

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Ольга Александровна
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.12.2024 17:55:02
Уникальный идентификатор:
d9ba9a2-d10a-4a10421a478fb037f24304e2



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 УЧЕБНОЙ 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 учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная 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.

Учебная 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 учебной 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 учебной 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 учебной практики обучающийся должен иметь следующие результаты подготовки:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- основные принципы контроля качества сырья, вспомогательных материалов, параметров технологических процессов;
- 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Продолжительность учебной практики УП.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.

Результатом освоения программы учебной 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 учебной 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 порядка пробоотбора и подготовка проб к анализу. Изучение вопросов организации входного контроля сырья, контроля полуфабрикатов, контроля готовой продукции.	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.	МДК.03.01 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	72

1	2	3	4	5
	<p>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 учебной практики УП.03.01 являются учебные лаборатории ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ», имеющие соответствующее материально-техническое оснащение.

Реализация программы учебной практики по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья УП.03.01 осуществляется рассредоточенно, в течение 6-го семестра.

Документационное обеспечение практики включает в себя:

- приказ о учебной практике и закреплении руководителя;
- 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 и прикладывается к отчету);
- отзыв руководителя практики (прикладывается к отчету).

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Отчетом является заполненная рабочая тетрадь, в которой учащийся формирует портфолио лаборатории. Каждое задание представляет собой один из пунктов портфолио и согласуется с видами выполняемых работ.

Примеры формулировок индивидуальных заданий:

1. Организация работы производственной лаборатории предприятия по выработке консервов овощных закусочных.

2. Организация работы производственной лаборатории предприятия по выработке консервов мясорастительных.

3. Организация работы производственной лаборатории предприятия по выработке консервов рыборастительных.

4. Организация работы производственной лаборатории предприятия по выработке консервов плодовых (варенья и джемы).

5. Организация работы производственной лаборатории предприятия по выработке консервов икра овощная.

и т. п.

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

Календарно-тематический план практики с указанием видов и последовательности выполняемых работ представлен в таблице:

Номер недели в семестре	Виды работ	Количество часов
1	Изучение вопросов организации работы производственной лаборатории как структурного подразделения предприятия. Разработка Положения о производственной лаборатории. Функционал работников лаборатории. Разработка должностных инструкций работников лаборатории.	4
2	Изучение вопросов организации работы производственной лаборатории как структурного подразделения предприятия. Разработка инструкций по охране труда.	4
3	Изучение вопросов организации работы производственной лаборатории как структурного подразделения предприятия. Разработка плана помещений лаборатории.	4
4	Нормативная документация, используемая в работе лаборатории. Работа с нормативной документацией. Составление перечня используемых методов и методик.	4
5	Материально-техническое оснащение лаборатории. Формирование перечня посуды, реактивов, приборов и лабораторного оборудования.	4
6	Изучение порядка пробоотбора и подготовки проб к анализу. Порядок хранения проб. Выполнение заданий по маркировке проб для их консервации. Составление графиков пробоотбора.	4
7	Организация входного контроля сырья, формирование инструкции по проведению входного контроля. Составление графиков контроля.	4
8	Выполнение лабораторных исследований сырья согласно индивидуальному заданию. Заполнение отчетных бланков и лабораторных журналов.	12
9		
10		
11	Организация контроля готовой продукции, формирование инструкции по проведению контроля. Составление графиков контроля.	4
12	Организация и проведение дегустационного анализа готовой продукции.	8
13		
14		
15	Выполнение лабораторных исследований готовой продукции согласно индивидуальному заданию. Заполнение отчетных бланков и лабораторных журналов.	16
16		
17		
18		
18	Завершение работ по формированию портфолио. Зачет по практике.	4

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

На последней неделе учебной 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 учебной практике является зачет с оценкой.

Оценка результатов учебной 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;

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>

- 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;

- 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.