

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Ольга Александровна
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.12.2024 17:53:34
Уникальный идентификатор:
d9ba9a2-d10a-4a10421a478fb037f2a3940e2



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована
ООО «ДКС РУС» по международному стандарту ISO 9001:2015

ОТДЕЛЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

К ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по лабораторному контролю 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

Авторы:

Ибрагимова И. Е., преподаватель высшей категории

Рецензент:

Ковалев О. П., д. т. н., профессор кафедры технологии продуктов питания и холодильной техники ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Ибрагимова И. Е. Методические указания к прохождению производственной практики по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья для обучающихся по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. – Рыбное, 2023. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.портал.дрти.рф>

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии общепрофессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей, протокол № 7 от 28 марта 2023 г.

© Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал) ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет»

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья предусмотрена учебным планом специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.03 образовательной программы.

Производственная практика по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения следующих видов деятельности: ВД 3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

Основной целью производственной практики по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья является закрепление теоретических знаний, практических умений и освоение навыков, полученных обучающимися при изучении междисциплинарных курсов соответствующих профессиональных модулей. В ходе прохождения производственной практики обучающийся должен иметь следующие результаты подготовки:

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

По итогам прохождения производственной практики обучающийся должен иметь следующие результаты подготовки:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Продолжительность производственной практики ПП.03.01 Производственная практика по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья – 72 часа (2 недели).

Результатом освоения программы производственной практики является освоение профессиональных компетенций:

ВД	Код	Наименование результата обучения
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

В процессе прохождения производственной практики студент должен выполнить индивидуальное задание, предусмотренное программой практики.

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, МДК обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов
1	2	3	4	5
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Изучение вопросов организации работы производственной лаборатории как структурного подразделения предприятия. Изучение Положения о производственной лаборатории, должностных инструкций работников лаборатории. Изучение материально-технического оснащения, систематизация информации. Изучение порядка пробоотбора, выполнение работ по пробоотбору и подготовке проб к анализу.	Организация работы производственной лаборатории: цель деятельности, функции, обязанности, место в структуре предприятия. Материально-техническое оснащение. Функционал работников лаборатории. Организация входного контроля сырья, контроля полуфабрикатов, контроля готовой продукции. Нормативная документация, используемая в работе. Графики контроля. Используемые методы и методики. Наличие аттестации, документационное обеспечение работы лаборатории. Организация и проведение дегустационного анализа на производстве.	МДК.03.01 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	72

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

ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Местом прохождения производственной практики ПП.03.01 являются предприятия, деятельность которых соответствует профилю подготовки по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (предприятия по производству консервной или пищевых концентратов).

Место практики обучающийся может выбрать самостоятельно или получить направление от Института. Договор о прохождении практики должен быть заключен не позднее, чем за месяц до начала практики.

Реализация программы производственной практики по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья ПП.03.01 осуществляется в помещениях производственных лабораторий предприятий, специализирующихся на производстве пищевой продукции.

Документационное обеспечение практики включает в себя:

- приказ о производственной практике и закреплении руководителя (формируется по факту заключенного с предприятием договора);
- задание на практику (выдается руководителем практики от Института);
- отчет по практике (формируется в процессе прохождения практики, предоставляется к защите в последний календарный день практики);
- аттестационный лист по практике (заполняется руководителем практики от Института);
- дневник практики (заполняется обучающимся в ходе прохождения практики, заверяется подписью руководителя практики от предприятия и прикладывается к отчету);
- отзыв руководителя практики от предприятия (прикладывается к отчету).

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Структура отчета по производственной практике:

- титульный лист;
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой в Институте;
- задание на практику, заверенное руководителем и председателем цикловой комиссии, согласованное с предприятием;
- содержание (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение;
- основная часть (согласно заданию и методическим указаниям);
- заключение;
- список используемых источников;
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся изучает и оформляет при написании отчета.

К отчету в обязательном порядке прикладываются: аттестационный лист, отзыв руководителя практики от предприятия, дневник практики, направление с подтверждением прохождения практики, заверенное печатью предприятия.

Содержание отчета по производственной практике следующее.

Введение

В данном разделе необходимо осветить современное состояние вопросов контроля сырья растительного происхождения и изготавливаемой из него продукции.

1 Краткая характеристика предприятия

В этой главе следует указать:

- полное наименование предприятия, его юридический статус, форма собственности, собственник предприятия, ведомственное подчинение;
- виды деятельности предприятия (фактические);
- краткое описание подразделений основного производства, их состав и функции, связь с основным производством.

2 Организация работы производственной лаборатории

Цель деятельности лаборатории, функции, обязанности, место в структуре предприятия.

Характеристика выполняемых видов работ.

Материально-техническое оснащение.

Функционал работников лаборатории.

Нормативная документация, используемая в работе.

Графики контроля.

Наличие аттестации, документационное обеспечение работы лаборатории.

3 Организация входного контроля

Требования к качеству и безопасности сырья.

Участие лаборатории в процедуре приемки сырья.

Порядок отбора проб сырья. График отбора проб.

Входной контроль сырья, основного и дополнительного.

Контроль состояния тары, упаковки, вспомогательных материалов.

Используемые методы и методики.

Описание методик, применяемых при контроле качества и безопасности сырья.

Образцы документации, получаемой и оформляемой при приемке.

Участие в работах по контролю качества сырья.

4 Организация производственного контроля продукции

Требования к качеству и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции.

Порядок отбора проб полуфабрикатов и готовой продукции. График отбора проб.

Организация и проведение дегустационного анализа на производстве. Участие лаборатории в дегустационном анализе.

Организация контроля полуфабрикатов и готовой продукции. Точки контроля. порядок контроля. Контроль в процессе хранения.

Используемые методы и методики.

Описание методик, применяемых при контроле качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции.

Образцы документации, оформляемой при контроле полуфабрикатов и готовой продукции.

Участие в работах по контролю качества полуфабрикатов и готовой продукции.

5 Система менеджмента качества на производстве

Описание действующей системы менеджмента качества. Место производственной лаборатории в системе.

Документация действующей системы менеджмента качества.

Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций.

Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.

Заключение (выполнение основных задач производственной практики).

Список используемых источников (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами оформления).

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

На последней неделе производственной практики студент оформляет и представляет к защите отчет, содержащий: анализ всех видов деятельности, в которых принимал участие; анализ производственного процесса на предприятии (согласно индивидуальному заданию по практике). К защите не допускаются обучающиеся, не представившие отчет в установленный срок.

В случае, если нарушение графика выполнения работы или отсутствие на защите в назначенный срок произошло по уважительной причине, совместным решением заведующего кафедрой и декана обучающемуся назначается новый срок выполнения работы и ее защиты. Если причина неуважительная – у обучающегося появляется академическая задолженность, которую он обязан ликвидировать в сроки, назначенные согласно Положению о порядке аттестации обучающихся.

Итогом промежуточной аттестации по производственной практике является зачет с оценкой.

Оценка результатов производственной практики складывается из следующих составляющих:

- качество выполнения и оформления текста работы;
- правильность ответов на вопросы при проведении собеседования (защита отчета).

Текст отчета должен быть выполнен и оформлен согласно установленным требованиям, изложенным в соответствующих методических указаниях¹.

Заключение по отчету должно быть кратким, но ёмким, отображать все выполненные задачи, иметь четкие формулировки и соответствовать установленному регламенту.

При ответах на вопросы отмечается, насколько четко и уверенно обучающийся давал ответы, как он владеет профессиональной терминологией, насколько хорошо он ориентируется в вопросах выполненной работы.

Оценка «отлично» выставляется, если:

- отчет выполнен согласно требованиям, в установленный срок представлен к защите, оформлен грамотно и аккуратно с учетом всех требований к оформлению (допускается не более двух незначительных недочетов в оформлении);
- выполнены все задания в полном объеме на надлежащем уровне;
- все задания выполнены верно, без грубых ошибок, допускается не более двух несущественных смысловых недочетов;
- на вопросы обучающийся отвечает твердо и уверенно, ответы правильные, уровень владения теоретическим и практическим материалом высокий, развито профессиональное мышление и понимание сути выполненной работы, при ответах используются профессиональные термины.

Оценка «хорошо» выставляется, если:

- отчет выполнен согласно требованиям, в установленный срок представлен к защите, оформлен грамотно и аккуратно с учетом всех требований к оформлению (допускается не более пяти незначительных недочетов в оформлении);
- выполнены все задания в полном объеме;
- все задания выполнены верно, без грубых ошибок, допускается не более двух смысловых недочетов;
- на вопросы обучающийся отвечает твердо и уверенно, ответы правильные, уровень владения теоретическим и практическим материалом высокий, развито профессиональное мышление, при ответах используются профессиональные термины, возможны отдельные несущественные недочеты или недостаточно полные ответы, требующие уточняющих вопросов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если:

- отчет выполнен в целом согласно требованиям, в установленный срок представлен к защите, оформлен с учетом большинства требований к оформлению (имеет более пяти незначительных недочетов или 1-2 существенных недочета в оформлении);
- выполнено не менее 90% заданий;
- некоторые задания выполнены с ошибками или существенными недочетами;

¹ Ибрагимова И. Е. Методические указания по нормоконтролю при оформлении всех видов учебных работ// Для обучающихся всех форм обучения по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. – Рыбное, 2023. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.портал.дрги.рф>

- на вопросы обучающийся отвечает неуверенно, с недочетами или ошибками, ответы в большинстве своем верные, но недостаточно полные и требуют уточняющих или наводящих вопросов;

- уровень владения теоретическим и практическим материалом средний или ниже среднего, профессиональное мышление выражено слабо и более схоже с обывательским, при ответах профессиональные термины используются мало или не используются совсем.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если:

- отчет выполнен с нарушением требований, представлен к защите с опозданием, оформлен преимущественно без учета требований к оформлению;

- выполнено менее 90% заданий;

- большинство заданий выполнены с ошибками или существенными недочетами;

- на вопросы обучающийся не отвечает или отвечает неуверенно, с ошибками, ответы неверные или недостаточно полные и требуют уточняющих или наводящих вопросов;

- уровень владения теоретическим и практическим материалом низкий, профессиональное мышление не выражено, отсутствует понимание сути работы, при ответах профессиональные термины не используются.