учётно-отчётной документации;**

Уметь	**планировать основные показатели производственного процесса;** **планировать выполнение работ исполнителями;** **организовывать работу трудового коллектива;** **контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива;** **вести учётно-отчётную документацию;**

Знать	**структуру и принципы организации работы структурного подразделения;** **методы планирования и контроля;** **нормативную базу;** **порядок ведения учётно-отчётной документации;**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики УП.04

Наименование разделов профессионального модуля	**Всего часов**
Раздел 1. Организация работы трудового коллектива	10
Раздел 2. Планирование основных показателей производства	12
Раздел 3. Контроль и оценка результатов работы исполнителями	12
Дифференцированный зачёт	2
Всего:	36

2.2. Содержание обучения по учебной практике УП.04

Название профессионального модуля, разделов практики, тем	**Содержание учебного материала, виды работ**	**Объём часов**	**Коды компетенций**
Раздел 1. Организация работы трудового коллектива	1. Ознакомление с организационной структурой предприятия. 2. Изучение должностных инструкций. 3. Разработка графиков работы и табеля учёта рабочего времени. 4. Организация работы бригады.	10	ОК 01 ; ОК 02 ; ОК 03 ; ОК 04; ПК 4.1; ПК 4.3
Раздел 2. Планирование основных показателей производства	1. Изучение структуры издержек производства. 2. Расчёт калькуляции продукции. 3. Планирование производственных заданий. 4. Расчёт потребности в сырье, материалах и таре. 5. Определение потребности в рабочей силе.	12	ОК 01 ; ОК 02 ; ОК 03 ; ОК 04; ПК 4.1; ПК 4.2
Раздел 3. Контроль и оценка результатов работы исполнителями	1. Контроль соблюдения технологической и трудовой дисциплины. 2. Оценка эффективности работы подразделения. 3. Ведение учётно-отчётной документации. 4. Разработка мероприятий по устранению недостатков.	12	ОК 01 ; ОК 02 ; ОК 03 ; ОК 04; ПК 4.4; ПК 4.5
Дифференцированный зачёт	Оценка сформированности ПК и ОК	2	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в организациях на основе договоров.

Оснащённые базы практики	**Оборудование и оснащение**

Учебный кабинет «Организация производства и управление»	Специализированная мебель, персональные компьютеры, мультимедийный проектор, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети Интернет и корпоративной сети университета.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания

1. Грибов В.Д. Управление структурными подразделениями организации. – М.: КНОРУС, 2021. – 278 с.

2. Дрещинский В.А. Планирование и организация работы структурного подразделения. – М.: Юрайт, 2021. – 407 с.

3. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности / под ред. В.А. Маринченко. – СПб.: Лань, 2020. – 320 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. ЭБС «Лань» – https://e.lanbook.com.

2. ЭБС «Юрайт» – https://urait.ru.

3. ЭБС «Znanium» – https://znanium.ru.

4. Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование – https://profspo.ru.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань» – https://e.lanbook.com.

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» – https://biblio-online.ru.

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks – http://www.iprbookshop.ru.

Организация образовательного процесса

Проведение учебной практики предусматривается на 3 курсе – 5 семестр.

3.3. Кадровое обеспечение

Преподаватели, имеющие профильное образование и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Руководители практики от организации – специалисты профиля.

4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ

4.1. В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) Для студентов с ОВЗ по зрению: адаптация официального сайта Университета (www.stgau.ru) по требованиям WCAG; размещение справочной информации в доступной форме, включая крупный рельефно-контрастный шрифт и шрифт Брайля; присутствие ассистента; выпуск материалов крупным шрифтом или в аудиоформате; обеспечение доступа обучающегося с собакой-поводырём.

2) Для студентов с ОВЗ по слуху: дублирование звуковой информации визуальной, в том числе средствами отображения субтитров; обеспечение надлежащих звуковых средств воспроизведения информации.

3) Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата: обеспечение беспрепятственного доступа в учебные и вспомогательные помещения (пандусы, поручни, расширенные дверные проёмы, лифты, пониженные стойки-барьеры, специальные кресла и иные приспособления).

4.2. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано совместно с другими студентами или в отдельных классах, группах и аудиториях. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

4.3. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники, учебные пособия, иная учебная литература, услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

4.4. С учётом особых потребностей студентов с ОВЗ обеспечивается предоставление учебных и лекционных материалов в электронном виде.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов практики осуществляются методами экспертного наблюдения и оценивания выполнения практических работ, наблюдения за деятельностью обучающихся, оценки работы наставником.

Код и наименование ПК/ОК	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	Знания и умения в области организации и контроля деятельности	Экспертное наблюдение и оценивание
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	Знания и умения в области организации и контроля деятельности	Экспертное наблюдение и оценивание
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.	Знания и умения в области организации и контроля деятельности	Экспертное наблюдение и оценивание
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Знания и умения в области организации и контроля деятельности	Экспертное наблюдение и оценивание
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию.	Знания и умения в области организации и контроля деятельности	Экспертное наблюдение и оценивание
ОК 01	Результаты решения задач	Экспертное наблюдение
ОК 02	Использование профессиональных средств и командная работа	Экспертное наблюдение
ОК 03	Использование профессиональных средств и командная работа	Экспертное наблюдение
ОК 04	Использование профессиональных средств и командная работа	Экспертное наблюдение

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

6.1. Учебно-производственные задания

1. Составить график работы бригады.
2. Заполнить табель учёта рабочего времени.
3. Рассчитать калькуляцию на продукцию.
4. Составить сменное задание.
5. Оценить эффективность работы подразделения.
6. Оформить учётно-отчётную документацию.

6.2. Комплект вопросов для дифференцированного зачёта

1. Организационная структура предприятия.
2. Должностные инструкции работников.
3. Методы планирования производственных показателей.
4. Контроль и оценка результатов работы.
5. Ведение учётно-отчётной документации.

6.3. Критерии оценки

– Оценка «отлично» – практическое задание выполнено полностью, обучающийся может обосновать принятое решение;

– Оценка «хорошо» – задание выполнено с незначительными неточностями, обучающийся может объяснить решение;

– Оценка «удовлетворительно» – практическое задание выполнено с ошибками;

– Оценка «неудовлетворительно» – практическое задание не выполнено;

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Специфика организации учебной практики обусловлена формой обучения обучающихся, её местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведённым на практику рабочим учебным планом.

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Организация практики направлена на:

– выполнение федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;

– непрерывность, комплексность, последовательность, систематичность овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с программой практики.

Для освоения практики обучающиеся должны:

– выполнить практические задания в полном объёме по разделам практики;

– продемонстрировать сформированность компетенций во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение практических занятий для обучающихся является обязательным.

Уважительными причинами пропуска занятий является:

– освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением;

– распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в мероприятиях;

– официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по учебной практике.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме индивидуальных заданий на практических занятиях.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции: AF14-2S4W01-102/AD, Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), WinRAR (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University – EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПП.04

ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2026

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности.

Цель производственной практики – приобретение практических навыков по освоению ВПД и формирование профессиональных компетенций в ходе освоения ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения».

1.2. Требования к результатам освоения производственной практики

Обучающийся должен приобрести практический опыт обеспечения деятельности структурного подразделения.

1.3. Разделы программы практики

Индекс	**Наименование**
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является формирование практических профессиональных умений по виду деятельности «Обеспечение деятельности структурного подразделения» в рамках специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

2.1.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

2.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВД 4	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию.

2.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен

Иметь практический опыт:	**обеспечения деятельности структурного подразделения; планировать основные показатели производственного процесса; планировать выполнение работ исполнителями; организовывать работу трудового коллектива; контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива; вести учётно-отчётную документацию.**

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Название профессионального модуля, разделов практики, тем	**Содержание учебного материала, виды работ**	**Объём часов**	**Коды компетенций**
Раздел 1. Планирование и организация работы подразделения	1. Изучение структуры подразделения. 2. Планирование основных показателей. 3. Планирование выполнения работ исполнителями. 4. Организация работы коллектива. 5. Ведение учётно-отчётной документации.	34	ОК 01 ; ОК 02 ; ОК 03 ; ОК 04; ПК 4.1–4.5
Дифференцированный зачёт	Оценка сформированности ПК и ОК	2	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
Всего:		36	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение практики на предприятиях и в организациях на основе прямых договоров с образовательной организацией, в соответствии с профилем специальности 19.02.11.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится в рамках профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели и мастера производственного обучения, осуществляющие руководство практикой, должны отвечать квалификационным требованиям профессиональных стандартов и квалификационных справочников, проходить дополнительное профессиональное образование, в том числе стажировки, по профилю деятельности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов практики осуществляются с использованием экспертного наблюдения и оценивания выполнения производственных заданий, оценки наставника, проверки дневника и отчёта о прохождении практики.

Результаты обучения	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 01	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт.
ОК 02	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт.
ОК 03	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт.

ОК 04	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт.
ВД 4	Оценка выполненных заданий, отчёт, аттестационный лист, дифференцированный зачёт.
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	Оценка производственных заданий, отчёт, аттестационный лист, дифференцированный зачёт.
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	Оценка производственных заданий, отчёт, аттестационный лист, дифференцированный зачёт.
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.	Оценка производственных заданий, отчёт, аттестационный лист, дифференцированный зачёт.
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Оценка производственных заданий, отчёт, аттестационный лист, дифференцированный зачёт.
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию.	Оценка производственных заданий, отчёт, аттестационный лист, дифференцированный зачёт.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

6.1. Производственные (индивидуальные) задания по профилю специальности

1. Составить график работы бригады.
2. Заполнить табель учёта рабочего времени.
3. Рассчитать калькуляцию на продукцию.
4. Составить сменное задание.
5. Оценить эффективность работы подразделения.
6. Оформить учётно-отчётную документацию.

6.2. Критерии оценки промежуточной аттестации в виде дифференцированного зачёта

– Оценка «отлично» – практическое задание выполнено полностью, обучающийся может обосновать принятое решение;

– Оценка «хорошо» – задание выполнено с незначительными неточностями, обучающийся может объяснить решение;

– Оценка «удовлетворительно» – практическое задание выполнено с ошибками;

– Оценка «неудовлетворительно» – практическое задание не выполнено;

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Содержание всех этапов производственной практики обеспечивает последовательное формирование практических умений, профессиональных компетенций и опыта деятельности в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Обучающиеся выполняют индивидуальные производственные задания, соблюдают правила внутреннего распорядка, требования охраны труда и ведут дневник практики. Аттестация проводится с учётом результатов прохождения практики, подтверждённых документами организации.

Практика завершается дифференцированным зачётом при наличии положительного аттестационного листа, характеристики, полностью оформленного дневника и отчёта о практике.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции: AF14-

2S4W01-102/AD, Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), WinRAR (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University – EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

УП.05

Профессиональный модуль ПМ.05 «Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13221 Лаборант химического анализа)»

Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2026

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и планируемые результаты учебной практики

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Цель учебной практики – приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.05 «Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13221 Лаборант химического анализа)».

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВД 5	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13221 Лаборант химического анализа).
ПК 5.1	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 5.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	**подготовки рабочего места лаборанта химического анализа;** **подготовки лабораторной посуды, приборов, реактивов и растворов;** **отбора и подготовки проб для анализа;** **выполнения качественного и количественного химического анализа;** **работы с лабораторным оборудованием и средствами измерений;** **обработки результатов анализа и оформления лабораторной документации;** **соблюдения требований охраны труда и техники безопасности при работе в химической лаборатории.**

Уметь	**подготавливать рабочее место, посуду, приборы, реактивы;** **готовить растворы заданной концентрации;** **отбирать и подготавливать пробы к анализу;** **выполнять качественный анализ (определение катионов, анионов, функциональных групп);** **выполнять количественный анализ (титриметрия, гравиметрия, физико-химические методы);** **пользоваться лабораторным оборудованием (pH-метр, фотоколориметр, рефрактометр, ареометр, титровальная установка, аналитические весы и др.);** **обрабатывать результаты измерений, оценивать погрешности;** **вести лабораторную документацию.**

Знать	**квалификационные требования к профессии 13221 «Лаборант химического анализа»;** **правила подготовки рабочего места, посуды, приборов, реактивов;** **методы качественного и количественного анализа;** **устройство и правила эксплуатации лабораторного оборудования;** **нормативную документацию (ГОСТ, ТУ, СанПиН);** **требования охраны труда и техники безопасности.**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики УП.05

Наименование разделов профессионального модуля	**Всего часов**
Раздел 1. Организация рабочего места лаборанта химического анализа	12
Раздел 2. Подготовка проб и растворов	10
Раздел 3. Выполнение химического анализа	12
Дифференцированный зачёт	2
Всего:	36

2.2. Содержание обучения по учебной практике УП.05

Название профессионального модуля, разделов практики, тем	**Содержание учебного материала, виды работ**	**Объём часов**	**Коды компетенций**
Раздел 1. Организация рабочего места лаборанта химического анализа	1. Ознакомление с квалификационной характеристикой профессии 13221. 2. Изучение техники безопасности при работе в химической лаборатории. 3. Организация рабочего места лаборанта. 4. Подготовка лабораторной посуды, приборов, средств измерений. 5. Ведение лабораторной документации.	12	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 5.1
Раздел 2. Подготовка проб и растворов	1. Отбор и подготовка проб к анализу. 2. Приготовление растворов заданной концентрации. 3. Приготовление титрованных растворов. 4. Проверка концентрации растворов. 5. Учёт и хранение реактивов.	10	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 5.1; ПК 5.2

Раздел 3. Выполнение химического анализа	1. Качественный анализ (определение катионов, анионов, функциональных групп). 2. Количественный анализ: титриметрия. 3. Количественный анализ: гравиметрия. 4. Физико-химические методы анализа (фотоколориметрия, pH-метрия, рефрактометрия). 5. Обработка результатов измерений, оценка погрешностей. 6. Оформление результатов анализа.	12	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 5.1; ПК 5.2
Дифференцированный зачёт	Оценка сформированности ПК и ОК	2	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 5.1; ПК 5.2
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в организациях на основе договоров.

Оснащённые базы практики	**Оборудование и оснащение**
Учебная лаборатория «Аналитическая химия»	Комплект специализированного оборудования: фотоколориметр ПЭ-5300ВИ; pH-метр-иономер «Эксперт-pH»; рефрактометр ИРФ-454 Б2М; ареометры; титровальная установка «Экология М 1»; аналитические и торзионные весы; термостат суховоздушный ТС-1/8 СПУ; шкаф сушильный ШС 80-01; шкаф вытяжной 1500 ШВМУ; центрифуга ОПН-8; водяная баня LOIP-160; электроплитка КВАРЦ ЭПП-1-1,2/220; наборы химической посуды и реактивов; микроскопы; учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания

1. Аналитическая химия: учебник для СПО / под ред. А.А. Ищенко. — М.: Академия, 2020. — 384 с.
2. Химические методы анализа: практикум / под ред. Ю.А. Золотова. — М.: Высшая школа, 2019. — 320 с.
3. Контроль качества пищевых продуктов / под ред. И.М. Скурихина. — М.: КолосС, 2019. — 352 с.
4. Лабораторный практикум по технологии бродильных производств / под ред. В.А. Маринченко. — СПб.: Лань, 2020. — 288 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. ЭБС «Лань» — https://e.lanbook.com.
2. ЭБС «Юрайт» — https://urait.ru.
3. ЭБС «Znanium» — https://znanium.ru.
4. Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование — https://profspo.ru.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань» — https://e.lanbook.com.
2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» — https://biblio-online.ru.
3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа» — http://www.iprbookshop.ru.

Организация образовательного процесса

Проведение учебной практики предусматривается на 3 курсе — 5 семестр.

3.3. Кадровое обеспечение

Преподаватели, имеющие профильное образование и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Руководители практики от организации — специалисты профиля.

4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ

4.1. В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) Для студентов с ОВЗ по зрению: адаптация официального сайта Университета (www.stgau.ru) по требованиям WCAG; размещение справочной информации в доступной форме, включая крупный рельефно-контрастный шрифт и шрифт Брайля; присутствие ассистента; выпуск материалов крупным шрифтом или в аудиоформате; обеспечение доступа обучающегося с собакой-поводырём.

2) Для студентов с ОВЗ по слуху: дублирование звуковой информации визуальной, в том числе средствами отображения субтитров; обеспечение надлежащих звуковых средств воспроизведения информации.

3) Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата: обеспечение беспрепятственного доступа в учебные и вспомогательные помещения (пандусы, поручни, расширенные дверные проёмы, лифты, пониженные стойки-барьеры, специальные кресла и иные приспособления).

4.2. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано совместно с другими студентами или в отдельных классах, группах и аудиториях. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

4.3. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники, учебные пособия, иная учебная литература, услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

4.4. С учётом особых потребностей студентов с ОВЗ обеспечивается предоставление учебных и лекционных материалов в электронном виде.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов практики осуществляются методами экспертного наблюдения и оценивания выполнения практических работ, наблюдения за деятельностью обучающихся, оценки работы наставником.

Код и наименование ПК/ОК	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1	Знания в области подготовки рабочего места, лабораторной посуды, приборов, реактивов и растворов	Экспертное наблюдение и оценивание
ПК 5.2	Знания в области проведения качественного и количественного химического анализа, оформления результатов исследований	Экспертное наблюдение и оценивание
ОК 01	Результаты решения задач	Экспертное наблюдение
ОК 02	Использование информационных технологий	Экспертное наблюдение
ОК 04	Демонстрация командной работы	Экспертное наблюдение

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

6.1. Учебно-производственные задания

1. Организовать рабочее место лаборанта.
2. Подготовить лабораторную посуду и приборы.

3. Приготовить раствор заданной концентрации.
4. Провести отбор и подготовку пробы.
5. Провести качественный анализ.
6. Провести титриметрическое определение.
7. Провести физико-химическое исследование (pH-метрия, фотоколориметрия).
8. Обработать результаты и оформить документацию.

6.2. Комплект вопросов для дифференцированного зачёта

1. Квалификационная характеристика профессии 13221.
2. Правила подготовки рабочего места лаборанта.
3. Методы качественного анализа.
4. Методы количественного анализа.
5. Устройство и правила эксплуатации лабораторного оборудования.
6. Требования охраны труда.
7. Порядок оформления результатов анализа.

6.3. Критерии оценки

- оценка «отлично» — практическое задание выполнено полностью, обучающийся может обосновать принятое решение;
- оценка «хорошо» — задание выполнено с незначительными неточностями, обучающийся может объяснить принятое решение;
- оценка «удовлетворительно» — задание выполнено с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» — задание не выполнено.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Специфика организации учебной практики обусловлена формой обучения обучающихся, её местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведённым на практику рабочим учебным планом.

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Организация практики направлена на:

– выполнение федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;

– непрерывность, комплексность, последовательность, систематичность овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с программой практики.

Для освоения практики обучающиеся должны:

– выполнить практические задания в полном объёме по разделам практики;

– продемонстрировать сформированность компетенций во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение практических занятий для обучающихся является обязательным.

Уважительными причинами пропуска занятий является:

– освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением;

– распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в мероприятиях;

– официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по учебной практике.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме индивидуальных заданий на практических занятиях.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции: AF14-2S4W01-102/AD, Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), WinRAR (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University – EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПП.05

ПМ.05 «Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13221 Лаборант химического анализа)»

Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2026

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности.

Цель производственной практики – приобретение практических навыков по освоению ВПД и формирование ПК в ходе освоения ПМ.05 «Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13221 Лаборант химического анализа)».

1.2. Требования к результатам освоения производственной практики

Обучающийся должен приобрести практический опыт выполнения работ по профессии 13221 «Лаборант химического анализа».

1.3. Разделы программы практики

Индекс	**Наименование**
ПМ.05	«Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13221 Лаборант химического анализа)».
МДК.05.01	Освоение работ по профессии рабочего, должности служащих 13221 Лаборант химического анализа
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13221 Лаборант химического анализа), с учётом профессионального стандарта по специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья», необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

2.1.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

2.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВД 5	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13221 Лаборант химического анализа).
ПК 5.1	Выполнять подготовку рабочего места, лабораторной посуды, приборов, реактивов и растворов для проведения химического анализа.
ПК 5.2	Проводить качественный и количественный химический анализ в соответствии с нормативной и технической документацией, оформлять результаты исследований.

2.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен

Иметь практический опыт:	**подготовки рабочего места, лабораторной посуды, приборов, реактивов и растворов;** **отбора и подготовки проб к анализу;** **проведения качественного и количественного химического анализа;** **обработки результатов измерений и оформления лабораторной документации;** **соблюдения требований охраны труда и техники безопасности.**

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Название профессионального модуля, разделов практики, тем	**Содержание учебного материала, виды работ**	**Объём часов**	**Коды компетенций**
Раздел 1. Организация рабочего места лаборанта химического анализа	1. Изучение структуры лаборатории предприятия. 2. Изучение нормативной базы предприятия. 3. Организация рабочего места лаборанта. 4. Подготовка посуды, приборов, реактивов. 5. Ведение лабораторной документации.	10	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 5.1
Раздел 2. Подготовка проб и растворов	1. Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 2. Подготовка проб к анализу. 3. Приготовление растворов заданной концентрации. 4. Приготовление титрованных растворов. 5. Учёт и хранение реактивов.	8	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 5.1; ПК 5.2
Раздел 3. Выполнение химического анализа	1. Качественный анализ. 2. Количественный анализ (титриметрия, гравиметрия). 3. Физико-химические методы анализа. 4. Обработка результатов, оценка погрешностей. 5. Оформление результатов анализа и протоколов испытаний. 6. Разработка предложений по устранению отклонений.	16	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 5.1; ПК 5.2
Дифференцированный зачет	Оценка сформированности ПК и ОК	2	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 5.1; ПК 5.2
Всего:		36	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательной организацией и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление

деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учётом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов практик осуществляются с использованием следующих форм и методов: экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ; экспертное наблюдение и оценивание выполнения работы наставником; экспертная оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах; интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося.

Результаты обучения	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 01	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт, отражающий выполнение задания по производственной практике. Аттестационный лист, заполненный руководителем практики от предприятия. Дифференцированный зачёт.
ОК 02	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт, отражающий выполнение задания по производственной практике. Аттестационный лист, заполненный руководителем практики от предприятия. Дифференцированный зачёт.
ОК 04	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт, отражающий выполнение задания по производственной практике. Аттестационный лист, заполненный руководителем практики от предприятия. Дифференцированный зачёт.
ВД 5	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт, отражающий выполнение задания по производственной практике. Аттестационный лист, заполненный руководителем практики от предприятия. Дифференцированный зачёт.
ПК 5.1	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт, отражающий выполнение задания по производственной практике. Аттестационный лист, заполненный руководителем практики от предприятия. Дифференцированный зачёт.
ПК 5.2	Оценка выполненных учебно-производственных заданий. Письменный отчёт, отражающий выполнение задания по производственной практике. Аттестационный лист, заполненный руководителем практики от предприятия. Дифференцированный зачёт.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

6.1. Производственные (индивидуальные) задания по профилю специальности

- Организация рабочего места лаборанта химического анализа на предприятии.

- Подготовка лабораторной посуды, приборов, реактивов и растворов.
- Отбор и подготовка проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- Проведение качественного и количественного химического анализа.
- Оформление результатов исследований и лабораторной документации.
- Разработка предложений по устранению отклонений от нормативов.

6.2. Критерии оценки промежуточной аттестации в виде дифференцированного зачёта

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если индивидуальное производственное задание выполнено полностью, обучающийся может обосновать принятое решение;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если индивидуальное производственное задание выполнено с незначительными неточностями, которые допущены при реализации второстепенных задач, обучающийся может объяснить принятое решение;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если индивидуальное производственное задание выполнено с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если индивидуальное производственное задание не выполнено.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Специфика организации производственной практики (по профилю специальности) обусловлена формой обучения студентов, её местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведённым на производственную практику (по профилю специальности) рабочим учебным планом.

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Организация практики направлена на:
− выполнение федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;
− непрерывность, комплексность, последовательность, систематичность овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с программой практики, предусматривающей логичность и сочетание теоретического и практического обучения, преемственность всех этапов практики.

Для освоения производственной практики студенты должны:
− выполнить практические задания в полном объёме по разделам производственной практики;
− продемонстрировать сформированность компетенций, закреплённых за производственной практикой, во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Аттестация по итогам производственной практики (по профилю специальности) проводится с учётом (или на основании) результатов её прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика по профилю специальности является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Результаты прохождения практики представляются обучающимися в образовательную организацию в течение 3 рабочих дней со дня окончания практики и учитываются при прохождении государственной

итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Практика завершается дифференцированным зачётом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и факультета, реализующего ООП СПО, об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчёта о практике в соответствии с индивидуальным заданием на практику.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции: AF14-2S4W01-102/AD, Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), WinRAR (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University – EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».