

государственное бюджетное учреждение Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

***ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ
13319 ЛАБОРАНТ ХИМИКО-БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКОГО АНАЛИЗА***

программы подготовки специалистов среднего звена

для специальности СПО
38.02.08 Торговое дело

Советск
2023 год

СОГЛАСОВАНО
заведующий учебно-методическим отделом

И. А. Ивашкина
И. А. Ивашкина
31 августа 2023 года

Рабочая программа по специальности 38.02.08 Торговое дело разработана на основе:

- приказа Министерства просвещения РФ от 19 июля 2023 года N548 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 Торговое дело, зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 22 августа 2023 года, регистрационный N74906, укрупненная группа специальностей 38.00.00 Экономика и управление;

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

Разработчик:

Кулинцова М.В. преподаватель

Рассмотрена на заседании методической кафедры «Технологии продуктов питания и товароведения», протокол № 01 от 30 августа 2023 года *Евгений Троицкий А.Ю.*

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж», протокол № 01 от 31 августа 2023 года.

Согласовано:
ИП «Путилова»
Руководитель
Путилова Е.В. Е.В. Путилова

МП



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ
13319 ЛАБОРАНТ ХИМИКО-БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКОГО АНАЛИЗА**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Выполнение работ по профессии 13319 Лаборант химико-бактериологического анализа и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

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
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД4.	Выполнение работ по профессии 13319 Лаборант химико-бактериологического анализа
ПК 4.1.	Готовить химическую посуду, приборы и лабораторное оборудование к проведению анализа;
ПК 4.2.	Готовить пробы и растворы различной концентрации
ПК 4.3.	Выполнять качественные и количественные анализы пищевых продуктов с применением органолептических и физико-химических методов анализа
ПК 4.4.	Обрабатывать и оформлять результаты анализа
ПК 4.5.	Соблюдать правила и приемы техники безопасности, промышленной санитарии и пожарной безопасности

1.1.3. В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

Иметь	- проведения исследований по качественному и количественному анализу
-------	--

практически й опыт в	пищевых продуктов, сырья, полуфабрикатов, дополнительных материалов
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место; - производить подготовку химической посуды, специального оборудования, реактивов, растворов для химической очистки посуды; - отбирать, подготавливать, транспортировать и хранить пробы с учетом их свойств и действие на организм. - вести учет и оформлять соответствующую документацию на отобранные и разделенные пробы. - приготавливать растворы различной концентрации. - устанавливать концентрацию растворов различными способами. - определять физические свойства веществ. - проводить анализ сырья, полуфабрикатов, готовой продукции пищевых предприятий в соответствии с действующими ГОСТами и ТУ, методами органолептического и физико-химического анализа. - оформлять и рассчитывать результаты анализа. - вести учет проб и реактивов. - соблюдать правила безопасности труда, промышленной санитарии и пожарной безопасности. - оказывать первую помощь пострадавшему. - соблюдать правила по охране окружающей среды, сдавать слив химических реактивов, нейтрализовать и регенерировать отходы производства. - информировать заинтересованные организации о результатах анализов. - осуществлять прием и сдачу смены;
знать	<ul style="list-style-type: none"> - назначение и классификацию химической посуды; - правила обращения с химической посудой, хранения, сушки; - правила мытья химической посуды; - механические и химические методы очистки химической посуды; - назначение и устройство лабораторного оборудования; - правила сборки лабораторных установок для анализов и синтезов; - правила подготовки к работе основного и вспомогательного оборудования

1.2. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики 72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 13319 ЛАБОРАНТ ХИМИКО-БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКОГО АНАЛИЗА

2.1. Тематический план учебной практики в форме практической подготовки

Профессиональные и общие компетенции	Код и наименования программы	Количество часов по УП.04	Виды работ	Наименования тем учебной практики в форме практической подготовки	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	УП.04	72	Выполнение работ по профессии 13319 Лаборант химико-бактериологического анализа	Общая характеристика предприятия, структура предприятия. Система контроля качества продукции. Планирование и маркетинг. Значение экономического образования рабочих. Появление новых профессий в системе подготовки и повышения квалификации рабочих. Ознакомление с работой лабораторий и цехов предприятия Реактивы для консервирования проб. Приготовление рабочих растворов Приготовление растворов из фиксоналов Определение концентрации серной кислоты Правила разведения кислот Лабораторное оборудование. Устройство, правила эксплуатации Органолептические и физико-химические показатели качества пищевых продуктов Методы контроля: определение кислотности, содержания жира, влажности, плотности, сухого остатка, группы чистоты. Контроль качества сырья и готовой продукции: зерно, мука, хлебобулочные изделия, молоко, мясо, рыба. Определение плотности денсиметром Классификация растворов .Работа на контрольно-измерительной аппаратуре	72

				Приготовление моющих и дезинфицирующих средств Оформление документации на качество Составление отчетов, актов Оформление записей в лабораторных журналах. Учет и отчетность при производстве Государственные стандарты и технические условия в лабораторном практикуме Прием и сдача смены.	
				Всего часов	72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебных кабинетов: Информационных технологий в профессиональной деятельности, Лаборатории по оценке качества потребительских товаров.

Информационных технологий в профессиональной деятельности

Оборудование и рабочие места учебного кабинета:

- комплект лицензионного программного обеспечения;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории по оценке качества потребительских товаров:

микроскопы, термометры, лабораторная посуда, сушильные шкафы, тестомесилка, фотоэлектрocolориметры, рефрактометр, приборы «Элекс», «Блик», «Клевер», титровальные установки, магнитные мешалки, мельницы, муфельная печь, печь для пробных выпечек, термостат, химические реактивы, фиксаналы, ареометры, лактоденсиметры, РН –метры, весы лабораторные, весы аналитические, водяная баня, дозаторы, измеритель клейковины, амилотест, тетраторы полуавтоматические, компьютер, проектор, копи-устройство.

Комплект учебно-методической документации, контрольные задания по всем разделам модуля, раздаточный материал, инструкционные карты, каталоги, альбомы, наглядные пособия, учебная литература, СанПиНы, ГОСТы на все виды продуктов.

Технические средства обучения: интерактивное оборудование; компьютер, видеопроектор.

3.2. Образовательная организация предусматривает в целях реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе **активных и интерактивных форм проведения занятий:**

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- дискуссия;
- обучающие игры (ролевые игры, имитации, деловые игры и образовательные игры);
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция-пресс-конференция, мини-лекция);
- эвристическая беседа;
- разработка проекта (метод проектов);
- метод кейсов.

в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

3.3. При реализации образовательной программы может применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

3.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Отосина, В. Н., Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров: учебно-практическое пособие / В. Н. Отосина. — Москва: КноРус, 2023. — 209 с.

2. Ашряпова, А. Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров +eПриложение: Тесты: учебное пособие / А. Х. Ашряпова. — Москва: КноРус, 2023

3. Ашряпова, А. Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум: учебно-практическое пособие / А. Х. Ашряпова. — Москва: КноРус, 2023

Интернет- ресурсы:

1. Базовая коллекция ЭБС ВООК.ru

3.5. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика по ПМ.04 Выполнение работ по профессии 13319 Лаборант химико-бактериологического анализа ежегодно обновляется в части содержания рабочей программы, содержание методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных федеральным государственным образовательным стандартом.

Для приобретения практического опыта планируется учебная и производственная практика (по профилю специальности), которые реализуются концентрированно в несколько периодов.

Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений;
- приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;

Учебную практику проводят в лаборатории по оценке качества потребительских товаров, Учебная практика проводится преподавателями профессионального модуля и дисциплин профессионального цикла.

Каждого обучающегося необходимо обеспечить:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы по темам профессионального модуля;
- доступом к сети Интернет во время самостоятельной работы;
- доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям;
- доступом для оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями и организациями;
- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;

Для реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для всестороннего развития и социализации личности способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса (развитие самоуправления, участие в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов).

Обучающиеся должны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные программой подготовки специалистов среднего звена.

По результатам профессионального модуля проводится экзамен (квалификационный).

3.6. Требования к оснащению баз практик

Практика является обязательным разделом программы подготовки по специальности 38.02.08 торговое дело.

Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения

определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы подготовки по специальности предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Базы практик обеспечиваются прохождением практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом и программами практик.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика реализуется в лаборатории по оценке качества потребительских товаров и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов (или их аналогов), используемых при проведении чемпионатов олимпиад и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенциям.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются Колледжем в соответствии с положением о практике, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования по каждому виду практики.

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций в форме дифференцированного зачета.

3.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует одной из областей профессиональной деятельности, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии);

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует одной из областей профессиональной деятельности, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника;

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует одной из областей профессиональной деятельности, указанных в пункте 1.14 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
-----------------------------------	--	---

профессиональные компетенции)		
ПК 4.1. Готовить химическую посуду, приборы и лабораторное оборудование к проведению анализа	<ul style="list-style-type: none"> - использование лабораторной посуды в соответствии с требованиями СанПиН; - выбор видов лабораторной посуды и оборудования в соответствии с проводимыми анализами 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита практических работ на учебной практике - устный ответ; - тестирование
ПК 4.2. Готовить пробы и растворы различной концентрации	<ul style="list-style-type: none"> - отбор, подготовка, транспортировка и хранение проб с учетом их свойств и действия на организм и в соответствии с правилами безопасных приемов работы с химическими веществами, растворами и реактивами; - соблюдение технологической последовательности приготовления проб и растворов различной концентрации 	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>дифференцированный зачет по учебной практике</p>
ПК 4.3. Выполнять качественные и количественные анализы пищевых продуктов с применением органолептических и физико-химических методов анализа	<ul style="list-style-type: none"> - применение методик проведения исследования качества продуктов питания в соответствии с требованиями ГОСТ; - проведение качественного и количественного анализа в соответствии с требованиями ГОСТ и ТУ; - выполнение требований инструкций и правил техники безопасности в ходе оценки качества продуктов питания; - выполнение физико-химических анализов с применением технологий проведения лабораторных работ 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита практических работ на учебной практике - устный ответ; - тестирование <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>дифференцированный зачет по учебной практике</p>
ПК 4.4. Обработать и оформлять результаты анализа	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение требований к оформлению и расчету результатов анализов; - соответствие результатов обработки анализов методикам проведения расчетов; - предоставление информации потребителю о результатах анализов в устной и письменной форме; - выполнение требований, правил эксплуатации контрольно-измерительных приборов. 	
ПК 4.5. Соблюдать правила и приемы техники безопасности, промышленной санитарии и пожарной безопасности.	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие этапов выполнения лабораторных работ инструкциям и правилам техники безопасности; - использование новых технологий при выполнении слива химических реактивов, нейтрализации и 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита практических работ на учебной практике - устный ответ; - тестирование

	<p>регенерации отходов производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение инструкций, правил обращения с реактивами и условий их хранения; - выполнение норм профгигиены, промсанитарии и личной гигиены. 	<p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по учебной практике</p>
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	- участие в профессионально значимых мероприятиях (конкурсах профмастерства, конференциях, проектах, публикации и т.д.)	Анализ портфолио обучающихся
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- рациональность планирования и организации деятельности по исследованию продуктов питания;	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы.
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;	- своевременность сдачи заданий, отчетов, практических и лабораторных работ;	Наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов проведения обработки и оформления результатов анализов	Практические работы по моделированию и решению нестандартных ситуаций.
ОК 05. Эффективно взаимодействовать и работать в	- применение методик проведения исследования качества продуктов питания в соответствии с требованиями ГОСТ;	Подготовка рефератов, докладов,
ОК 06. Эффективно взаимодействовать и работать в	- проведение качественного и количественного анализа в соответствии с требованиями ГОСТ и ТУ;	
ОК 07. Эффективно взаимодействовать и работать в	- выполнение требований инструкций и правил техники безопасности в ходе оценки качества продуктов питания;	
ОК 08. Эффективно взаимодействовать и работать в	- выполнение физико-химических анализов с применением технологий проведения лабораторных работ	
ОК 09. Эффективно взаимодействовать и работать в	- оптимальность выбора алгоритмов выполнения	

коллективе и команде;	качественных и количественных анализов пищевых продуктов на основании нормативов с использованием справочников	использование электронных источников.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	бесконфликтное взаимодействие: - с обучающимися при проведении деловых игр, выполнении коллективных заданий (проектов), - с преподавателями, мастерами в ходе обучения, - с потребителями и коллегами в ходе производственной практики	Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося. Портфолио.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности на практических занятиях при выполнении работ и на производственной практике Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. - выполнение качественного и количественного анализов с применением новых технологий.	Открытые защиты творческих и проектных работ.