

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

СОГЛАСОВАНО:

Директор ЦПССЗ Шанина Е.В.

"22" февраля 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

"22" февраля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03
ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ,
ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО
СЫРЬЯ**

ФГОС СПО

по специальности «19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Курс 3

Семестр 5

Форма обучения *очная*

Квалификация выпускника *Техник-технолог*

Срок освоения ОПОП *2г.10 м.*

Красноярск, 2024

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и с учетом рекомендаций ОПОП СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», направленность программы Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, профессионального стандарта: 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

Разработчики: Кох Денис Александрович, преподаватель
ФИО

«19» января 2024 г.

Заведующий выпускающей кафедрой ТХК и МП Янова М.А., докт. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«19» января 2024 г.

Программа одобрена на Методической комиссии института пищевых производств протокол № 5 «22» января 2024 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«22» января 2024 г.

Содержание

| | |
|--|----|
| Аннотация..... | 4 |
| 1. Цели и задачи учебной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения.. | 4 |
| 2. Место учебной практики в структуре ОПОП | 6 |
| 3. Формы, место и сроки проведения учебной практики..... | 6 |
| 4. Структура и содержание учебной практики..... | 7 |
| 5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике | 7 |
| 6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике..... | 8 |
| 7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики) | 8 |
| 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики..... | 8 |
| 8.1. Основные источники..... | 8 |
| 8.2. Дополнительная литература | 9 |
| 8.3. Программное обеспечение..... | 9 |
| 9 Материально-техническое обеспечение учебной практики | 9 |
| Изменения | 12 |

Аннотация

Учебная практика по ПМ.03 относится к обязательной части подготовки студентов по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств».

Учебная практика по ПМ.03 нацелена на формирование общих (ОК 01.; ОК 09) и профессиональных (ПК 3.1.; ПК 3.2.) компетенций выпускника.

Особенностью учебной практики является систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний, навыков и компетенций, полученных студентом по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является дифференцированный зачет.

Общая трудоемкость освоения практики составляет 72 часа.

1. Цели и задачи учебной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения

Целью Учебной практике по ПМ.03 является улучшение качества профессиональной подготовки обучающихся; овладение первичными профессиональными умениями и навыками в сфере профессиональной деятельности работников пищевой и перерабатывающей промышленности; закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения; формирования у обучающихся нравственных качеств личности; повышения мотивации к профессиональному самосовершенствованию; приобретения практического опыта работы в коллективе;

Для достижения цели студенты должны решить следующие задачи:

- улучшение качества профессиональной подготовки обучающихся;
- овладение первичными профессиональными умениями и навыками в сфере профессиональной деятельности работников пищевой и перерабатывающей промышленности;
- закрепление и углубления теоретических знаний, полученных в процессе обучения.

Реализация в Учебной практике по ПМ.03 требований ФГОС СПО, ОПОП СПО и Учебного плана по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» должна формировать следующие компетенции:

- ОК-1 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- ОК- 9 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;
- 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 результате изучения практики студент должен:

Иметь практический опыт:

подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для

проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации.

Знать:

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

Уметь:

пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке

лабораторного оборудования и расходных материалов осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

2. Место учебной практики в структуре ОПОП

Учебная практика по ПМ.03 включена в ОПОП, в обязательную часть по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и представляет собой вид учебных занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Учебная практика проводится после 5 семестра 2 недели - 72 часа.

Содержание программы практики основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при освоении дисциплин: «Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий», «Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий», «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий», «Химия», «Химия пищевых производств», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Пищевые, биологически активные добавки и ингредиенты».

Учебная практика призвана начать формирование профессиональной компетентности, высокой культуры и гражданской активности у студентов будущих специалистов в области пищевой и перерабатывающей промышленности.

3. Формы, место и сроки проведения учебной практики

Практика студентов университета является составной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся на практике, содействует закреплению теоретических знаний. Практика осуществляется на базе лабораторий кафедры ТХК и МП, а также посещение пищевых предприятия (организации).

Способы проведения практики:

- выездная практика;
- стационарная практика.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на соответствующий учебный год.

Студент должен явиться на практику в срок, в соответствии с графиком учебного процесса студентов по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Перед началом практики проводится организационное собрание студентов. На собрании преподаватель кафедры «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств», назначенный руководить практикой проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики и технике безопасности.

На организационном собрании рассматриваются вопросы:

- цели и задачи практики;
- о сроках и месте практики;
- знакомство с программой практики;

- условия для получения промежуточной аттестации.

В последний день окончания сроков практики студент должен получить зачет.

Студенты, не выполняющие программу практики по уважительной причине, направляются на практику и проходят ее в свободное от учебы время. Студенты, не выполняющие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность.

4. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость Учебная практика по ПМ.03 составляет 72 часа.

Распределение трудоемкости практики по видам работ по семестрам

Таблица 2

| Вид учебной работы | Трудоемкость | |
|---|--------------------------|--------------|
| | Час. | по семестрам |
| | | № 5 |
| Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану | 72 | 72 |
| Аудиторная работа | 72 | 72 |
| Практические занятия (ПЗ) | 72 | 72 |
| Вид контроля: | дифференцированный зачет | |

Содержание этапов практики отражено в таблице 3.

Таблица 3

Структура и содержание учебной практики

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды работы на практике | Трудоемкость, часов | Форма контроля |
|-------|--------------------------|---|---------------------|-------------------------|
| | | | Аудиторная работа | |
| 1 | Подготовительный этап | Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене. | 2 | роспись в журнале по ТБ |
| 2 | Основной этап | Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья; Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов; Осуществление процесса контроля качества готовых изделий. | 70 | Опрос |
| 3 | Отчетный этап | Подготовка к дифференцированному зачету | - | Диф. зачет |
| Итого | | | 72 | Диф. зачет |
| Всего | | | 72 | |

5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике

При прохождении практики студент должен обратить внимание на научно-исследовательские и научно-производственные методы и технологии, применяемые предприятием (организацией), где проводится практика, по следующим вопросам:

- нормативные документы, стандарты, в т.ч. на порядок проведения НИР и оформление отчета о научной работе, библиографическое описание источников информации;
- направления исследований в области лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

- методы организации и осуществления лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике

Самостоятельная работа в период проведения практики включает несколько моментов:

- консультирование обучающихся руководителями практики от университета и организации с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения, предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации; ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

При прохождении практики со студентами в течение семестра проводятся занятия. Дифференцированный зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 4).

Таблица 4 – Рейтинг-план

| Календарный модуль 1 | | | Итого баллов |
|----------------------|-------|--------------------------|--------------|
| Баллы по видам работ | | | |
| Посещение практики | Опрос | Дифференцированный зачет | |
| 0-24 | 0-36 | 0-40 | 0-100 |
| 0-24 | 0-36 | 0-40 | 0-100 |

Студенты, не набравшие 60 баллов в течение семестра по практике, сдают дифференцированный зачет.

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем, ведущим занятия по практике в следующих формах:

- опрос;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность)

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного дифференцированного зачета с использованием метода сократического диалога. Вопросы и критерии оценивания знаний к зачету представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

8.1. Основные источники

1. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 264 с.

2. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 161 с.

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 304 с.

4. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения: учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 164 с.

8.2 Дополнительная литература

1. Практическое руководство по использованию систем капиллярного электрофореза «Капель» - С-Пб.: ООО «Веда», 2009- 212 с.

2. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс] : Учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 336 с. - ISBN 978-5-394-01715-5.

3. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш.: Уч. / Под ред. В.М. Поздняковского - 3 изд., испр. и доп. - М:ИНФРА-М, 2014 - 336 с.

8.3. Программное обеспечение

- Операционная система Windows (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).
- Офисный пакет приложений Microsoft Office (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).
- Программа для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF ‒ Acrobat Professional (образовательная лицензия № CE0806966 от 27.06.2008).
- Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) – Открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020.
- Библиотечная система «Ирбис 64», контракт 37–5–20 от 27.10.2020

9 Материально-техническое обеспечение учебной практики

В целях материально-технического обеспечения практики должны быть предоставлены обучающимся, как со стороны университета, так и со стороны предприятия (организации) – базы прохождения практики, рабочие места.

Для реализации практик предусмотрены следующие специальные помещения:

Материально-техническое обеспечение практики

| Виды занятий | Аудиторный фонд |
|--------------|--|
| Практика | 660130, Российская Федерация, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Елены Стасовой, д. 44 «А», 50,5 кв. м., помещение 31 Учебная аудитория, лаборатория Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья: Рабочее место преподавателя (стол + ПК с подключением к сети «Интернет», стул офисный); Рабочие места обучающихся: столы ученические – 20 шт., стулья – 40 шт.; маркерная доска – 1 шт., Комплект мультимедийного оборудования: проектор NEC V281WG DLP/1280x800/3000ANSI/2800:1/ 2.5кг/ 3D/HDTV, кронштейн Kromax – 1 шт, компьютер – 1 шт.; Стол лабораторный, Стол С-3, СВЧ LG MS-1724U, Планшета, Прибор ПЧП-3 для определения числа падения 1.85.35, Рефрактометр ИРФ-454Б2М 1.10.45.0010, Диафаноскоп ДСЗ-2М для определения стекловидности, Морозильная камера Stinol 105EL, Тестомесилка У1-ЕТК-1М для анализа клейковины, Белизномер СКИБ-М, Мельница лабораторная, Ультразвуковая ванна, Центрифуга, Пирометр, Диафаноскоп ДСЗ-2М для определения стекловидности, Прибор ИДК-3М, Холодильник Stinol 105EL, Прибор для определения натуры Пурка ПХ-1 литровая, Комплект хлебопекарного оборудования КОХП шкаф хлебопекарный, шкаф расстоечный, Электропечь SNOLE 7,2/900 (А416-104-600x1022) 1.75., Лупа зерновая 4,5-х кратная, Доска разборная, Мельница лабораторная для размола при определении клейковины ЛМТ-1, Лупа с подсветкой поля зрения 4,5-х кратная, Лупа складная 7-х кратная, Щуп мешочный 0.4 м, Мельница |

| | |
|--|---|
| | <p>лабораторная зерновая ЛЗМ-1, Анализатор клейковины ИДК-3М, Стол компьют. с подставкой под сист.блок 90x70x75, Рассев лабораторный РЛ-3 с набором сит для определения зараженности зерна, Весы HR-200 I (51/210г, 0,01/0,1мг), Фотометр фотоэлектрический КФК-3, Полярограф ТА-4, Микроскоп МИКМЕД-5 - 2 шт., Влагомер зерна ФАУНА-М – 4 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М, Поляриметр круговой СМ-3, Диафаноскоп ДСЗ-3, Анализатор клейковины ИДК-3М, Весы лабораторные Scout Pro, Электроплитка ЭПТ-1-1,0/220, Пурка ПХ-1 – 2шт., Фотоколориметр КФК-2, Сушильный шкаф SNOL 58/350 нж, Аквадистилятор АДЭа-4, Ионмер, Микроволновая печь СВЧ LG MS-1424U, Микроволновая печьMWLGMC-7849H, Магнитная мешалка ПЭ-6110, Электроплитка 2-х конфорочная ЕТ-223, Устройство для сушки посуды ПЭ-2000, Влагомер весовой MF-50, Устройство для отмывания клейковины, Соломер, Люминоскоп, инфракрасный анализатор, термостат; Учебно-наглядные пособия.</p> <p>660074, Российская Федерация, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Академика Киренского, 2, 49,8 кв. м., помещение 41 Учебная аудитория, Кабинет «Метрология и стандартизация»: Рабочее место преподавателя (стол, стул); Рабочие места обучающихся: столы ученические одним блоком (парта и скамейка) – 14 шт.; Доска маркерная – 1 шт.; учебно-наглядные пособия, Измерительные приборы и оборудование: скоба индикаторная СИ 50//ЧИЗ, микрометр цифровой МКЦ-50 кл.2//КРИН, цифровой микрометр, штангенциркуль, штангенрейсмус, набор концевых мер длины; микрометры МК 0-25, 25-50, 50-75, 75-100, микрометр-нутромер 75-88 ГОСТ65607-78, стеклянные пластины для проверки, индикатор часового типа 490,01 на универсальной стойке, индикаторный нутромер, пассиметр 0-25, универсальный угломер УМ, оптический угломер, синусная линейка, поверочная плита, конусные и угловые изделия, пассиметр 25-50, резьбовой калибр-пробка М27*2-6Н, резьбовой микрометр уд.0,01, резьбовой калибр-пробка М16*25Н Резьбовой микрометр уд.0,01. Резьбовой калибр-пробка М16*25Н.</p> <p>660079, Красноярский край, г. Красноярск, ул. 60 лет Октября, д. 92, 50 кв. м., помещение №6 Производственная лаборатория: столы лабораторные, полки лабораторные, стулья, шкафы стеклянные лабораторные, столы лабораторные, мойка двойная лабораторная, мойка одинарная лабораторная, столы лабораторные, стойки лабораторные, сушилки для посуды навесные, лабораторная посуда, холодильник, шкаф сушильный ШС; лабораторный шейкер; баня водяная, весы лабораторные; устройство для отмывания клейковины; тестомесилка; цифровой измеритель деформации клейковины; белизномер муки; прибор для измерения формоустойчивости хлеба; универсальный анализатор влажности; рН-метр лабораторный; прибор для измерения объема хлеба; прибор числа падения; соломер; прибор Журавлева; рефрактометр; микроскоп лабораторный; набор лабораторных сит; рассев лабораторный; шкаф вытяжной; инфракрасный анализатор; термостат; люминоскоп.</p> |
|--|---|

| | |
|------------------------|--|
| | <p>660124, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Тамбовская, 31/2, 106,3 кв. м, помещение № 4</p> <p>Производственная лаборатория: стола лабораторные, полки лабораторные, стулья, шкафы стеклянные лабораторные, столы лабораторные, мойка двойная лабораторная, мойка одинарная лабораторная, столы лабораторные, стойки лабораторные, сушилки для посуды навесные, лабораторная посуда, холодильник, шкаф сушильный ШС; лабораторный шейкер; баня водяная весы лабораторные; устройство для отмывания клейковины; тестомесилка; цифровой измеритель деформации клейковины; белизнамер муки; прибор для измерения формоустойчивости хлеба; универсальный анализатор влажности; рН-метр лабораторный; прибор для измерения объема хлеба; прибор числа падения; солемер; прибор Журавлева; рефрактометр; микроскоп лабораторный; набор лабораторных сит; рассев лабораторный; шкаф вытяжной; инфракрасный анализатор; термостат; люминоскоп.</p> |
| Самостоятельная работа | <p>660130, Российская Федерация, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Елены Стасовой, д. 44 «А», 34,2 кв. м., помещение 6</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: Рабочее место преподавателя (стол, стул офисный)</p> <p>Рабочие места обучающихся: столы компьютерные ученические – 14 шт., стулья – 14 шт.; Доска меловая – 1 шт., АРМ с подключением к сети «Интернет» – 11 шт: Компьютер Cel3000 MB Giga-byit GA-81915PC DUO s775 17"Samsung и др. внешними периферийными устройствами.</p> |

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

| Дата | Раздел | Изменения | Комментарии |
|------|--------|-----------|-------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Программу разработали:

(подпись)



Г Л Ю Т Е Н

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

660123, г. Красноярск, пр. Красноярский рабочий, 30

РЕЦЕНЗИЯ на программу учебной практики «УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.03»

Практика является обязательной частью учебного плана подготовки студентов по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность программы «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Программа практики определяет цель и задачи практики, компетенции, формируемые в результате освоения практики.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с общим представлением о будущей профессиональной деятельности.

В ОПОП определено место практики, даны формы, место и время проведения практики, структура и содержание практики, критерий оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций, приведено учебно-методическое и информационное обеспечение практики, дана основная, и дополнительная литературы.

В целом рабочая программа практики разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта и рекомендуется к использованию в учебном процессе.

Эксперт

Начальник производственно-технологической
службы ООО «Глютен»



Гуркаева Г.Г.