

Документ подписан при помощи электронной подписи  
Информация о владельце:  
ФИО: Павлова Людмила Станиславовна  
Должность: и.о. проректора по образовательной деятельности  
Дата подписания: 25.02.2025 16:51:00  
Уникальный программный ключ:  
d1b168d67b4d7601372f8158b54869a0a60b0a21

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФГБОУ ВО «ТВЕРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Рабочая программа практики**

**ПП.02.01 Лабораторный контроль качества и безопасность сырья,  
полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства  
продукции общественного питания массового изготовления и  
специализированных пищевых продуктов**

**Производственная практика**

**(практика по профилю специальности)**

<b>Специальность</b>	<b>19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>
<b>Квалификация</b>	<b>Техник-технолог</b>
<b>Форма обучения</b>	<b>очная</b>

Часов по учебному плану	108
В том числе:	
Аудиторные занятия	
Самостоятельная работа	108
Часов на контроль	
Виды контроля: 2-курс 4 - семестр	Зачет с оц.

Рабочая программа утверждена  
на заседании кафедры биохимии и биотехнологии  
протокол № 5 от 29.11.2025

# 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Цели освоения практики

Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающихся навыков проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

1.2 Задачи	закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
	развитие общих и профессиональных компетенций
	освоение современных производственных процессов, технологий;
	адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРАКТИКЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

№	Компетенции	Знать	Уметь	Владеть (иметь практический опыт)
	<p>ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>основные принципы контроля качества сырья, вспомогательных материалов, параметров технологических процессов; методы лабораторного контроля показателей качества и безопасности сырья, продуктов и полуфабрикатов</p>	<p>Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации -Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований -Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации -Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования -Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Организации технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	ПК 2.2.		Анализировать рабочее	

	<p>Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>		<p>задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации -Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований -Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации -Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования -Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде</p>	
--	---	--	--	--

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Трудоемкость практики и виды учебной деятельности

Вид деятельности	УП	РП
Лекции	0	0
Практические	0	0
Итого ауд	0	0
Сам. работа	108	108
Контактная работа		
Итого		108

#### 3.2 Разделы практики, виды занятий и контроль

№	Раздел (этап) практики	Краткое содержание	Семестр	Количество часов всего, в том числе в форме практической подготовки
1.1	Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность. Ознакомление с предприятием и отделениями предприятия.	Ознакомление с лицензией на право деятельности предприятия; штатным расписанием; перечнем помещений; документами по аттестации рабочих мест; с планировкой цехов (заготовочных цехов, горячего цеха, холодного цеха, цеха доработки полуфабрикатов); безопасности производственной санитарии. Получение направления на практику. Получение (составление и корректировка) индивидуального задания	3	2
1.2	Выполнение программы практики	Контроль качества продукции. Основы стандартизации. Основы сертификации. Техника проведения лабораторного анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Оборудование и инвентарь для проведения лабораторного анализа. Методика проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	3	104
	Подготовка отчета по практике	Подготовка отчета по практике. Защита отчета по практике	3	2

## 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1 Рекомендуемая литература

№	Авторы	Заглавие	Издательство, год	адрес
<b>Основная литература</b>				
1	Веселовский С.Ю., Агольцов В. А.	Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве	Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 224 с.	<a href="https://urait.ru/bcode/567779">https://urait.ru/bcode/567779</a>
<b>Дополнительная литература</b>				
1	Донченко Л. В., Надыкта В. Д.	Безопасность пищевой продукции: учебник для среднего профессионального образования	Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 452 с.	<a href="https://urait.ru/bcode/589290">https://urait.ru/bcode/589290</a>
2	Александрова Э. А., Гайдукова Н. Г.	Физико-химические методы анализа : учебник и практикум для среднего профессионального образования	Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 344 с.	<a href="https://urait.ru/bcode/560726">https://urait.ru/bcode/560726</a>

### 4.2 Перечень программного обеспечения

1	Kaspersky Endpoint Security 12
2	Яндекс Браузер
3	Google Chrome
4	WinDjView
5	ONLYOFFICE

### 4.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

ЭБС ТвГУ
ЭБС «ЮРАЙТ»
ЭБС «Консультант студента» (СПО)

### 4.4 Методические рекомендации к практике

Основной формой проведения практики является самостоятельное выполнение обучающимися индивидуальных заданий на практику на конкретных местах прохождения практики. Предусматривается проведение отдельных мастер-классов, экскурсий по лабораториям/предприятиям, самостоятельное изучение обучающимися предоставленной им нормативной, технической литературы, документации. Основными методами изучения организации является личное наблюдение, экспертные оценки по опросам специалистов, ознакомление с нормативно-технической документацией, выполнение индивидуального задания, работа дублером и т.д. Обучающийся получает возможность в установленном порядке пользоваться литературой, технической документацией и другими материалами по программе практики, имеющимися в организации. В ходе практики обучающийся должен выполнить одно индивидуальное задание, которое определяется руководителем практики.

## 5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ (ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ)

Аудит-я	Оборудование
№3-413	Комплект учебной мебели, весы, центрифуга, стол лаборат. с тумбой, стол приставной под весы, стол приборный, шкаф вытяжной, шкаф сушильный
<b>Помещение для самостоятельной работы</b>	
Интернет-центр	Комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС ТвГУ.

## 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПО РЕАЛИЗУЕМОЙ ПРАКТИКЕ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

В результате овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен иметь практический опыт:

- оценивание соответствия методики задачам анализа по диапазону измеряемых значений и точности;
- выбора оптимальных методов исследования;
- выполнения химических и физико-химических анализов;
- приготовление реагентов, материалов и растворов, необходимых для проведения анализа;
- выполнение работ с химическими веществами и оборудованием с соблюдением отраслевых норм и экологической безопасности.
- обслуживать и эксплуатировать оборудование химико-аналитических лабораторий;
- готовить реагенты и материалы, необходимые для проведения анализа;
- проводить обработку результатов анализа в т.ч. с использованием аппаратно-программных комплексов; проведение метрологической обработки результатов анализа;
- планировать и организовывать работу персонала производственных подразделений;
- анализировать производственную деятельность подразделения;
- контролировать и выполнять правила техники безопасности, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка;
- участвовать в обеспечении и оценке экономической эффективности работы подразделения.
- пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа;
- подготавливать для анализа приборы и оборудование;
- готовить растворы точной и приблизительной концентрации;
- выполнять основные лабораторные операции;

- применять методы количественного и качественного анализа при проведении технoхимического контроля;
- снимать показания приборов и рассчитывать результаты измерений.

### **Аттестация производственной практики**

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в последний день учебной практики.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник по производственной практике;
- производственная характеристика;
- отчёт по производственной практике.

Итоговая оценка выставляется руководителем практики от образовательной организации на основании следующих документов и критериев:

Итоговая оценка - есть среднее арифметическое по всем оцениваемым оценочным средствам.

Оценка выставляется по пятибалльной системе:

«отлично» - 5 баллов;

«хорошо» - 4 балла;

«удовлетворительно» - 3 балла;

«неудовлетворительно» - 2 балла.