АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ СОДЕЙСТВИЕ» (АНПОО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

РАССМОТРЕНО На заседании Педагогического совета Протокол № 3 от 03.09.2024

УТВЕРЖДАЮ Директор АСТК «СОДЕЙСТВИЕ» Панфилов А. Ф.

Рабочие программы практик специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 1.1-1.2	правильно оформлять учетно-отчетную	требования охраны труда;
OK 01	документацию; планировать основные	учет и отчетность в
OK 02	показатели производства продукции и	производстве продуктов
ОК 04	оказания услуг в области производства и	животного происхождения;
OK 05	переработки мяса; осуществлять	основы производственного
OK 07	мониторинг технологических операций	учета; методики расчета
OK 09	производства мяса и мясных продуктов;	норм расхода сырья,
	проверять операции по товарному	вспомогательных,
	оформлению и хранению продукции;	упаковочных материалов и
	проверять правильность оформления	тары; материальный баланс
	документов на отпущенную продукцию;	сырья, вспомогательных,
	контролировать производственные стоки	упаковочных материалов и
	и выбросы, пригодные и непригодные	тары; нормы времени и
	для дальнейшей промышленной	выработки по
	переработки; составлять отчеты по	технологическим операциям.
	расходу сырья, материалов и тары;	
	анализировать отклонения в их расходе	
	(перерасход, экономия) и выявлять	
	причины несоответствия нормам;	
	разрабатывать предложения по плану	
	выпуска продукции; рассчитывать	
	потребности производства в сырье,	
	вспомогательных, упаковочных	
	материалах и таре; определять	
	потребности в рабочей силе; проводить	
	инструктаж и обучение персонала на	
	рабочих местах; организовывать	
	бесперебойную ритмичную работу на	
	производственном объекте;	
	обеспечивать безопасные условия труда	
	на производстве; учитывать рабочее	
	время и выработку работающих;	
	контролировать выполнение	
	производственных плановых заданий;	
	разрабатывать мероприятия с целью	

устранения рисков или снижения их до	
допустимого уровня и повышения	
безопасности выпускаемой продукции.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах		
Объем образовательной программы учебной практики	72		
в т.ч. в форме практической подготовки	72		
В Т. Ч.:			
теоретическое обучение	-		
практические занятия	72		
Самостоятельная работа	-		
Промежуточная аттестация	-		

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	
УП.01.01 Учебная практик	 ка по ВД.1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на		
	пологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	72/72	
Учебная практика по П			
Виды работ			
	продукции в отделении переработки крови.		
	продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов.		
3. Расчет сырья и готовой	продукции в субпродуктовом цехе.		
	продукции в цехе пищевых жиров.	I	
6. Расчет сырья и готовой продукции при переработке перо-пухового сырья.			
7. Расчет сырья и готовой	продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота.		
8. Расчет сырья и готовой	продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота.		
9. Расчет сырья и готовой	продукции при переработке кишечного комплекта свиней.		
10. Расчет выхода отрубов	в при разделке свиных полутуш.	72/72	
11. Расчет выхода отрубов	в при разделке туш мелкого рогатого скота.	12/12	
12. Расчет выхода отрубов	в при разделке тушек кроликов.		
13. Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной.			
14. Выбор способа охлаждения мясного сырья.			
15. Хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения.			
16. Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами			
чистоты.			
17. Выбор упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования.			
18. Выбор способа замораживания мясного сырья.			
19. Выбор способа размораживания мясного сырья.			
20. Выбор способа холодильной обработки продуктов убоя.			
Промежуточная аттестаци	я	-	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащен оборудованием:
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
мусаты,
запирающая клипса,
устройство для наложения лигатуры,
кольчужный фартук,
перчатки кольчужные,
ножи для разделки,
обвалки,
жиловки,
стол производственный с моечной ванной;
стеллаж передвижной,
стол лабораторный,
волчок,
шприц для наполнения колбасных оболочек,
стол рабочий из нержавеющей стали,
раковина нержавейка,
весы аналитические,
морозильная камера,
мини-куттер,
термокамера,
массажер,
пельменный аппарат,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
проектор,
ноутбук,
интерактивная доска.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационн
телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную сред
образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

- 1. Мычко, В. С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. Минск: РИПО, 2020. 212 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518 Библиогр.: с. 208-210. ISBN 978-985-7234-61-5. Текст: электронный.
- 2. Сакун, О. В. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / О. В. Сакун, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. Минск: РИПО, 2022. 352 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=69752 Библиогр.: с. 346-349. ISBN 978-985-895-044-6. Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

- 3. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Мазеева; Кемеровский государственный университет. Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. 186 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684985 ISBN 978-5-8353-2753-9. Текст: электронный.
- 4. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. Минск: РИПО, 2022. 264 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624 Библиогр.: с. 258-259. ISBN 978-985-895-002-6. Текст: электронный.
- 5. Общая технология мясной отрасли: учебное пособие: [16+] / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова, В. Я. Пономарев [и др.]; Казанский национальный исследовательский технологический университет. Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. 120 с.: ил., табл. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699911 Библиогр. в кн. ISBN 978-5-7882-2859-4. Текст: электронный.
- 6. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. Минск: РИПО, 2023. 145 с.: табл. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266 Библиогр.: с. 112. ISBN 978-985-895-098-9. Текст: электронный.
- 7. Ятусевич, В. П. Свиноводство и технология производства свинины: учебное пособие / В. П. Ятусевич, В. А. Дойлидов. Минск: РИПО, 2021. 264 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697169. Библиогр.: с. 241-243. ISBN 978-985-7253-38-8. Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: https://opendata.mkrf.ru/opendata

3.2.4. Информационные справочные системы

- 1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб URL: https://biblioclub.ru/
- 2. Официальный интернет-портал правовой информации URL: http://pravo.gov.ru

3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library

3.2.5. Информационно-правовые системы

- 1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» https://www.consultant.ru/
- 2. Справочно-правовая система «Гарант» https://www.garant.ru/

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

- 1. Операционная система Microsoft Windows
- 2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

- 1. WINRAR архиватор
- 2. Media Player Classic
- 3. Windows Media Player
- 4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих		
компетенций, формируемых в		
рамках модуля		
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-	Знания в области сдачи-	Экспертное наблюдение и
приемку сырья и расходных	приемки сырья и расходных	оценка в процессе выполнения:
материалов для производства	материалов для производства	практических/ лабораторных
продуктов питания из мясного	продуктов питания из мясного	занятий; заданий по учебной и
сырья	сырья	производственной практикам;
		заданий по самостоятельной
		работе
ПК 1.2.	Знания в области организации	Экспертное наблюдение и
Организовывать выполнение	технологического	оценка в процессе выполнения:
технологических операций	сопровождения производства	практических/ лабораторных
производства продуктов	продуктов питания из мясного	занятий; заданий по учебной и
питания из мясного сырья на	сырья на автоматизированных	производственной практикам;
автоматизированных	технологических линиях в	заданий по самостоятельной
технологических линиях в	соответствии с	работе
соответствии с	технологическими	
технологическими	инструкциями	
инструкциями.		
OK 01	Результаты решения и	Экспертное наблюдение и
Выбирать способы решения	выполнения ситуационных	оценка в процессе выполнения:
задач профессиональной	задач применительно к	практических/ лабораторных
деятельности применительно к	профессиональной	занятий; заданий по учебной и
различным контекстам	деятельности	производственной практикам;
		заданий по самостоятельной
		работе
OK 02	Выполнение работ, используя	Экспертное наблюдение и
Использовать современные	современные средства поиска,	оценка в процессе выполнения:
средства поиска, анализа и	анализа и интерпретации	практических/ лабораторных
интерпретации информации, и	информации, и	занятий; заданий по учебной и
информационные технологии	информационные технологии	производственной практикам;
для выполнения задач	для выполнения задач	заданий по самостоятельной работе

профессиональной	профессиональной	
деятельности	деятельности	
OK 04	Демонстрация собственной	Экспертное наблюдение и
Эффективно	деятельности в условиях	оценка в процессе выполнения:
взаимодействовать и работать в	коллективной и командной	практических/ лабораторных
коллективе и команде	работы в соответствии с	занятий; заданий по учебной и
	заданной ситуацией	производственной практикам;
	(осуществляет обмен	заданий по самостоятельной
	информацией с другими	работе
	членами команды,	
	осуществляет презентацию	
	результатов работы команды)	
OK 05	Демонстрирует способность	Экспертное наблюдение и
Осуществлять устную и	находить, воспринимать и	оценка в процессе выполнения:
письменную коммуникацию на	использовать информацию на	практических/ лабораторных
государственном языке	государственном языке	занятий; заданий по учебной и
Российской Федерации с	Российской Федерации,	производственной практикам;
учетом особенностей	полученную из печатных и	заданий по самостоятельной
социального и культурного	электронных источников для	работе
контекста	решения стандартных	
	коммуникативных задач учетом	
	особенностей социального и	
	культурного контекста	
OK 07	Результаты выполнения работ,	Экспертное наблюдение и
Содействовать сохранению	ориентируясь на сохранение	оценка в процессе выполнения:
окружающей среды,	окружающей среды,	практических/ лабораторных
ресурсосбережению, применять	ресурсосбережение, применяя	занятий; заданий по учебной и
знания об изменении климата,	знания об изменении климата,	производственной практикам;
принципы бережливого	принципах бережливого	заданий по самостоятельной
производства, эффективно	производства, эффективные	работе
действовать в чрезвычайных	действия в чрезвычайных	
ситуациях	ситуациях	
OK 09	Результаты поиска, адаптации и	
Пользоваться	применения профессиональной	
профессиональной	документации на	практических/ лабораторных
документацией на	государственном и	занятий; заданий по учебной и
государственном и	иностранном языках	производственной практикам;
иностранном языках		заданий по самостоятельной
		работе

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2a).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

AT	ГЕСТАЦИОННЫЙ Л	ист по у	чебной п	PAKT:	ИКЕ		
обучающийся(аяся) на курсе по профессии/специальности СПО							
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения							
успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю							
	ация и ведение технол						
_	втоматизированных т		-			ва	
	сции из мясного сырь			c «			
	г. по «»						
			_ 1				
	(наименование орга	низации, юр	идический ад	pec)			
Оценка сформиј	рованности ПК через			-	гработ	Γ	
					•		
Оцениваемая	Основные показатели	Вилы и кап	ество выполне	PHILIV		Оце	пка
ПК	оценивания результата				chon		нка ванности
	(ОПОР) ПК						
	,	,	, ,		«да	>>	«нет»
ПК 1.1					, ,		
ПК 1.2							
*** 80%-100% - «5							
70%-80% - «4:							
60%-70% - «3:	»						
Характеристика д	деятельности обучающе	егося во врем	ія учебной пр	актик	и через	з оце	нку
сформированност	ги ОК						
Оцениваемые ОК	Основные показатели результата (ОПС	· ·	Ур	овни о	ценки (ЭК	
ОК 01			Низкий	Cpe	дний	B	ысокий
ОК 02							
ОК 04							
OK 05							
ОК 07							
ОК 09							

ОК, ОКни	зкий уровень						
ОК, ОКсре							
ОК, ОКвы							
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированно	сть ПК и урог	вень сформиро		сти ОК):	
За период учебной	практики студентом (ФИ	10)	6i	ыла	OIC		
продемонстрирова	на сформированность П	К; урон	вень сформиро	ованно (сти ОК		
Рекоментации: обг	 ратить внимание требус	ет виимания					
гекомендации. оор Дата « »		ст впимания .	•••				
	201. ителя практики	/ФИО	полжності				
	венного лица организа:			/	ФИО	попа	V UOCTL
тюдиись ответст	ъспиото лица организаг	дии (оазы пр	GUNTRIKKI)	/	Ψ11O,	долу	MIIOCID

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

ПО ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ

	обучающегося группы	по профессии СПО
19.02.12	2 Технология продуктов пит	ания животного происхождения
	(ФИО))
проходившего уче	ебную практику	
	с «» г. по «»	г.
Место прохожден	ния практики (организация):	
Руководители		
практики: от ОО		
Руководитель гру		

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

ПО ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ

	обучающегося группы	по профессии СПО	
	19.02.12 Технология продуктов п	итания животного происхож,	цения
			(ФИО)
проходивше	го учебную практику		
	с «» г. по «»	Γ.	
Место прох	ождения практики (организация):		
			_
Руководите	ли		
практики:			
Руковолител	іь группы		

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

- 1. Характеристика и структура организации, объекты практики
- 2. Материально-техническая база организации
- 3. Индивидуальное задание руководителя практики
- 4. Виды выполненных работ
- 5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
- 6. Дневник практики
- 7. Приложения
- 8. Фотоотчет

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

и знания		
Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 2.1-2.3	применять методики контроля качества	требования охраны труда;
ОК 01	сырья, вспомогательных, упаковочных	производственный контроль
OK 02	материалов, полуфабрикатов и готовой	на предприятиях отрасли;
ОК 04	продукции при производстве мяса и	виды брака и его учет в
OK 05	мясных продуктов; осуществлять	производстве; материальный
ОК 07	мониторинг технологических операций	баланс сырья,
ОК 09	производства мяса и мясных продуктов;	вспомогательных,
	проверять операции по товарному	упаковочных материалов и
	оформлению и хранению продукции;	тары.
	контролировать производственные стоки	
	и выбросы, пригодные и непригодные	
	для дальнейшей промышленной	
	переработки; составлять отчеты по	
	расходу сырья, материалов и тары;	
	анализировать отклонения в их расходе	
	(перерасход, экономия) и выявлять	
	причины несоответствия нормам;	
	разрабатывать предложения по	
	устранению отклонений от нормативов;	
	вести учет брака и анализ причин	
	образования дефектов продукции;	
	разрабатывать предложения по	
	снижению (предотвращению)	
	производства дефектных продуктов;	
	контролировать выполнение	
	производственных плановых заданий;	
	разрабатывать мероприятия с целью	
	устранения рисков или снижения их до	
	допустимого уровня и повышения	
	безопасности выпускаемой продукции.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной практики	108

в т.ч. в форме практической подготовки	108	
В Т. Ч.:		
теоретическое обучение	-	
практические занятия	108	
Самостоятельная работа	-	
Промежуточная аттестация	-	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	
	а по ВД.2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из	108/108	
мясного сырья на всех этаг Учебная практика по ПМ	пах ее производства и обращения на рынке м оэ м пк оэ оз		
Виды работ	VI.UZ 141/1K.UZ.UI		
_ -	ой доли белка в мясе и мясных продуктах.		
	жира в мясе и мясных продуктах.		
3. Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах.			
	ой доли влаги в мясе и мясных продуктах.		
	вязывающей способности мяса.		
6. Методы оценки водоуде	ерживающей способности мясных продуктов.		
7. Методы оценки жироудерживающей способности мясных продуктов.			
8. Методы исследования р	оН мяса и мясных продуктов.	108/108	
9. Термометрирование мясного сырья.			
10. Органолептический анализ мясного сырья.			
11. Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов.			
12. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов.			
13. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки.			
14. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки.			
15. Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий.			
Промежуточная аттестаци	я	-	
Всего		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащен оборудованием:			
ОБОРУДОВАНИЕ			
рабочее место преподавателя;			
рабочие места по количеству обучающихся;			
мусаты,			
запирающая клипса,			
устройство для наложения лигатуры,			
кольчужный фартук,			
перчатки кольчужные,			
ножи для разделки,			
обвалки,			
жиловки,			
стол производственный с моечной ванной;			
стеллаж передвижной,			
стол лабораторный,			
волчок,			
шприц для наполнения колбасных оболочек,			
стол рабочий из нержавеющей стали,			
раковина нержавейка,			
весы аналитические,			
морозильная камера,			
мини-куттер,			
термокамера,			
массажер,			
пельменный аппарат,			
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ			
проектор,			
ноутбук,			
интерактивная доска.			
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»			
ОБОРУДОВАНИЕ			
рабочее место преподавателя;			
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);			
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ			
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-			
телекоммуникационной сети «Интернет»;			
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду			
образовательной организации;			
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.			

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

- 1. Мычко, В. С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. Минск: РИПО, 2020. 212 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518 Библиогр.: с. 208-210. ISBN 978-985-7234-61-5. Текст: электронный.
- 2. Сакун, О. В. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / О. В. Сакун, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. Минск: РИПО, 2022. 352 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=69752 Библиогр.: с. 346-349. ISBN 978-985-895-044-6. Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

- 3. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Мазеева; Кемеровский государственный университет. Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. 186 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684985 ISBN 978-5-8353-2753-9. Текст: электронный.
- 4. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. Минск: РИПО, 2022. 264 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624 Библиогр.: с. 258-259. ISBN 978-985-895-002-6. Текст: электронный.
- 5. Общая технология мясной отрасли: учебное пособие: [16+] / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова, В. Я. Пономарев [и др.]; Казанский национальный исследовательский технологический университет. Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. 120 с.: ил., табл. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699911 Библиогр. в кн. ISBN 978-5-7882-2859-4. Текст: электронный.
- 6. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. Минск: РИПО, 2023. 145 с.: табл. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266 Библиогр.: с. 112. ISBN 978-985-895-098-9. Текст: электронный.
- 7. Ятусевич, В. П. Свиноводство и технология производства свинины: учебное пособие / В. П. Ятусевич, В. А. Дойлидов. Минск: РИПО, 2021. 264 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697169. Библиогр.: с. 241-243. ISBN 978-985-7253-38-8. Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: https://opendata.mkrf.ru/opendata

3.2.4. Информационные справочные системы

- 1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб URL: https://biblioclub.ru/
- 2. Официальный интернет-портал правовой информации URL: http://pravo.gov.ru

3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library

3.2.5. Информационно-правовые системы

- 1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» https://www.consultant.ru/
- 2. Справочно-правовая система «Гарант» https://www.garant.ru/

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

- 1. Операционная система Microsoft Windows
- 2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

- 1. WINRAR архиватор
- 2. Media Player Classic
- 3. Windows Media Player
- 4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

III O	ΨECCHOHAJIBHOI O MOZ	13 3171
Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих		
компетенций, формируемых		
в рамках модуля		
ПК 2.1.	Знания в области	Экспертное наблюдение и
Организовывать входной	организации входного	оценка в процессе
контроль качества и	контроля качества и	выполнения: практических/
безопасности мясного сырья	безопасности мясного сырья	лабораторных занятий;
и вспомогательных	и вспомогательных,	заданий по учебной и
компонентов, упаковочных	упаковочных материалов,	производственной
материалов,	производственного контроля	практикам; заданий по
производственный контроль	полуфабрикатов, параметров	самостоятельной работе
полуфабрикатов,	технологических процессов	
параметров	и контроля качества	
технологических процессов и	готовой продукции из	
контроль качества	мясного сырья	
готовой продукции из		
мясного сырья		
ПК 2.2.	Знания в области контроля	Экспертное наблюдение и
Контролировать	производственных стоков и	оценка в процессе
производственные стоки и	выбросов, пригодных и	выполнения: практических/
выбросы, отходы	непригодных для	лабораторных занятий;
производства, пригодные и	промышленной переработки	заданий по учебной и
непригодные для дальнейшей		производственной
промышленной переработки		практикам; заданий по
		самостоятельной работе
ПК 2.3.	Знания в области проведения	Экспертное наблюдение и
Производить лабораторные	лабораторных исследований	оценка в процессе
исследования качества и	качества и безопасности	выполнения: практических/
безопасности	полуфабрикатов и готовых	лабораторных занятий;
полуфабрикатов и готовых	продуктов в процессе	заданий по учебной и
		производственной

пролуктов в процессе	производства продукции из	практикам; заданий по
продуктов в процессе		_
производства продукции из	мясного сырья	самостоятельной работе
мясного сырья ОК 01	Результаты решения и	Эканартура набиризму и
	· ·	Экспертное наблюдение и
Выбирать способы решения	выполнения ситуационных	оценка в процессе
задач профессиональной	задач применительно к	выполнения: практических/
деятельности применительно		лабораторных занятий;
к различным контекстам	деятельности	заданий по учебной и
		производственной практикам; заданий по
		практикам; заданий по самостоятельной работе
OK 02	Выполнение работ,	Экспертное наблюдение и
Использовать современные	используя современные	оценка в процессе
средства поиска, анализа и	средства поиска, анализа и	выполнения: практических/
интерпретации информации,	интерпретации информации,	лабораторных занятий;
и информационные	и информационные	заданий по учебной и
технологии для выполнения	технологии для выполнения	производственной
задач профессиональной	задач профессиональной	практикам; заданий по
деятельности	деятельности	самостоятельной работе
OK 04	Демонстрация собственной	Экспертное наблюдение и
Эффективно	деятельности в условиях	оценка в процессе
взаимодействовать и	коллективной и командной	выполнения: практических/
работать в коллективе и	работы в соответствии с	лабораторных занятий;
команде	заданной ситуацией	заданий по учебной и
	(осуществляет обмен	производственной
	информацией с другими	практикам; заданий по
	членами команды,	самостоятельной работе
	осуществляет презентацию	
	результатов работы	
	команды)	
OK 05	Демонстрирует способность	Экспертное наблюдение и
Осуществлять устную и	находить, воспринимать и	оценка в процессе
письменную коммуникацию	использовать информацию	выполнения: практических/
на государственном языке	на государственном языке	лабораторных занятий;
Российской Федерации с	Российской Федерации,	заданий по учебной и
учетом особенностей	полученную из печатных и	производственной
социального и культурного	электронных источников для	практикам; заданий по
контекста	решения стандартных	самостоятельной работе
	коммуникативных задач	
	учетом особенностей	
	социального и культурного	
	контекста	
OK 07	Результаты выполнения	Экспертное наблюдение и
Содействовать сохранению	работ, ориентируясь на	оценка в процессе
окружающей среды,	сохранение окружающей	выполнения: практических/
ресурсосбережению,	среды, ресурсосбережение,	лабораторных занятий;
применять знания об	применяя знания об	заданий по учебной и
изменении климата,	изменении климата,	производственной
принципы бережливого	принципах бережливого	практикам; заданий по
производства, эффективно	производства, эффективные	самостоятельной работе
действовать в чрезвычайных	действия в чрезвычайных	
ситуациях	ситуациях	

OK 09	Результаты поиска,	Экспертное наблюдение и
Пользоваться	адаптации и применения	оценка в процессе
профессиональной	профессиональной	выполнения: практических/
документацией на	документации на	лабораторных занятий;
государственном и	государственном и	заданий по учебной и
иностранном языках	иностранном языках	производственной
		практикам; заданий по
		самостоятельной работе

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2a).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

AT.	ГЕСТАЦИОННЫЙ Л	ист по у	чебной п	PAKT	ике		
		οδνηματουμαν) (a)			٠,	
обучающийся(ая	(ФИО обучающегося) обучающийся(аяся) на курсе по профессии/специальности СПО						
	ел) на курее но про 12 Технология продукт				жлени	Я	
	(ла) учебную практику			-		,,	
	ение безопасности, про					й	
	ясного сырья на всех						1
рынке пищевой	продукции из мясног	о сырья в об	бъеме 108 ча	сов			
c «»	20г. по «	»	20г.	в орга	низаці	И	
	(наименование орга			- /			
Оценка сформиј	рованности ПК через	виды и качо	ество выпол	інения	гработ	Г	
Оцениваемая	Основные показатели	Виды и кач	ество выполн	енных		Оце	нка
ПК	оценивания результата	работ (по т	гребованию Ф	ГОС	сфор	миро	ванности
	(ОПОР) ПК	умет	гь», «опыт»)			П	К
					«да	.>>	«нет»
ПК 2.1							
ПК 2.2							
ПК 2.3							
*** 80%-100% - «5	;;;;;						
70%-80% - «4:							
60%-70% - «3:			-				
	деятельности обучающе	егося во врем	я учебной пр	рактик	и чере	з оце	енку
сформированност			3.7			OIC	
Оцениваемые ОК	Основные показатели	· ·	y_1	овни о	ценки	OK	
OV 01	результата (ОПС	OF) OK	IIvovave	Cna		D	
OK 01			Низкий	Cpe	цнии	В	ысокий
OK 02						<u> </u>	
OK 04						<u> </u>	
OK 05 OK 07						<u> </u>	
						<u> </u>	
OK 09 ***						<u> </u>	
	TOTALLY LIMODOLLI						
ОК, ОКни ОК, ОКсро							
ОК, ОКвы	• 1						
	(оценить сформированно	сть ПК и урог	вень сформир	ованно	сти ОК):	
За период учебной	практики студентом (ФИ	ИО)		ыла		.,-	
продемонстрирова	на сформированность ПІ	К; урон	вень сформир	ованно	сти ОК		
	ратить внимание требуе	ет внимания.	•••				
Дата «»							
	ителя практики						
Подпись ответсти	венного лица организаг	ции (базы пр	актики)	/	ФИО,	долх	жность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

o6	учающегося группы	по профессии СПО
19.02.12 Te	ехнология продуктов пит	гания животного происхождения
	(ФИФ)	O)
проходившего учебну	ую практику	
	с «» г. по «»	Γ.
Место прохождения	практики (организация):	
Руководители практики: от ОО		
Руководитель группы	I	

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

	обучающегося группы	по профессии СПО	
19.	.02.12 Технология продуктов г	питания животного происхож,	дения
			(ФИО)
проходившего уч	чебную практику		
	с «» г. по «»	Σ Γ.	
Место прохождо	ения практики (организация):		
			_
Руководители практики: от О	O		
Руковолитель гр	VIIIIIII		

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

- 1. Характеристика и структура организации, объекты практики
- 2. Материально-техническая база организации
- 3. Индивидуальное задание руководителя практики
- 4. Виды выполненных работ
- 5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
- 6. Дневник практики
- 7. Приложения
- 8. Фотоотчет

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.3 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 1.1-1.2	применять методики контроля качества	требования охраны труда;
ОК 01-ОК 09	сырья, вспомогательных, упаковочных	производственный контроль
	материалов, полуфабрикатов и готовой	на предприятиях отрасли;
	продукции при производстве молока и	учет и отчетность в
	молочных продуктов; правильно	производстве продуктов
	оформлять учетно-отчетную	животного происхождения;
	документацию; планировать основные	основы производственного
	показатели производства продукции и	учета; методики расчета
	оказания услуг в области производства и	норм расхода сырья,
	переработки молока; осуществлять	вспомогательных,
	мониторинг технологических операций	упаковочных материалов и
	производства молока и молочных	тары; виды брака и его учет в
	продуктов; проверять операции по	производстве; материальный
	товарному оформлению и хранению	баланс сырья,
	продукции; проверять правильность	вспомогательных,
	оформления документов на отпущенную	упаковочных материалов и
	продукцию; контролировать	тары; нормы времени и
	производственные стоки и выбросы,	выработки по
	пригодные и непригодные для	технологическим операциям.
	дальнейшей промышленной	
	переработки; составлять отчеты по	
	расходу сырья, материалов и тары;	
	анализировать отклонения в их расходе	
	(перерасход, экономия) и выявлять	
	причины несоответствия нормам;	
	разрабатывать предложения по	
	устранению отклонений от нормативов;	
	вести учет брака и анализ причин	
	образования дефектов продукции;	
	разрабатывать предложения по	
	снижению (предотвращению)	
	производства дефектных продуктов;	
	разрабатывать предложения по плану	
	выпуска продукции; рассчитывать	
	потребности производства в сырье,	
	вспомогательных, упаковочных	

материалах и таре; определять
потребности в рабочей силе; проводить
инструктаж и обучение персонала на
рабочих местах; организовывать
бесперебойную ритмичную работу на
производственном объекте;
обеспечивать безопасные условия труда
на производстве; учитывать рабочее
время и выработку работающих;
контролировать выполнение
производственных плановых заданий;
разрабатывать мероприятия с целью
устранения рисков или снижения их до
допустимого уровня и повышения
безопасности выпускаемой продукции.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной практики	72
в т.ч. в форме практической подготовки	72
В Т. Ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	72
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.		
_	а по ВД.3 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на	108/108		
учебная практика по ПМ.03 МДК.03.01 Виды работ 1. Ознакомление с производственной лабораторией. 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. 3. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья. Дублирование на рабочих местах. 4. Контроль качества сырья, поступающего на производство цельномолочных продуктов: - изучение нормативной документации; - проведение основных методов исследования сырья; - установление пригодности молока для выработки стерилизованных и кисломолочных продуктов на основе лабораторных анализов и органолептических показателей; - ведение лабораторных журналов. Дублирование на рабочих местах.				
Промежуточная аттестаци	Я	-		
Всего		108		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

следующие специальные помещения: Кабинет «Технология молока и молочных продуктов»		
ОБОРУДОВАНИЕ		
рабочее место преподавателя;		
рабочие места по количеству обучающихся;		
комплект учебно-наглядных пособий,		
стол лабораторный,		
раковина нержавейка,		
весы аналитические,		
весы маслопробные,		
прибор для определения чистоты молока,		
анализатор качества молока,		
сепаратор-сливкоотделитель,		
маслобойка,		
фризер для мороженого,		
титровальная установка,		
рефрактометр,		
фотоколориметр,		
водяная баня многоместная,		
центрифуга, рН-метры,		
термометры лабораторные,		
мешалка магнитная,		
микроскоп,		
сушильный шкаф,		
термостат,		
анализатор влаги;		
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ		
компьютер с лицензионным программным обеспечением;		
мультимедийный проектор;		
мультимедийный экран;		
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.		
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»		
ОБОРУДОВАНИЕ		
рабочее место преподавателя;		
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);		
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ		
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-		
телекоммуникационной сети «Интернет»;		
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду		
образовательной организации;		
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.		

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

- 1. Машины и оборудование в животноводстве: учебное пособие / Д.Ф. Кольга, Ф.И. Назаров, С.А. Костюкевич [и др.]. Минск: РИПО, 2020. 333 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599780 Библиогр. в кн. ISBN 978-985-7234-36-3. Текст: электронный.
- 2. Мычко, В.С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. Минск: РИПО, 2020. 212 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518 Библиогр.: с. 208-210. ISBN 978-985-7234-61-5. Текст: электронный.
- 3. Сакун, О. В. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / О. В. Сакун, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. Минск: РИПО, 2022. 352 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=69752 Библиогр.: с. 346-349. ISBN 978-985-895-044-6. Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

- 4. Алексеева, Е.И. Молочное дело: практикум для обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль «Разведение, селекция, генетика и воспроизводство сельскохозяйственных животных»: [16+] / Е.И. Алексеева, С.Г. Зернина; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. 107 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699443 Библиогр.: с. 102. Текст: электронный.
- 5. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Мазеева; Кемеровский государственный университет. Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. 186 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684985 ISBN 978-5-8353-2753-9. Текст: электронный.
- 6. Мацикова, О.В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. Минск: РИПО, 2022. 264 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624 Библиогр.: с. 258-259. ISBN 978-985-895-002-6. Текст: электронный.
- 7. Хрундин, Д.В. Общая технология молочной отрасли: учебное пособие: [16+] / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова; Казанский национальный исследовательский технологический университет. Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. 100 с.: ил., табл. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699909. Библиогр.: с. 95. ISBN 978-5-7882-2961-4. Текст: электронный.
- 8. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. Минск: РИПО, 2023. 145 с.: табл. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266 Библиогр.: с. 112. ISBN 978-985-895-098-9. Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: https://opendata.mkrf.ru/opendata

3.2.4. Информационные справочные системы

- 1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб URL: https://biblioclub.ru/
- 2. Официальный интернет-портал правовой информации URL: http://pravo.gov.ru
- 3. Российский фонд фундаментальных исследований URL: https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library

3.2.5. Информационно-правовые системы

- 1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» https://www.consultant.ru/
- 2. Справочно-правовая система «Гарант» https://www.garant.ru/

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

- 1. Операционная система Microsoft Windows
- 2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

- 1. WINRAR архиватор
- 2. Media Player Classic
- 3. Windows Media Player
- 4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

	r 1	
Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	знания в области сдачиприемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции знания в области организации технологического сопровождения производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты

деятельности применительно к различным контекстам; анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана

выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов: точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

OK 03	актуальность
Планировать и	используемой нормативно-
реализовывать	правовой документации по
собственное	профессии; точность,
профессиональное и	адекватность применения
личностное развитие,	современной научной
предпринимательскую	профессиональной
деятельность в	терминологии
профессиональной сфере,	1
использовать знания по	
финансовой грамотности	
в различных жизненных	
ситуациях;	
OK 04	взаимодействие с
Эффективно	обучающимися,
взаимодействовать и	преподавателями и
работать в коллективе и	мастерами в ходе
команде;	обучения; эффективность
коминое,	участия в деловом
	общении для решения
	деловых задач;
	оптимальность
	планирования
	профессиональной
OK 05	деятельности
	грамотность устного и
Осуществлять устную и	письменного изложения
письменную коммуникацию	своих мыслей по
на государственном языке	профессиональной
Российской Федерации с	тематике на
учетом особенностей	государственном языке;
социального и культурного	толерантность поведения в
контекста;	рабочем коллективе
OK 06	понимание значимости
Проявлять гражданско-	своей профессии;
патриотическую позицию,	планирование
демонстрировать	трудоустройства в
осознанное поведение на	соответствии с выбранной
основе традиционных	профессией; высокая
общечеловеческих	мотивация к выполнению
ценностей, в том числе с	профессиональной
учетом гармонизации	деятельности; участие в
межнациональных и	конференциях,
межрелигиозных	профессиональных
отношений, применять	конкурсах и других
стандарты	профессионально
антикоррупционного	значимых мероприятиях
поведения;	1 1
OK 07	точность соблюдения
Содействовать	правил экологической
сохранению окружающей	безопасности при ведении
среды,	профессиональной
CP COOI,	профессиональной

nacynagahanayaay	падталі ности
ресурсосбережению,	деятельности; эффективность
применять знания об	обеспечения
изменении климата,	
принципы бережливого	ресурсосбережения на
производства,	рабочем месте
эффективно действовать	
в чрезвычайных	
ситуациях;	
OK 08	умение использовать
Использовать средства	средства физической
физической культуры для	культуры для сохранения
сохранения и укрепления	и укрепления здоровья;
здоровья в процессе	адекватно понимать
профессиональной	социальную роль
деятельности и	физической культуры в
поддержания	развитии личности и
необходимого уровня	подготовки ее к
физической	профессиональной
подготовленности;	деятельности; регулярные
	занятия различными
	физическими
	упражнениями;
	совершенствование
	уровня физической
	подготовки для
	обеспечения полноценной
	социальной и
	профессиональной
OK 00	деятельности
OK 09	адекватность понимания
Пользоваться	общего смысла четко
профессиональной	произнесенных
документацией на	высказываний на
государственном и	известные
иностранном языках.	профессиональные темы;
	адекватность применения
	нормативной
	документации в
	профессиональной
	деятельности; точно,
	адекватно ситуации
	обосновывать и объяснить
	свои действия (текущие и
	планируемые); правильно
	писать простые связные
	сообщения на знакомые
	или интересующие
	профессиональные темы.
	профессиональные темы.

Критерии оценки промежуточной аттестации: Оценка производственной практики при промежуточной аттестации: В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2a).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

ATT	ГЕСТАЦИОННЫЙ Ј	іист по у	чебной і	ТРАКТ	ИКЕ	
	<u></u> (ΦΜ)) обучающег	000		,	
19.02.1	ся) на курсе по про 12 Технология продукт	офессии/спет гов питания	циальности животного і	происхо		
	(ла) учебную практику					
	ация и ведение техно. втоматизированных т					1
	кции пищевой проду					
	20г. по «					
	(наименование орга			- /	_	
Оценка сформиј	рованности ПК через	виды и кач	ество выпо	лнения	а работ	
Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания	работ (по т	ество выполн гребованию (гь», «опыт»)		сформи	ценка рованности ПК
	результата (ОПОР) ПК	уме	ть», «опыт» <i>)</i>		«да»	«нет»
ПК 1.1					«да»	WHC1//
ПК 1.2						
*** 80%-100% - «5 70%-80% - «4) 60%-70% - «3) Характеристика д сформированност	» » цеятельности обучающ	егося во врем	ия учебной п	рактик	и через о	ценку
Оцениваемые ОК	Основные показатели	оценивания	У	овни о	ценки ОК	
,	результата (ОПО			1	,	
OK 01			Низкий	Сред	цний	Высокий
OK 02						
OK 03						
OK 04						
OK 05						
OK 06						
OK 07						
OK 08						
OK 09 ***						
*** ОК, ОКни	зкий уровень					
ОК, ОКсре						
ОК, ОКвы			_			
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированно	ость ПК и уро	вень сформиј		сти ОК):	
За период учеонои	практики студентом (Ф) на сформированность П	ИО)	реш сформи	была рованно	CTH OK	
продемонстрирова	на сформированность тт	к, уро	вень сформиј	рованно	CIH OK	
Рекомендации: обр	—— ратить внимание требу	ет внимания				
Дата «»						
	ителя практики	/ФИО	, должность			
	венного лица организа				∕ФИО, до	лжность

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

ПО ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

	обучающегося группы	по профессии СПО
	19.02.12 Технология продуктов п	итания животного происхождения
	(ФІ	MO)
проходив	шего учебную практику	
	с «» г. по «	» г.
Место пр	охождения практики (организация	1):
Руководи	тели	
практики	и: от ОО	
Руководи	гель группы	

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

ПО ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

	обучающегося группы по	профессии CHO
19.	02.12 Технология продуктов питания	животного происхождения
		(ФИО)
проходившего уч	небную практику	
	с «» г. по «»	Γ.
Место прохожде	ения практики (организация):	
Руководители практики: от ОС		
Руководитель гру	уппы	

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

- 1. Характеристика и структура организации, объекты практики
- 2. Материально-техническая база организации
- 3. Индивидуальное задание руководителя практики
- 4. Виды выполненных работ
- 5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
- 6. Дневник практики
- 7. Приложения
- 8. Фотоотчет

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.4 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке .

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

и знания		
Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 2.1-2.3	применять методики контроля качества	требования охраны труда;
ОК 01	сырья, вспомогательных, упаковочных	производственный контроль
OK 02	материалов, полуфабрикатов и готовой	на предприятиях отрасли;
ОК 04	продукции при производстве молочной	виды брака и его учет в
OK 05	продукции; осуществлять мониторинг	производстве; материальный
ОК 07	технологических операций производства	баланс сырья,
ОК 09	молочных продуктов; проверять	вспомогательных,
	операции по товарному оформлению и	упаковочных материалов и
	хранению продукции; контролировать	тары.
	производственные стоки и выбросы,	
	пригодные и непригодные для	
	дальнейшей промышленной	
	переработки; составлять отчеты по	
	расходу сырья, материалов и тары;	
	анализировать отклонения в их расходе	
	(перерасход, экономия) и выявлять	
	причины несоответствия нормам;	
	разрабатывать предложения по	
	устранению отклонений от нормативов;	
	вести учет брака и анализ причин	
	образования дефектов продукции;	
	разрабатывать предложения по	
	снижению (предотвращению)	
	производства дефектных продуктов;	
	контролировать выполнение	
	производственных плановых заданий;	
	разрабатывать мероприятия с целью	
	устранения рисков или снижения их до	
	допустимого уровня и повышения	
	безопасности выпускаемой продукции.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной практики	108

в т.ч. в форме практической подготовки	108
В Т. Ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	108
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	
	са по ВД.4 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех	108/108	
этапах ее производства и о		100/100	
Учебная практика по П	М.04 МДК.04.01		
Виды работ			
•	ассовой доли белка в молоке и молочных продуктах.		
<u> </u>	ассовой доли жира в молоке и молочных продуктах.		
3. Методы определения м	ассовой доли влаги в молоке и молочных продуктах.		
	ассовой доли лактозы в молоке и молочных продуктах		
5. Определение механической загрязненности молока.			
6. Методы определения плотности молочного сырья.			
	язкости молочного сырья и продуктов.		
	итруемой кислотности молока и молочных продуктов.		
	ктивной кислотности молока и молочных продуктов.		
10. Органолептический ан	нализ молочного сырья и молочных продуктов.	108/108	
	гибирующих веществ в молочном сырье.		
12. Методы выявления фа	12. Методы выявления фальсификации молочного сырья.		
13. Методы определения эффективности гомогенизации молока и сливок.			
14. Методы определения эффективности пастеризации.			
15. Определение промышленной стерильности питьевого молока.			
16. Определение степени взбитости мороженого			
17. Определение термоустойчивости сливочного масла.			
18. Методы определения сыропригодности молока.			
19. Методы определения степени зрелости сыра.			
20. Методы определения растворимости и класса тепловой обработки сухого молока.			
	ния микробиологических исследований молока и молочных продуктов.		
Промежуточная аттестаци	R	-	
Всего		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

следующие специальные помещения: Кабинет «Технология молока и молочных продуктов»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
стол лабораторный,
раковина нержавейка,
весы аналитические,
весы маслопробные,
прибор для определения чистоты молока,
анализатор качества молока,
сепаратор-сливкоотделитель,
маслобойка,
фризер для мороженого,
титровальная установка,
рефрактометр,
фотоколориметр,
водяная баня многоместная,
центрифуга, рН-метры,
термометры лабораторные,
мешалка магнитная,
микроскоп,
сушильный шкаф,
термостат,
анализатор влаги;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-
телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду
образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

Оснащенные базы практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

- 1. Машины и оборудование в животноводстве: учебное пособие / Д.Ф. Кольга, Ф.И. Назаров, С.А. Костюкевич [и др.]. Минск: РИПО, 2020. 333 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599780 Библиогр. в кн. ISBN 978-985-7234-36-3. Текст: электронный.
- 2. Мычко, В.С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. Минск: РИПО, 2020. 212 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518 Библиогр.: с. 208-210. ISBN 978-985-7234-61-5. Текст: электронный.
- 3. Сакун, О. В. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / О. В. Сакун, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. Минск: РИПО, 2022. 352 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=69752 Библиогр.: с. 346-349. ISBN 978-985-895-044-6. Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

- 4. Алексеева, Е.И. Молочное дело: практикум для обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль «Разведение, селекция, генетика и воспроизводство сельскохозяйственных животных»: [16+] / Е.И. Алексеева, С.Г. Зернина; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. 107 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699443 Библиогр.: с. 102. Текст: электронный.
- 5. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Мазеева; Кемеровский государственный университет. Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. 186 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684985 ISBN 978-5-8353-2753-9. Текст: электронный.
- 6. Мацикова, О.В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. Минск: РИПО, 2022. 264 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624 Библиогр.: с. 258-259. ISBN 978-985-895-002-6. Текст: электронный.
- 7. Хрундин, Д.В. Общая технология молочной отрасли: учебное пособие: [16+] / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова; Казанский национальный исследовательский технологический университет. Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. 100 с.: ил., табл. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699909. Библиогр.: с. 95. ISBN 978-5-7882-2961-4. Текст: электронный.
- 8. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. Минск: РИПО, 2023. 145 с.: табл. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266 Библиогр.: с. 112. ISBN 978-985-895-098-9. Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: https://opendata.mkrf.ru/opendata

3.2.4. Информационные справочные системы

- 1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб URL: https://biblioclub.ru/
- 2. Официальный интернет-портал правовой информации URL: http://pravo.gov.ru
- 3. Российский фонд фундаментальных исследований URL: https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library

3.2.5. Информационно-правовые системы

- 1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» https://www.consultant.ru/
- 2. Справочно-правовая система «Гарант» https://www.garant.ru/

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

- 1. Операционная система Microsoft Windows
- 2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

- 1. WINRAR архиватор
- 2. Media Player Classic
- 3. Windows Media Player
- 4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование		
профессиональных и		
общих компетенций,	Критерии оценки	Методы оценки
формируемых в рамках	теритерии оденки	тистоды оценки
модуля		
ПК 2.1.	Знания в области	Экспертное наблюдение и
Организовывать входной	организации входного	оценка в процессе
контроль качества и	контроля качества и	выполнения: практических/
безопасности молочного	безопасности молочного	лабораторных занятий;
сырья и	сырья и вспомогательных	заданий по учебной и
вспомогательных	компонентов,	производственной
компонентов,	упаковочных материалов,	практикам; заданий по
упаковочных	производственного	самостоятельной работе
материалов,	контроля полуфабрикатов,	cameeronresibilen paeere
производственный	параметров	
контроль	технологических	
полуфабрикатов,	процессов и контроля	
параметров	качества готовой	
технологических	молочной продукции	
процессов и контроль	молочной продукции	
качества готовой		
молочной продукции		
ПК 2.2.	Знания в области контроля	Экспертное наблюдение и
11IX 2.2.	-	-
	производственных стоков	оценка в процессе

7.0	T	
Контролировать	и выбросов, отходов	выполнения: практических/
производственные стоки	производства, пригодных	лабораторных занятий;
и выбросы, отходы	и непригодных для	заданий по учебной и
производства, пригодные	промышленной	производственной
и непригодные для	переработки	практикам; заданий по
дальнейшей		самостоятельной работе
промышленной		
переработки		
ПК 2.3.	Знания в области	Экспертное наблюдение и
Производить	проведения лабораторных	оценка в процессе
лабораторные	исследований качества и	выполнения: практических/
исследования качества и	безопасности	лабораторных занятий;
безопасности	полуфабрикатов и готовых	заданий по учебной и
полуфабрикатов и	продуктов в процессе	производственной
готовых продуктов в	производства молочной	практикам; заданий по
процессе производства	продукции	самостоятельной работе
молочной продукции	продукции	camocronresismon pacore
ОК 01	Результаты решения и	Экспертное наблюдение и
Выбирать способы	выполнения ситуационных	оценка в процессе
1		=
решения задач	задач применительно к	выполнения: практических/
профессиональной	профессиональной	лабораторных занятий;
деятельности	деятельности	заданий по учебной и
применительно к		производственной
различным контекстам		практикам; заданий по
		самостоятельной работе
OK 02	Выполнение работ,	Экспертное наблюдение и
Использовать	используя современные	оценка в процессе
современные средства	средства поиска, анализа и	выполнения: практических/
поиска, анализа и	интерпретации	лабораторных занятий;
интерпретации	информации, и	заданий по учебной и
информации, и	информационные	производственной
информационные	технологии для	практикам; заданий по
технологии для	выполнения задач	самостоятельной работе
выполнения задач	профессиональной	
профессиональной	деятельности	
деятельности		
OK 04	Демонстрация	Экспертное наблюдение и
Эффективно	собственной деятельности	оценка в процессе
взаимодействовать и	в условиях	выполнения: практических/
работать в коллективе и	коллективной и командной	лабораторных занятий;
команде	работы в соответствии с	заданий по учебной и
	заданной ситуацией	производственной
	(осуществляет обмен	практикам; заданий по
	информацией с другими	практикам, задании по самостоятельной работе
		самостоятельной расоте
	членами команды,	
	осуществляет презентацию	
	результатов работы	
	команды)	

OK 05	Помонотривуют	Эканоричаа набиталачиа и
Осуществлять устную и	Демонстрирует способность находить,	Экспертное наблюдение и
		оценка в процессе выполнения: практических/
письменную	воспринимать и	_
коммуникацию на	использовать информацию	лабораторных занятий;
государственном языке	на государственном языке	заданий по учебной и
Российской Федерации с	Российской Федерации,	производственной
учетом особенностей	полученную из печатных и	практикам; заданий по
социального и	электронных источников	самостоятельной работе
культурного контекста	для решения стандартных	
	коммуникативных задач	
	учетом особенностей	
	социального и	
	культурного контекста	
OK 07	Результаты выполнения	Экспертное наблюдение и
Содействовать	работ, ориентируясь на	оценка в процессе
сохранению окружающей	сохранение окружающей	выполнения: практических/
среды,	среды, ресурсосбережение,	лабораторных занятий;
ресурсосбережению,	применяя знания об	заданий по учебной и
применять знания об	изменении климата,	производственной
изменении климата,	принципах бережливого	практикам; заданий по
принципы бережливого	производства,	самостоятельной работе
производства,	эффективные действия в	
эффективно действовать	чрезвычайных ситуациях	
в чрезвычайных		
ситуациях		
OK 09	Результаты поиска,	Экспертное наблюдение и
Пользоваться	адаптации и применения	оценка в процессе
профессиональной	профессиональной	выполнения: практических/
документацией на	документации на	лабораторных занятий;
государственном и	государственном и	заданий по учебной и
иностранном языках	иностранном языках	производственной
		практикам; заданий по
		самостоятельной работе

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2a).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

AT	ГЕСТАЦИОННЫЙ .	лист по у	чебной і	ТРАКТ	ике		
opaniaromanca(sa	ся) на курсе по пр			СПО			
	ея) на курее по пр 12 Технология продук				уулени	ıa	
	(ла) учебную практик			-		L/A	
	сние безопасности, правитика Справительности, правития					ωй	
	сех этапах ее произво	•					
	ясного сырья в объем		ащения на ј	phine	шще	DUII	
	20г. по «		20 г	. в орга	низаш	ии	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				. 2 op:			
	(наименование орг	анизации, юр	оидический а	ідрес)			
Оценка сформи	рованности ПК через			- /	я рабо	Г	
					-		
Оцениваемая ПК	Основные показатели		ество выполн гребованию Ф		adan	Оце	
IIK	оценивания результата (ОПОР)		греоованию ч гь», «опыт»)	лос	сфорг	миро. П	ванности
	ПК	ywe	1B//, ((OHBI1///)		«да		«нет»
ПК 2.1					Νда	<i>''</i>	WHC1//
ПК 2.2							
ПК 2.3							
*** 80%-100% - «5	<u> </u>						
70%-80% - «4							
60%-70% - «3							
	деятельности обучающ	цегося во вре	ия учебной п	рактин	си чере	з оце	нку
сформированност							
Оцениваемые ОК			У	ровни с	ценки (ЭК	
O.M. O.I.	результата (ОПО	OP) OK		T ~			
OK 01			Низкий	Cpe	цний	Bı	ысокий
OK 02							
OK 04							
OK 05							
OK 07							
OK 09							

ОК, ОКнизкий уровень ОК, ОКсредний уровень							
ОК, ОКвы							
	(оценить сформированн	ость ПК и урс	вень сформи	рованно	ости ОК	. ():	
За период учебной	практики студентом (Ф	ОИО)		была			
продемонстрирована сформированность ПК; уровень сформированности ОК							
Рекомендации: обратить внимание требует внимания							
Дата «» 20г. Подпись руководителя практики/ФИО, должность							
					/#110		
Подпись ответст	венного лица организа	ации (базы п	рактики)		/ΨИО,	дол	кность

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

ПО ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

обучающегося группы	_ по профессии СПО
19.02.12 Технология продуктов питани	ия животного происхождения
(ФИО)	
проходившего учебную практику	
с «» г. по «»	г.
Место прохождения практики (организация):	
Руководители практики: от ОО Руководитель группы	

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

ПО ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

	обучающегося группы	по профессии СПО	
1	9.02.12 Технология продуктов пі	итания животного происхожд	цения
			(ФИО)
проходившего	учебную практику		
	с «» г. по «»	Γ.	
Место прохож,	дения практики (организация):		
			_
Руководители			
практики: от (Руковолитель г			

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

- 1. Характеристика и структура организации, объекты практики
- 2. Материально-техническая база организации
- 3. Индивидуальное задание руководителя практики
- 4. Виды выполненных работ
- 5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
- 6. Дневник практики
- 7. Приложения
- 8. Фотоотчет

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения и знания

и знания	V	2
Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 1.1-1.2	правильно оформлять учетно-отчетную	требования охраны труда;
OK 01	документацию; планировать основные	учет и отчетность в
ОК 02	показатели производства продукции и	производстве продуктов
OK 04	оказания услуг в области производства и	животного происхождения;
OK 05	переработки мяса; осуществлять	основы производственного
OK 07	мониторинг технологических операций	учета; методики расчета
OK 09	производства мяса и мясных продуктов;	норм расхода сырья,
	проверять операции по товарному	вспомогательных,
	оформлению и хранению продукции;	упаковочных материалов и
	проверять правильность оформления	тары; материальный баланс
	документов на отпущенную продукцию;	сырья, вспомогательных,
	контролировать производственные стоки	упаковочных материалов и
	и выбросы, пригодные и непригодные	тары; нормы времени и
	для дальнейшей промышленной	выработки по
	переработки; составлять отчеты по	технологическим операциям.
	расходу сырья, материалов и тары;	
	анализировать отклонения в их расходе	
	(перерасход, экономия) и выявлять	
	причины несоответствия нормам;	
	разрабатывать предложения по плану	
	выпуска продукции; рассчитывать	
	потребности производства в сырье,	
	вспомогательных, упаковочных	
	материалах и таре; определять	
	потребности в рабочей силе; проводить	
	инструктаж и обучение персонала на	
	рабочих местах; организовывать	
	бесперебойную ритмичную работу на	
	производственном объекте;	
	обеспечивать безопасные условия труда	
	на производстве; учитывать рабочее	
	время и выработку работающих;	
	контролировать выполнение	
	производственных плановых заданий;	
	разрабатывать мероприятия с целью	

устранения рисков или снижения их до	
допустимого уровня и повышения	
безопасности выпускаемой продукции.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	180
в т.ч. в форме практической подготовки	180
В т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	180
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

	г содержание профессионального модуля (11W1)	0.7	
Наименование разделов		Объем, акад. ч. /	
и тем	Содержание учебного материала,	в том числе в	
профессионального	лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся,	форме	
модуля (ПМ),	курсовая работа (проект)	практической	
междисциплинарных		подготовки,	
курсов (МДК)	1	акад. ч.	
1	2	3	
	ая практика по ВД.1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции	180/180	
_	ехнологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	100/100	
-	тика по ПМ.01 МДК.01.01		
Виды работ			
	роведение оценки по массе и упитанности убойных животных.		
	дение оценки по массе и упитанности.		
3. Осмотр и сортировка у			
4. Убой и первичная пере	±		
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС.			
6. Убой и первичная переработка свиней.			
7. Ветеринарно-санитарн	ая экспертиза на линии первичной переработки свиней.		
8. Убой и первичная пере	еработка сухопутной и водоплавающей птицы.		
9. Убой и первичная пере	еработка кроликов.		
10. Контроль эффективно	го использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы.	72/72	
11. Контроль эффективно	го использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов.		
12. Составление и анализ схем холодильной обработки мяса.			
13. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и			
кроликов.			
14. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови.			
15. Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению.			
16. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования.			
17. Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью.			
18. Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя.			
19. Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя.			
20. Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья.			
Производственная прак	тика по ПМ.01 МДК.01.02		
Виды работ		108/108	
1. Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продуктов из мяса.			

- 2. Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных колбасных изделий.
- 3. Составление технологических схем и изучение процессов производства варено-копченых колбасных изделий.
- 4. Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых колбасных изделий.
- 5. Составление технологических схем и изучение процессов производства сырокопченых колбасных изделий.
- 6. Составление технологических схем и изучение процессов производства сыровяленых колбасных изделий.
- 7. Составление технологических схем и изучение процессов производства ливерных колбасных изделий.
- 8. Составление технологических схем и изучение процессов производства жареных колбасных изделий.
- 9. Составление технологических схем и изучение процессов производства крупнокусковых полуфабрикатов.
- 10. Составление технологических схем и изучение процессов производства порционных полуфабрикатов.
- 11. Составление технологических схем и изучение процессов производства мелкокусковых полуфабрикатов.
- 12. Составление технологических схем и изучение процессов производства рубленых полуфабрикатов.
- 13. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.
- 14. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.
- 15. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству продуктов из мяса.
- 16. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования для упаковки мясных продуктов.
- 17. Проведение контроля по безопасному обслуживанию оборудования согласно технике безопасности. Безопасное обслуживание оборудования и средств автоматизации технологического процесса производства мясных продуктов.
- 18. Работа на технологическом оборудовании: установка для вертикальной обвалки мяса.
- 19. Работа на технологическом оборудовании: шпигорезка.
- 20. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для грубого измельчения мяса.
- 21. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для тонкого измельчения мяса.
- 22. Работа на технологическом оборудовании: фаршемешалка при составлении фарша.
- 23. Работа на технологическом оборудовании: шприц-дозировщик для наполнения оболочек фаршем.
- 24. Работа на технологическом оборудовании: формовочный аппарат для формовки рубленых полуфабрикатов в тесте.
- 25. Работа на технологическом оборудовании: котлетный аппарат для формирования рубленых полуфабрикатов.
- 26. Работа на технологическом оборудовании: трейсилер для упаковки мясных продуктов.
- 27. Работа на технологическом оборудовании: аппарат для вакуумной упаковки мясных продуктов.
- 28. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для термической обработки мясных продуктов.
- 29. Работа на технологическом оборудовании: клипсатор для наложения скоб на батоны.
- 30. Работа на технологическом оборудовании: массажер и тумблер для размягчения мясного сырья.

Промежуточная аттестация	-
Всего	180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащен оборудованием:		
ОБОРУДОВАНИЕ		
рабочее место преподавателя;		
рабочие места по количеству обучающихся;		
мусаты,		
запирающая клипса,		
устройство для наложения лигатуры,		
кольчужный фартук,		
перчатки кольчужные,		
ножи для разделки,		
обвалки,		
жиловки,		
стол производственный с моечной ванной;		
стеллаж передвижной,		
стол лабораторный,		
волчок,		
шприц для наполнения колбасных оболочек,		
стол рабочий из нержавеющей стали,		
раковина нержавейка,		
весы аналитические,		
морозильная камера,		
мини-куттер,		
термокамера,		
массажер,		
пельменный аппарат,		
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ		
проектор,		
ноутбук,		
интерактивная доска.		
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»		
ОБОРУДОВАНИЕ		
рабочее место преподавателя;		
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);		
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ		
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-		
телекоммуникационной сети «Интернет»;		
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду		
образовательной организации;		
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.		

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля. Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные электронные издания

- 1. Мычко, В. С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. Минск: РИПО, 2020. 212 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518 Библиогр.: с. 208-210. ISBN 978-985-7234-61-5. Текст: электронный.
- 2. Сакун, О. В. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / О. В. Сакун, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. Минск: РИПО, 2022. 352 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=69752 Библиогр.: с. 346-349. ISBN 978-985-895-044-6. Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

- 3. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Мазеева; Кемеровский государственный университет. Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. 186 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684985 ISBN 978-5-8353-2753-9. Текст: электронный.
- 4. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. Минск: РИПО, 2022. 264 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624 Библиогр.: с. 258-259. ISBN 978-985-895-002-6. Текст: электронный.
- 5. Общая технология мясной отрасли: учебное пособие: [16+] / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова, В. Я. Пономарев [и др.]; Казанский национальный исследовательский технологический университет. Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. 120 с.: ил., табл. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699911 Библиогр. в кн. ISBN 978-5-7882-2859-4. Текст: электронный.
- 6. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. Минск: РИПО, 2023. 145 с.: табл. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266 Библиогр.: с. 112. ISBN 978-985-895-098-9. Текст: электронный.
- 7. Ятусевич, В. П. Свиноводство и технология производства свинины: учебное пособие / В. П. Ятусевич, В. А. Дойлидов. Минск: РИПО, 2021. 264 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697169. Библиогр.: с. 241-243. ISBN 978-985-7253-38-8. Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: https://opendata.mkrf.ru/opendata

3.2.4. Информационные справочные системы

- 1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб URL: https://biblioclub.ru/
- 2. Официальный интернет-портал правовой информации URL: http://pravo.gov.ru

3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library

3.2.5. Информационно-правовые системы

- 1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» https://www.consultant.ru/
- 2. Справочно-правовая система «Гарант» https://www.garant.ru/

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

- 1. Операционная система Microsoft Windows
- 2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

- 1. WINRAR архиватор
- 2. Media Player Classic
- 3. Windows Media Player
- 4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

	ОФЕССИОНАЛЬНОГО МОД	ЦУЛЯ
Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять сдачу- приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Знания в области сдачи- приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

OK 04	Демонстрация собственной	Экспертное наблюдение и
Эффективно	деятельности в условиях	оценка в процессе выполнения:
взаимодействовать и работать в		практических/ лабораторных
коллективе и команде	работы в соответствии с	занятий; заданий по учебной и
	заданной ситуацией	производственной практикам;
	(осуществляет обмен	заданий по самостоятельной
	информацией с другими	работе
	членами команды,	
	осуществляет презентацию	
	результатов работы команды)	
ОК 05	Демонстрирует способность	Экспертное наблюдение и
Осуществлять устную и	находить, воспринимать и	оценка в процессе выполнения:
письменную коммуникацию на	использовать информацию на	практических/ лабораторных
государственном языке	государственном языке	занятий; заданий по учебной и
Российской Федерации с	Российской Федерации,	производственной практикам;
учетом особенностей	полученную из печатных и	заданий по самостоятельной
социального и культурного	электронных источников для	работе
контекста	решения стандартных	
	коммуникативных задач учетом	
	особенностей социального и	
	культурного контекста	
OK 07	Результаты выполнения работ,	Экспертное наблюдение и
Содействовать сохранению	ориентируясь на сохранение	оценка в процессе выполнения:
окружающей среды,	окружающей среды,	практических/ лабораторных
ресурсосбережению, применять	ресурсосбережение, применяя	занятий; заданий по учебной и
знания об изменении климата,	знания об изменении климата,	производственной практикам;
принципы бережливого	принципах бережливого	заданий по самостоятельной
производства, эффективно	производства, эффективные	работе
действовать в чрезвычайных	действия в чрезвычайных	
ситуациях	ситуациях	
OK 09	Результаты поиска, адаптации и	
Пользоваться	применения профессиональной	
профессиональной	документации на	практических/ лабораторных
документацией на	государственном и	занятий; заданий по учебной и
государственном и	иностранном языках	производственной практикам;
иностранном языках		заданий по самостоятельной
		работе

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2a).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

ATTECT	АЦИОННЫЙ ЛИ	СТ ПО ПРО	ОИЗВОДСТ	венно	ОЙ ПРА	КТИН	Œ
		ФИО обучан	ามควาสา)			,	
обучающийся(а	аяся) на курсе п			ости СП	O		
	2.12 Технология про					ения	
	ел(ла) производстве						Ю
	зация и ведение то						
	автоматизированн						
	укции из мясного (
c «»	20г. по	«»	20	Ог. в	организ	ации	
		ие организациі					
Оценка сформ	ированности ПК ч	ерез виды и	і качество і	выполн	ения ра	бот	
Оцениваема	Основные		ество выпол			Оцен	
я ПК	показатели оценивания		требованию ть», «опыт»)		сформ	ирован	ности ПК
	результата (ОПОР) ПК				«да	a»>	«нет»
ПК 1.1							
ПК 1.2							
*** 80%-100% - 70%-80% - < 60%-70% - <	<4 »	aloniaroed bo	ppong upou	ДРОПОТР	аннай н	3012TH12	u uanaz
оценку сформиј		ающегося во	времи прои	звидств	сниои пј	JAKIHK	и через
Оцениваемые	Основные пок	азатели		Уровни	оценки	ОК	
ОК	оценивания резуль ОК	гата (ОПОР)		•			
OK 01			Низкий Средний Высокий				
OK 02							
OK 04							
OK 05							
OK 07							
OK 09							
***	WANTE TO DOWN						
ОК, ОК ОК, ОК							
ОК, ОК1							
	Е (оценить сформиро	ванность ПК	и уровень сф	ормиров	анности	ОК):	
	водственной практикі					ыла	
	вана сформированно					ОК	
		требует внима	ания				
Дата «»20г.							
Подпись руково	одителя практики _	/0	ФИО, должн	ость			
Подпись ответс	ственного лица орга	низации (ба	зы практики	ı)	/Φ <i>W</i>	Ю, дол	жность

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

ПО ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ

	обучающегося группы	по профессии СПО
19.02.1	12 Технология продуктов пи	гания животного происхождения
	(ФИФ)	0)
проходившего пр	роизводственную практику	
	с «» г. по «»	Γ.
Место прохожде	ения практики (организация)	:
Руководители		
практики: от ОО Руководитель гру		

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

ПО ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ

O	оучающегося группы	по профессии CHO	
19.02.12	Технология продуктов п	итания животного происхожд	дения
			(ФИО)
проходившего произв	одственную практику		
	с «» г. по «»	Γ.	
Место прохождения г	практики (организация):		_
			_
Руководители практики: от ОО			
Руковолитель группы			

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

- 1. Характеристика и структура организации, объекты практики
- 2. Материально-техническая база организации
- 3. Индивидуальное задание руководителя практики
- 4. Виды выполненных работ
- 5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
- 6. Дневник практики
- 7. Приложения
- 8. Фотоотчет

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения и знания

и знания Код	Умения	Знания
ПК, ОК	у мения	Знания
ПК 2.1-2.3	применять методики контроля качества	требования охраны труда;
OK 01	сырья, вспомогательных, упаковочных	производственный контроль
OK 02	материалов, полуфабрикатов и готовой	на предприятиях отрасли;
OK 04	продукции при производстве мяса и	виды брака и его учет в
OK 05	мясных продуктов; осуществлять	производстве; материальный
OK 07	мониторинг технологических операций	баланс сырья,
OK 09	производства мяса и мясных продуктов;	вспомогательных,
	проверять операции по товарному	упаковочных материалов и
	оформлению и хранению продукции;	тары.
	контролировать производственные стоки	
	и выбросы, пригодные и непригодные	
	для дальнейшей промышленной	
	переработки; составлять отчеты по	
	расходу сырья, материалов и тары;	
	анализировать отклонения в их расходе	
	(перерасход, экономия) и выявлять	
	причины несоответствия нормам;	
	разрабатывать предложения по	
	устранению отклонений от нормативов;	
	вести учет брака и анализ причин	
	образования дефектов продукции;	
	разрабатывать предложения по	
	снижению (предотвращению)	
	производства дефектных продуктов;	
	контролировать выполнение	
	производственных плановых заданий;	
	разрабатывать мероприятия с целью	
	устранения рисков или снижения их до	
	допустимого уровня и повышения	
	безопасности выпускаемой продукции.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	216

в т.ч. в форме практической подготовки	216
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	216
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.
1	2	3
	я практика по ВД.2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции отапах ее производства и обращения на рынке	216/216
	гика по ПМ.02 МДК.02.01	
Виды работ	11Ka 110 111v1.02 1v1/1K.02.01	
_	ырья при производстве колбасных изделий.	
1 1	спомогательных материалов при производстве колбасных изделий.	
1 -	ырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.	I
1 *	спомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.	I
	ырья при производстве продуктов из мяса.	I
	спомогательных материалов при производстве продуктов из мяса.	I
1 1	отовых продуктов: вареных колбасных изделий.	I
8. Проведение контроля го	отовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий.	I
	отовых продуктов: полукопченых колбасных изделий.	I
10. Проведение контроля	готовых продуктов: запеченных колбасных изделий.	I
11. Проведение контроля	готовых продуктов: кровяных колбас.	216/216
1 1	готовых продуктов: ливерных колбас.	I
	готовых продуктов: ферментированных колбас.	I
<u> </u>	готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса.	I
	готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса.	I
_	а проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.	I
	сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	I
	вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	I
1 2	сырья при производстве сублимированных мясных продуктов.	I
	ы на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов.	I
	и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе.	I
1	оля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих	I
консервов.		

23. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок производстве мясных и мясосодержащих		
консервов.		
24. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.		
25. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержазщих консервов.		
26. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей		
промышленной переработки.		
27. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах.		
28. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.		
29. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт.		
30. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).		
Промежуточная аттестация	-	
Всего	216	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащен оборудованием:
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
мусаты,
запирающая клипса,
устройство для наложения лигатуры,
кольчужный фартук,
перчатки кольчужные,
ножи для разделки,
обвалки,
жиловки,
стол производственный с моечной ванной;
стеллаж передвижной,
стол лабораторный,
волчок,
шприц для наполнения колбасных оболочек,
стол рабочий из нержавеющей стали,
раковина нержавейка,
весы аналитические,
морозильная камера,
мини-куттер,
термокамера,
массажер,
пельменный аппарат,
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
проектор,
ноутбук,
интерактивная доска.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-
телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду
образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля. Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные электронные издания

- 1. Мычко, В. С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. Минск: РИПО, 2020. 212 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518 Библиогр.: с. 208-210. ISBN 978-985-7234-61-5. Текст: электронный.
- 2. Сакун, О. В. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / О. В. Сакун, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. Минск: РИПО, 2022. 352 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=69752 Библиогр.: с. 346-349. ISBN 978-985-895-044-6. Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

- 3. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Мазеева; Кемеровский государственный университет. Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. 186 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684985 ISBN 978-5-8353-2753-9. Текст: электронный.
- 4. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. Минск: РИПО, 2022. 264 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624 Библиогр.: с. 258-259. ISBN 978-985-895-002-6. Текст: электронный.
- 5. Общая технология мясной отрасли: учебное пособие: [16+] / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова, В. Я. Пономарев [и др.]; Казанский национальный исследовательский технологический университет. Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. 120 с.: ил., табл. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699911 Библиогр. в кн. ISBN 978-5-7882-2859-4. Текст: электронный.
- 6. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. Минск: РИПО, 2023. 145 с.: табл. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266 Библиогр.: с. 112. ISBN 978-985-895-098-9. Текст: электронный.
- 7. Ятусевич, В. П. Свиноводство и технология производства свинины: учебное пособие / В. П. Ятусевич, В. А. Дойлидов. Минск: РИПО, 2021. 264 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697169. Библиогр.: с. 241-243. ISBN 978-985-7253-38-8. Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: https://opendata.mkrf.ru/opendata

3.2.4. Информационные справочные системы

- 1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб URL: https://biblioclub.ru/
- 2. Официальный интернет-портал правовой информации URL: http://pravo.gov.ru

3. Российский фонд фундаментальных исследований — URL: https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library

3.2.5. Информационно-правовые системы

- 1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» https://www.consultant.ru/
- 2. Справочно-правовая система «Гарант» https://www.garant.ru/

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

- 1. Операционная система Microsoft Windows
- 2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

- 1. WINRAR архиватор
- 2. Media Player Classic
- 3. Windows Media Player
- 4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ					
Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки			
профессиональных и общих					
компетенций, формируемых					
в рамках модуля					
ПК 2.1.	Знания в области	Экспертное наблюдение и			
Организовывать входной	организации входного	оценка в процессе			
контроль качества и	контроля качества и	выполнения: практических/			
безопасности мясного сырья	безопасности мясного сырья	лабораторных занятий;			
и вспомогательных	и вспомогательных,	заданий по учебной и			
компонентов, упаковочных	упаковочных материалов,	производственной			
материалов,	производственного контроля	практикам; заданий по			
производственный контроль	полуфабрикатов, параметров	самостоятельной работе			
полуфабрикатов,	технологических процессов				
параметров	и контроля качества				
технологических процессов и	готовой продукции из				
контроль качества	мясного сырья				
готовой продукции из					
мясного сырья					
ПК 2.2.	Знания в области контроля	Экспертное наблюдение и			
Контролировать	производственных стоков и	оценка в процессе			
производственные стоки и	выбросов, пригодных и	выполнения: практических/			
выбросы, отходы	непригодных для	лабораторных занятий;			
производства, пригодные и	промышленной переработки	заданий по учебной и			
непригодные для дальнейшей		производственной			
промышленной переработки		практикам; заданий по			
		самостоятельной работе			
ПК 2.3.	Знания в области проведения	Экспертное наблюдение и			
Производить лабораторные	лабораторных исследований	оценка в процессе			
исследования качества и	качества и безопасности	выполнения: практических/			
безопасности	полуфабрикатов и готовых	лабораторных занятий;			
полуфабрикатов и готовых	продуктов в процессе	заданий по учебной и			
продуктов в процессе	производства продукции из	производственной			
производства продукции из	мясного сырья				

мясного сырья		практикам; заданий по
		самостоятельной работе
OK 01	Результаты решения и	Экспертное наблюдение и
Выбирать способы решения	выполнения ситуационных	оценка в процессе
задач профессиональной	задач применительно к	выполнения: практических/
деятельности применительно	профессиональной	лабораторных занятий;
к различным контекстам	деятельности	заданий по учебной и
		производственной
		практикам; заданий по
		самостоятельной работе
OK 02	Выполнение работ,	Экспертное наблюдение и
Использовать современные	используя современные	оценка в процессе
средства поиска, анализа и	средства поиска, анализа и	выполнения: практических/
интерпретации информации,	интерпретации информации,	лабораторных занятий;
и информационные	и информационные	заданий по учебной и
технологии для выполнения	технологии для выполнения	производственной
задач профессиональной	задач профессиональной	практикам; заданий по
деятельности	деятельности	самостоятельной работе
OK 04	Демонстрация собственной	Экспертное наблюдение и
Эффективно	деятельности в условиях	оценка в процессе
взаимодействовать и	коллективной и командной	выполнения: практических/
работать в коллективе и	работы в соответствии с	лабораторных занятий;
команде	заданной ситуацией	заданий по учебной и
	(осуществляет обмен	производственной
	информацией с другими	практикам; заданий по
	членами команды,	самостоятельной работе
	осуществляет презентацию	
	результатов работы	
	команды)	
OK 05	Демонстрирует способность	Экспертное наблюдение и
Осуществлять устную и	находить, воспринимать и	оценка в процессе
письменную коммуникацию	использовать информацию	выполнения: практических/
на государственном языке	на государственном языке	лабораторных занятий;
Российской Федерации с	Российской Федерации,	заданий по учебной и
учетом особенностей	полученную из печатных и	производственной
социального и культурного	электронных источников для	практикам; заданий по
контекста	решения стандартных	самостоятельной работе
	коммуникативных задач	
	учетом особенностей	
	социального и культурного	
	контекста	
OK 07	Результаты выполнения	Экспертное наблюдение и
Содействовать сохранению	работ, ориентируясь на	оценка в процессе
окружающей среды,	сохранение окружающей	выполнения: практических/
ресурсосбережению,	среды, ресурсосбережение,	лабораторных занятий;
применять знания об	применяя знания об	заданий по учебной и
изменении климата,	изменении климата,	производственной
принципы бережливого	принципах бережливого	практикам; заданий по
производства, эффективно	производства, эффективные	самостоятельной работе
действовать в чрезвычайных	действия в чрезвычайных	
ситуациях	ситуациях	
_ <u> </u>	<u> </u>	<u> </u>

OK 09	Результаты поиска,	Экспертное наблюдение и
Пользоваться	адаптации и применения	оценка в процессе
профессиональной	профессиональной	выполнения: практических/
документацией на	документации на	лабораторных занятий;
государственном и	государственном и	заданий по учебной и
иностранном языках	иностранном языках	производственной
		практикам; заданий по
		самостоятельной работе

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2a).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

ATTECT	ГАЦИОННЫЙ ЛИ	ІСТ ПО ПРО	ОИЗВОДС Т	ГВЕНН	ОЙ ПРА	АКТИН	КE
		(ФИО обучан	011102000			,	
	аяся) на курсе п			ости СТ	ΙO		
	аяся) на курсе 1 2.12 Технология пр					OHHA	
	<u>-</u>	-		-			10
	ел(ла) производстве						Ю
	чение безопасност	_					
	мясного сырья на	всех этапах	ее произво	одства и	ооращ	ения н	a
рынке в объем			2	0			
c «»	20г. по	<u> </u>	2	0г. в	организ	вации	
	(наименоват	чие организаци	и. юридически	ий адпес)			
Оценка сформ	ированности ПК				ения ра	бот	
Оцениваема	Основные		ество выпол			Оцені	
я ПК	показатели		гребованию		сформ	ирован	ности ПК
	оценивания	уме	ть», «опыт»)				
	результата (ОПОР) ПК				«да	a»>	«нет»
ПК 2.1							
ПК 2.2							
ПК 2.3							
*** 80%-100% -	«5»				•		
70%-80% -	«4»						
60%-70% -	«3»						
Характеристик	са деятельности обуч	нающегося во	время про	изводств	енной п	рактик	и через
оценку сформи	рованности ОК						
Оцениваемые	Основные пок			Уровни	оценки	ОК	
ОК	оценивания резуль ОК	тата (ОПОР)					
OK 01			Низкий	Cpe,	дний	Вь	ісокий
OK 02				_			
OK 04							
OK 05							
OK 07							
ОК 09							
***				•		•	
ОК, ОК	низкий уровень						
	средний уровень						
ОК, ОК	высокий уровень						
	Е (оценить сформиро					OK):	
За период произ	водственной практик	и студентом (ФИО)		бı	ыла	
продемонстриро	ована сформированно	сть ПК	; уровень сф	ормиров	ванности	OK	
		_					
	обратить внимание	требует вним	ания				
Дата «»	20г.	,					
	одителя практики _				/==	10	
Подпись ответ	ственного лица орга	анизации (ба	зы практик	и)	/ΦΙ	1О, дол	жность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

обучающегося группы по профессии СПО
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(ФИО)
проходившего производственную практику
с « <u> </u> » г. по « <u> </u> » <u> </u>
Место прохождения практики (организация):
Руководители практики: от ОО Руководитель группы

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

обучающегося	группы	по профессии СПО	
19.02.12 Технология і	продуктов пит	гания животного происхо	ждения
			(ФИО)
проходившего производственную	практику		
c « <u> </u>	» г. по « <u> </u> » <u> </u>	Γ.	
Место прохождения практики (орг			
Руководители практики: от ОО			
Руководитель группы			

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

- 1. Характеристика и структура организации, объекты практики
- 2. Материально-техническая база организации
- 3. Индивидуальное задание руководителя практики
- 4. Виды выполненных работ
- 5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
- 6. Дневник практики
- 7. Приложения
- 8. Фотоотчет

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.3 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 1.1-1.2	применять методики контроля качества	требования охраны труда;
ОК 01-ОК 09	сырья, вспомогательных, упаковочных	производственный контроль
	материалов, полуфабрикатов и готовой	на предприятиях отрасли;
	продукции при производстве молока и	учет и отчетность в
	молочных продуктов; правильно	производстве продуктов
	оформлять учетно-отчетную	животного происхождения;
	документацию; планировать основные	основы производственного
	показатели производства продукции и	учета; методики расчета
	оказания услуг в области производства и	норм расхода сырья,
	переработки молока; осуществлять	вспомогательных,
	мониторинг технологических операций	упаковочных материалов и
	производства молока и молочных	тары; виды брака и его учет в
	продуктов; проверять операции по	производстве; материальный
	товарному оформлению и хранению	баланс сырья,
	продукции; проверять правильность	вспомогательных,
	оформления документов на отпущенную	упаковочных материалов и
	продукцию; контролировать	тары; нормы времени и
	производственные стоки и выбросы,	выработки по
	пригодные и непригодные для	технологическим операциям.
	дальнейшей промышленной	
	переработки; составлять отчеты по	
	расходу сырья, материалов и тары;	
	анализировать отклонения в их расходе	
	(перерасход, экономия) и выявлять	
	причины несоответствия нормам;	
	разрабатывать предложения по	
	устранению отклонений от нормативов;	
	вести учет брака и анализ причин	
	образования дефектов продукции;	
	разрабатывать предложения по	
	снижению (предотвращению)	
	производства дефектных продуктов;	
	разрабатывать предложения по плану	
	выпуска продукции; рассчитывать	
	потребности производства в сырье,	
	вспомогательных, упаковочных	

материалах и таре; определять	
потребности в рабочей силе; проводить	
инструктаж и обучение персонала на	
рабочих местах; организовывать	
бесперебойную ритмичную работу на	
производственном объекте;	
обеспечивать безопасные условия труда	
на производстве; учитывать рабочее	
время и выработку работающих;	
контролировать выполнение	
производственных плановых заданий;	
разрабатывать мероприятия с целью	
устранения рисков или снижения их до	
допустимого уровня и повышения	
безопасности выпускаемой продукции.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	180
в т.ч. в форме практической подготовки	180
В Т. Ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	180
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

	г содержание профессионального модуля (11M1)	
Наименование разделов		Объем, акад. ч. /
и тем	Содержание учебного материала,	в том числе в
профессионального	лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся,	форме
модуля (ПМ),	курсовая работа (проект)	практической
междисциплинарных		подготовки,
курсов (МДК)	1	акад. ч.
1	2	3
	ая практика по ВД.3 Организация и ведение технологического процесса производства продукции	180/180
	ехнологических линиях производства молочной продукции	
1 -	тика по ПМ.03 МДК 03.01	
Виды работ		
1. Ознакомление с предпр	риятием.	
1 1	е безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.	
3. Изучение должностных	± •	
4. Изучение правил транс	портирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.	
5. Изучение документаци	и по приемке сырья.	
Дублирование на рабочих	иместах.	
6. Выбор технологическо	й карты производства.	
Дублирование на рабочих	иместах.	
7. Ведение процессов изго	отовления цельномолочных продуктов:	
тепловая обработка сыры	я; механическая обработка нормализованных смесей; заквашивание молока при производстве	72/72
	ов; контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция;	
контроль температуры, ки	ислотности и продолжительности сквашивания молока; определение готовности сгустка при	
производстве кисломолоч	іных продуктов; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная	
обработка оборудования,	инвентаря.	
Дублирование на рабочих	•	
8. Участие в оценке качес	тва цельномолочных продуктов:	
	жументации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой	
	ключение о качестве выработанных цельномолочных продуктов.	
Дублирование на рабочих	± •	
	ероприятий по устранению брака готовой продукции.	
Дублирование на рабочих		
	тика по ПМ.03 МДК.03.02.	
Виды работ		108/108
1. Ознакомление с предпр	риятием.	

- 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.
- 3. Изучение должностных инструкций.

Дублирование на рабочих местах.

- 4. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.
- 5. Изучение документации по приемке сырья.

Дублирование на рабочих местах.

6. Учет поступающего сырья по количеству и качеству.

Дублирование на рабочих местах.

7. Выбор технологической карты производства.

Дублирование на рабочих местах.

8. Ведение процессов изготовления сыра:

тепловая обработка сырья; заквашивание молока; контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция; контроль температуры, кислотности и продолжительности сквашивания молока; определение готовности сырного сгустка и зерна; обработка сыра; формование и прессование; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря, форм.

Дублирование на рабочих местах.

9. Ведение процессов посолки, созревания сыров:

учет количества выработанного сыра и передача его в солильное отделение; приготовление и контроль концентрации рассола в солильном бассейне; контроль температуры рассола; уход за сырами в процессе созревания.

Дублирование на рабочих местах.

10. Ведение процессов изготовления плавленых сыров:

подбор и подготовка сырья согласно рецептуре; подбор солей-плавителей, приготовление их растворов; составление смеси; плавление сырной массы; фасовка плавленого сыра; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования.

Дублирование на рабочих местах.

11. Участие в оценке качества сыров:

изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных сыров.

Дублирование на рабочих местах.

- 12. Контроль качества продукции:
- разработка схем производственного и микробиологического контроля производства сыров.

Самостоятельная работа на рабочих местах.

13. Ведение процессов изготовления продуктов из молочной сыворотки

тепловая обработка сырья; внесение компонентов по рецептуре (в случае применения); заквашивание и сквашивание (при производстве кисломолочных продуктов); знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря.

Дублирование на рабочих местах.	
14. Учет количества выработанных продуктов из молочной сыворотки и передача их на склад готовой продукции.	
Самостоятельная работа на рабочих местах.	
15. Участие в оценке качества продуктов из молочной сыворотки:	
изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой	
продукции; экспертное заключение о качестве выработанных продуктов из молочной сыворотки;	
Дублирование на рабочих местах.	
16. Контроль качества продуктов из молочной сыворотки:	
- разработка схем производственного и микробиологического контроля производства;	
Самостоятельная работа на рабочих местах.	
17. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции.	
Дублирование на рабочих местах.	
Промежуточная аттестация	-
Всего	180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

предусмотрены следующие специальные помещения:
Кабинет «Технология молока и молочных продуктов»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
стол лабораторный,
раковина нержавейка,
весы аналитические,
весы маслопробные,
прибор для определения чистоты молока,
анализатор качества молока,
сепаратор-сливкоотделитель,
маслобойка,
фризер для мороженого,
титровальная установка,
рефрактометр,
фотоколориметр,
водяная баня многоместная,
центрифуга, рН-метры,
термометры лабораторные,
мешалка магнитная,
микроскоп,
сушильный шкаф,
термостат,
анализатор влаги;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-
телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду
образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля. Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные электронные издания

- 1. Машины и оборудование в животноводстве: учебное пособие / Д.Ф. Кольга, Ф.И. Назаров, С.А. Костюкевич [и др.]. Минск: РИПО, 2020. 333 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599780 Библиогр. в кн. ISBN 978-985-7234-36-3. Текст: электронный.
- 2. Мычко, В.С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. Минск: РИПО, 2020. 212 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518 Библиогр.: с. 208-210. ISBN 978-985-7234-61-5. Текст: электронный.
- 3. Сакун, О. В. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / О. В. Сакун, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. Минск: РИПО, 2022. 352 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=69752 Библиогр.: с. 346-349. ISBN 978-985-895-044-6. Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

- 4. Алексеева, Е.И. Молочное дело: практикум для обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль «Разведение, селекция, генетика и воспроизводство сельскохозяйственных животных»: [16+] / Е.И. Алексеева, С.Г. Зернина; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. 107 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699443 Библиогр.: с. 102. Текст: электронный.
- 5. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Мазеева; Кемеровский государственный университет. Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. 186 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684985 ISBN 978-5-8353-2753-9. Текст: электронный.
- 6. Мацикова, О.В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. Минск: РИПО, 2022. 264 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624 Библиогр.: с. 258-259. ISBN 978-985-895-002-6. Текст: электронный.
- 7. Хрундин, Д.В. Общая технология молочной отрасли: учебное пособие: [16+] / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова; Казанский национальный исследовательский технологический университет. Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. 100 с.: ил., табл. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699909. Библиогр.: с. 95. ISBN 978-5-7882-2961-4. Текст: электронный.
- 8. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. Минск: РИПО, 2023. 145 с.: табл. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266 Библиогр.: с. 112. ISBN 978-985-895-098-9. Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: https://opendata.mkrf.ru/opendata

3.2.4. Информационные справочные системы

- 1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб URL: https://biblioclub.ru/
- 2. Официальный интернет-портал правовой информации URL: http://pravo.gov.ru
- 3. Российский фонд фундаментальных исследований URL: https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library

3.2.5. Информационно-правовые системы

- 1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» https://www.consultant.ru/
- 2. Справочно-правовая система «Гарант» https://www.garant.ru/

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

- 1. Операционная система Microsoft Windows
- 2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

- 1. WINRAR архиватор
- 2. Media Player Classic
- 3. Windows Media Player
- 4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

	r 1	
Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	знания в области сдачиприемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции знания в области организации технологического сопровождения производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты

деятельности применительно к различным контекстам; анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана

выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов: точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

071.02	T
OK 03	актуальность
Планировать и	используемой нормативно-
реализовывать	правовой документации по
собственное	профессии; точность,
профессиональное и	адекватность применения
личностное развитие,	современной научной
предпринимательскую	профессиональной
деятельность в	терминологии
профессиональной сфере,	
использовать знания по	
финансовой грамотности	
в различных жизненных	
ситуациях;	
OK 04	взаимодействие с
Эффективно	обучающимися,
взаимодействовать и	преподавателями и
работать в коллективе и	мастерами в ходе
команде;	обучения; эффективность
	участия в деловом
	общении для решения
	деловых задач;
	оптимальность
	планирования
	профессиональной
	деятельности
OK 05	грамотность устного и
Осуществлять устную и	письменного изложения
письменную коммуникацию	своих мыслей по
на государственном языке	профессиональной
Российской Федерации с	тематике на
учетом особенностей	государственном языке;
социального и культурного	толерантность поведения в
контекста;	рабочем коллективе
OK 06	понимание значимости
Проявлять гражданско-	своей профессии;
патриотическую позицию,	планирование
демонстрировать	трудоустройства в
осознанное поведение на	соответствии с выбранной
основе традиционных	профессией; высокая
общечеловеческих	мотивация к выполнению
ценностей, в том числе с	профессиональной
учетом гармонизации	деятельности; участие в
межнациональных и	конференциях,
межрелигиозных	профессиональных
отношений, применять	конкурсах и других
стандарты	профессионально
антикоррупционного	значимых мероприятиях
поведения;	она иниви мероприлиих
ОК 07	точность соблюдения
Содействовать	правил экологической
сохранению окружающей	безопасности при ведении
среды,	профессиональной
τρευοι,	профессиональной

namnanahanaman	наятані насти
ресурсосбережению,	деятельности;
применять знания об	эффективность
изменении климата,	обеспечения
принципы бережливого	ресурсосбережения на
производства,	рабочем месте
эффективно действовать	
в чрезвычайных	
ситуациях;	
OK 08	умение использовать
Использовать средства	средства физической
физической культуры для	культуры для сохранения
сохранения и укрепления	и укрепления здоровья;
здоровья в процессе	адекватно понимать
профессиональной	социальную роль
деятельности и	физической культуры в
поддержания	развитии личности и
необходимого уровня	подготовки ее к
физической	профессиональной
подготовленности;	деятельности; регулярные
	занятия различными
	физическими
	упражнениями;
	совершенствование
	уровня физической
	подготовки для
	обеспечения полноценной
	социальной и
	профессиональной
	деятельности
OK 09	адекватность понимания
Пользоваться	
	общего смысла четко
профессиональной	произнесенных
документацией на	высказываний на
государственном и	известные
иностранном языках.	профессиональные темы;
	адекватность применения
	нормативной
	документации в
	профессиональной
	деятельности; точно,
	адекватно ситуации
	обосновывать и объяснить
	свои действия (текущие и
	планируемые); правильно
	писать простые связные
	сообщения на знакомые
	или интересующие
	профессиональные темы.
	The decentation in the region.

Критерии оценки промежуточной аттестации: Оценка производственной практики при промежуточной аттестации: В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2a).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

ATTECT	ГАЦИОННЫЙ ЛИ	ІСТ ПО ПР	оизводст	гвенн	ОЙ ПРА	АКТИН	Œ
		(AUO o Samura	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			,	
o Symanovyvy o gla		(ФИО обуча	, ,	OCTU CT	IO		
-	аяся) на курсе г					21114	
	2.12 Технология пр	•		-			
	ел(ла) производство						Ю
	зация и ведение т						
	автоматизировані		пических л	иниях і	троизво	дства	
_	дукции в объеме 18		2	0	Openius	.0111111	
[· «	20г. по	· «	2	01. в	организ	ации	
-	(наименоват	ние организаци	и, юридически	й адрес)			
Оценка сформ	ированности ПК				ения ра	бот	
Оцениваема	Основные		ество выпол			Оцені	
я ПК	показатели		требованию	ФГОС	сформ	ирован	ности ПК
	оценивания	уме	ть», «опыт»)				
	результата (ОПОР)				«да	a>>	«нет»
ПК 1.1	ПК						
ПК 1.1							
*** 80%-100% -	<u> </u>						
70%-80% - <							
60%-70% - <							
	а деятельности обуч	наюшегося в	о время прог	изводств	енной п	рактик	и через
оценку сформиј		,		, ,	,		
Оцениваемые	Основные пов	казатели		Уровни	оценки	ОК	
ОК	оценивания резуль	тата (ОПОР)		_			
	ОК			T			
OK 01			Низкий	Cpe,	дний	Вь	ісокий
OK 02							
OK 03							
OK 04							
ОК 05							
OK 06							
OK 07							
OK 08							
OK 09							

ОК, ОК1	• 1						
ОК, ОК							
	высокий уровень					OIC)	
	E (оценить сформиро водственной практик					ОК): ыла	
	водственной практик вана сформированно						
продемонетриро	вана сформированно	ств ттк	, уровень еф	ормиров	аппости	OK	
Рекомендании: о	 братить внимание	требует вним	ания				
	20 г.	1 5 - 2 222211	· •				
	одителя практики _	/•	ФИО, должі	ность			
	ственного лица орга				/ФИ	Ю, дол	жность
,, .=		, (00	1	/		,	

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

ПО ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

	обучающегося группы	по профессии СПО
19.02.	12 Технология продуктов пит	ания животного происхождения
	(ФИО	0)
проходившего пр	роизводственную практику	
	с «» г. по «»	Γ.
Место прохождо	ения практики (организация):	
Руководители		
практики: от О		
Руководитель гр	уппы	

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

ПО ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

	обучающегося группы	по профессии CHO	
19.02.	12 Технология продуктов пі	итания животного происхожд	(ения
			(ФИО)
проходившего прои	зводственную практику		
	с « <u> </u> » г. по « <u> </u> »	г.	
Место прохождени	я практики (организация):		_
			_
Руководители практики: от ОО			
Руковолитель групп	ы		

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

- 1. Характеристика и структура организации, объекты практики
- 2. Материально-техническая база организации
- 3. Индивидуальное задание руководителя практики
- 4. Виды выполненных работ
- 5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
- 6. Дневник практики
- 7. Приложения
- 8. Фотоотчет

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.4 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке .

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения и знания

и знания		
Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 2.1-2.3	применять методики контроля качества	требования охраны труда;
OK 01	сырья, вспомогательных, упаковочных	производственный контроль
OK 02	материалов, полуфабрикатов и готовой	на предприятиях отрасли;
ОК 04	продукции при производстве молочной	виды брака и его учет в
OK 05	продукции; осуществлять мониторинг	производстве; материальный
ОК 07	технологических операций производства	баланс сырья,
ОК 09	молочных продуктов; проверять	вспомогательных,
	операции по товарному оформлению и	упаковочных материалов и
	хранению продукции; контролировать	тары.
	производственные стоки и выбросы,	
	пригодные и непригодные для	
	дальнейшей промышленной	
	переработки; составлять отчеты по	
	расходу сырья, материалов и тары;	
	анализировать отклонения в их расходе	
	(перерасход, экономия) и выявлять	
	причины несоответствия нормам;	
	разрабатывать предложения по	
	устранению отклонений от нормативов;	
	вести учет брака и анализ причин	
	образования дефектов продукции;	
	разрабатывать предложения по	
	снижению (предотвращению)	
	производства дефектных продуктов;	
	контролировать выполнение	
	производственных плановых заданий;	
	разрабатывать мероприятия с целью	
	устранения рисков или снижения их до	
	допустимого уровня и повышения	
	безопасности выпускаемой продукции.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы		Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	[216

в т.ч. в форме практической подготовки	216
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	216
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.
ПП.04.01 Производственна	ня практика по ВД.4 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной	216/216
	ее производства и обращения на рынке	216/216
Производственная прак	тика по ПМ.04 МДК.04.01	
Виды работ		
1. Осуществление отбора	проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.	
2. Проведение контроля м	юлочного сырья при производстве молочной продукции.	
-	прья на производство различных видов молочных продуктов.	
1 -	спомогательных материалов при производстве молочной продукции.	
1 1	роизводственных заквасок и бактериальных концентратов.	
_	ехнологических параметров производства различных видов молочных продуктов.	
	ехнологических параметров хранения сырья и компонентов.	
	ехнологических параметров сепарирования и нормализации молока.	
1 *	ехнологических параметров тепловой обработки молочного сырья.	
-	технологических параметров фризерования смеси мороженого.	
	технологических параметров заквашивания и сквашивания молока и сливок.	216/216
1 -	технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве творога.	
-	технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве сыра.	
	вторичного сырья при производстве молочных продуктов: пахты и молочной сыворотки.	
	процесса фасования различных видов молочных продуктов.	
1 1	готовых продуктов: пастеризованного молока.	
	готовых продуктов: стерилизованного молока.	
	готовых продуктов: ультрапастеризованного молока.	
	готовых продуктов: обогащенного питьевого молока.	
_	готовых продуктов: напитков молочных.	
	готовых продуктов: пастеризованных и стерилизованных сливок.	
1 -	и готовых жидких кисломолочных продуктов: ацидофилина, кефира, ряженки, простокваши,	
йогурта.		
23. Проведение контроля	готовых продуктов: творога, творожных масс, зерненого творога.	

24. Проведение контроля готовых продуктов: сметаны.	
25. Проведение контроля готовых продуктов: сливочного и топленого масла, масляных паст.	
26. Проведение контроля процесса созревания сыров.	
26. Проведение контроля готовых продуктов: полутвердых и мягких сыров.	
27. Проведение контроля готовых продуктов: плавленых сыров.	
28. Проведение контроля параметров процесса сгущения молока.	
29 Проведение контроля готовых продуктов: сгущенного молока с сахаром.	
30. Оценка качества закаточного шва при производстве сгущенных молочных консервов.	
31. Проведение контроля готовых продуктов: сухого цельного и быстрорастворимого молока.	
32. Оценка качества тары и упаковки из полимерных материалов при производстве молочных продуктов.	
33. Оценка качества тары и упаковки из комбинированных материалов при производстве молочных продуктов.	
34. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей	
промышленной переработки.	
35. Разработка схем производственного и микробиологического контроля производства молочных продуктов.	
Самостоятельная работа на рабочих местах.	
Промежуточная аттестация	-
Всего	216

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

предусмотрены следующие специальные помещения:
Кабинет «Технология молока и молочных продуктов»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий,
стол лабораторный,
раковина нержавейка,
весы аналитические,
весы маслопробные,
прибор для определения чистоты молока,
анализатор качества молока,
сепаратор-сливкоотделитель,
маслобойка,
фризер для мороженого,
титровальная установка,
рефрактометр,
фотоколориметр,
водяная баня многоместная,
центрифуга, рН-метры,
термометры лабораторные,
мешалка магнитная,
микроскоп,
сушильный шкаф,
термостат,
анализатор влаги;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-
телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду
образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля. Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные электронные издания

- 1. Машины и оборудование в животноводстве: учебное пособие / Д.Ф. Кольга, Ф.И. Назаров, С.А. Костюкевич [и др.]. Минск: РИПО, 2020. 333 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599780 Библиогр. в кн. ISBN 978-985-7234-36-3. Текст: электронный.
- 2. Мычко, В.С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. Минск: РИПО, 2020. 212 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518 Библиогр.: с. 208-210. ISBN 978-985-7234-61-5. Текст: электронный.
- 3. Сакун, О. В. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / О. В. Сакун, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. Минск: РИПО, 2022. 352 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=69752 Библиогр.: с. 346-349. ISBN 978-985-895-044-6. Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

- 4. Алексеева, Е.И. Молочное дело: практикум для обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль «Разведение, селекция, генетика и воспроизводство сельскохозяйственных животных»: [16+] / Е.И. Алексеева, С.Г. Зернина; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. 107 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699443 Библиогр.: с. 102. Текст: электронный.
- 5. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Мазеева; Кемеровский государственный университет. Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. 186 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684985 ISBN 978-5-8353-2753-9. Текст: электронный.
- 6. Мацикова, О.В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. Минск: РИПО, 2022. 264 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624 Библиогр.: с. 258-259. ISBN 978-985-895-002-6. Текст: электронный.
- 7. Хрундин, Д.В. Общая технология молочной отрасли: учебное пособие: [16+] / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова; Казанский национальный исследовательский технологический университет. Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. 100 с.: ил., табл. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699909. Библиогр.: с. 95. ISBN 978-5-7882-2961-4. Текст: электронный.
- 8. Якубович, Е.Н. Изготовление продукции в общественном питании: сборник технологических задач: учебное пособие / Е.Н. Якубович. Минск: РИПО, 2023. 145 с.: табл. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712266 Библиогр.: с. 112. ISBN 978-985-895-098-9. Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: https://opendata.mkrf.ru/opendata

3.2.4. Информационные справочные системы

- 1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб URL: https://biblioclub.ru/
- 2. Официальный интернет-портал правовой информации URL: http://pravo.gov.ru
- 3. Российский фонд фундаментальных исследований URL: https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library

3.2.5. Информационно-правовые системы

- 1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» https://www.consultant.ru/
- 2. Справочно-правовая система «Гарант» https://www.garant.ru/

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

- 1. Операционная система Microsoft Windows
- 2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

- 1. WINRAR архиватор
- 2. Media Player Classic
- 3. Windows Media Player
- 4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

	r	1
Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой молочной продукции	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.2. Контролировать	Знания в области контроля производственных стоков	Экспертное наблюдение и оценка в процессе
производственные стоки	и выбросов, отходов	выполнения: практических/

	T	T -
и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	производства, пригодных и непригодных для промышленной переработки	лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Критерии оценки промежуточной аттестации: Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2a).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

ATTECT	АЦИОННЫЙ ЛИ	СТ ПО ПР	оизводст	гвенн	ОЙ ПРАН	стик	Œ
	(аяся) на курсе п 2.12 Технология пр		и/специальн				
успешно проше ПМ.04 Обеспе	ел(ла) производстве чение безопасност	енную практ и, прослежи	ику по проф іваемости і	ессиона качест	льному м ва молоч	одулі ной	
часов	всех этапах ее про 20 г. по		_	_			216
Оценка сформ	(наименован ированности ПК ч	ие организаци нерез виды			ения раб	ОТ	
Оцениваема я ПК	Основные показатели оценивания	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)		Оценка сформированности			
	результата (ОПОР) ПК			«да»	«да»		
ПК 2.1							
ПК 2.2							
ПК 2.3							
	«4» «3» а деятельности обуч	ающегося в	о время прог	изводств	енной пра	ктик	и через
оценку сформиј				17		Τ.	
Оцениваемые ОК	Основные пок оценивания результ ОК		Уровни оценки ОК				
ОК 01			Низкий	Сред	цний	Вы	сокий
OK 02				1			
ОК 04							
OK 05							
ОК 07							
OK 09 ***							
OK, OK1 OK, OK0 OK, OK1 ЗАКЛЮЧЕНИІ За период произ	средний уровень высокий уровень Е (оценить сформиро водственной практик	и студентом (ФИО)		был	ıa	
продемонстриро	вана сформированно	сть ПК	; уровень сф	ормиров	анности О	К	
Дата « »	_	1 /					
	одителя практики _	/0	ФИО, должі	ность			
Подпись ответо	ственного лица орга	низации (ба	зы практикі	и)	/ФИС), дол	жность

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

ПО ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

обучающегося	группы	по профессии СПО	
19.02.12 Технология п	родуктов пита	ания животного происхожден	ия
	ОИФ))	
проходившего производственную	практику		
c «	» г. по « <u></u> »	Γ.	
Место прохождения практики (организация):		
Руководители практики: от ОО			
Руководитель группы			

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

ПО ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

	обучающегося группы	по профессии СПО	
19.02	.12 Технология продуктов п	итания животного происхожд	цения
			(ФИО)
проходившего про	изводственную практику		
	с « <u> </u> » г. по « <u> </u> »	Γ.	
Место прохождени	ия практики (организация):		
			_
Руководители практики: от ОО			
Руководитель груп	пы		

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

- 1. Характеристика и структура организации, объекты практики
- 2. Материально-техническая база организации
- 3. Индивидуальное задание руководителя практики
- 4. Виды выполненных работ
- 5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
- 6. Дневник практики
- 7. Приложения
- 8. Фотоотчет

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.05 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.5 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
рассчитывать выход продукции в	принципы и формы
ассортименте; рассчитывать	организации
экономические показатели структурного	производственного процесса
подразделения организации;	методики расчета выхода
планировать работы исполнителям в	продукции; структуру
соответствии с установленными	издержек производства и
должностными инструкциями	пути снижения затрат;
работников; оформлять планы работы по	методики расчета
установленной форме; проверять планы	экономических показателей;
на конкретность, достижимость,	принципы и виды
проверяемость; применять методики	планирования работы
контроля качества сырья,	бригады (команды);
вспомогательных, упаковочных	основные приемы
материалов, полуфабрикатов и готовой	организации работы
продукции при производстве продуктов	исполнителей; способы и
животного происхождения; правильно	показатели оценки качества
оформлять учетно-отчетную	работ, выполняемых членам
	бригады (команды); правила
•	и принципы разработки
	должностных обязанностей,
	графиков работы и табеля
÷	учета рабочего времени;
	способы и показатели оценк
	качества работ, выполняемы
<u>-</u>	членами бригады (команды)
	учет и отчетность в
•	производстве продуктов
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	животного происхождения;
1	основы производственного
	учета; материальный баланс
· • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	сырья, вспомогательных,
	упаковочных материалов и
	тары; нормы времени и
•	выработки по
	технологическим операциям
	темпологи теским операциям
-	
	ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость; применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов

предприятия и подразделения;
правильно оформлять учетно-отчетную
документацию; проверять операции по
товарному оформлению и хранению
продукции; проверять правильность
оформления документов на отпущенную
продукцию; составлять отчеты по
расходу сырья, материалов и тары; вести
учет брака и анализ причин образования
дефектов продукции; определять
потребности в рабочей силе; проводить
инструктаж и обучение персонала на
рабочих местах; учитывать рабочее
время и контролировать выполнение
производственных плановых заданий.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	72
в т.ч. в форме практической подготовки	72
В Т. Ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	72
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.
1		3
ПП.05.01 Производственна	я практика по ВД.5 Обеспечение деятельности структурного подразделения	72/72
Производственная прак	гика по ПМ.05 МДК.05.01	
Виды работ:		
1. Ознакомление с произв	одственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением;	
	производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте;	
	мических показателей структурного подразделения организации;	
	груктурного подразделения;	
	тва и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений;	
	ест в производственных цехах;	72/72
•	а рабочего времени работающих сотрудников;	,
8. Составление графика в		
	зацией расчета заработной платы;	
	ностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения;	
-	оля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей;	
	гов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и	
др.);		
· ·	ной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.	
Промежуточная аттестаци	Я	-
Всего		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

предусмотрены следующие специальные помещения:
Кабинет «Технологии продуктов питания животного происхождения»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
ОБОРУДОВАНИЕ
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-
телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду
образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля. Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные электронные издания

- 1. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, С.И. Якубовская. Минск: РИПО, 2020. 213 с.: табл. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733 Библиогр.: с. 183-185. ISBN 978-985-503-986-1. Текст: электронный.
- 2. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Маталыцкая. Минск: РИПО, 2020. 233 с.: ил., табл. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745 Библиогр.: с. 221. ISBN 978-985-7234-35-6. Текст: электронный.
- 3. Машины и оборудование в животноводстве: учебное пособие / Д.Ф. Кольга, Ф.И. Назаров, С.А. Костюкевич [и др.]. Минск: РИПО, 2020. 333 с.: ил., табл., схем. Режим

- доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599780 Библиогр. в кн. ISBN 978-985-7234-36-3. Текст: электронный.
- 4. Мычко, В.С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. Минск: РИПО, 2020. 212 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518 Библиогр.: с. 208-210. ISBN 978-985-7234-61-5. Текст: электронный.
- 5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. Минск: РИПО, 2020. 189 с.: ил., табл. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736 Библиогр. в кн. ISBN 978-985-503-999-1. Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

- 6. Владимирова, Т.Б. Нормативная основа трудовых отношений: учебнометодическое пособие: [12+] / Т.Б. Владимирова. Новосибирск: Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2022. 46 с.: табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=695046 (дата обращения: 27.08.2024). Библиогр. в кн. Текст: электронный.
- 7. Грицай, Д.И. Оборудование для тепловой и термовакуумной обработки молока: учебное пособие для студентов направлений подготовки 35.03.06 Агроинженерия, 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов, 36.03.02 Зоотехния, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: [16+] / Д.И. Грицай, О.И. Детистова, Р.А. Базаров; Ставропольский государственный аграрный университет. Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2021. 40 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=708868 Библиогр. в кн. Текст: электронный.
- 8. Ракутова, И.В. Техники коммуникации и основы командообразования: учебное пособие / И.В. Ракутова. Минск: РИПО, 2022. 265 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711521 (дата обращения: 27.08.2024). Библиогр.: с. 231-234. ISBN 978-985-895-070-5. Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: https://opendata.mkrf.ru/opendata

3.2.4. Информационные справочные системы

- 1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб URL: https://biblioclub.ru/
- 2. Официальный интернет-портал правовой информации URL: http://pravo.gov.ru
- 3. Российский фонд фундаментальных исследований URL: https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library

3.2.5. Информационно-правовые системы

- 1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» https://www.consultant.ru/
- 2. Справочно-правовая система «Гарант» https://www.garant.ru/

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

- 1. Операционная система Microsoft Windows
- 2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

- WINRAR архиватор
 Media Player Classic
 Windows Media Player
 Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

IIPO	ФЕССИОНАЛЬНОГО МОД	
Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих		
компетенций, формируемых		
в рамках модуля		
ПК 3.1 Планировать	точность и грамотность	Текущий и итоговый
	планирования основных	контроль в форме: устного
производственного процесса.	показателей производства	опроса; экспертное
	структурного подразделения	наблюдение за выполнением
	организации (положения о	тестовых заданий; защиты
	подразделениях и	выполненных в ходе
	должностные инструкции;	практики работ;
	обоснованность выбора	прохождение
	режима труда и отдыха в	производственной практики;
	соответствии с графиком	экзамен
	работы; правильность	
	расчета оценки	
	эффективности деятельности	
	структурного подразделения	
	организации.	
ПК 3.2 Планировать	правильность расчета	
выполнение работ	выпуска продукции в	
исполнителями.	ассортименте продуктов	
	питания животного	
	происхождения; точность	
	ведения сырья и расходных	
	материалов в соответствие с	
	первичной документацией;	
	правильность расчета сырья;	
	обоснованность	
	осуществления контроля	
	соблюдения технологических	
	процессов, качества работ,	
	эффективного использования	
	технологического	
	оборудования и сырья;	
	обоснованность принятия	
	управленческих решений.	
	точность и грамотность	
работу трудового	организации работы по	
	сборникам рецептур и	
	технологическим картам;	
	обоснованность выбора	
	выпуска продукции;	
	грамотность разработки	
	нормативно-технологической	
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.	первичной документацией; правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья; обоснованность принятия управленческих решений. точность и грамотность организации работы по сборникам рецептур и технологическим картам; обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки	

	HOKAMEHTAHHH: PROMOTHOOT	
	документации; грамотность	
	составления рецептуры	
ПК 3.4 Контролировать ход и	разных видов продукции	
оценивать результаты работы		
	работ исполнителями;	
трудового коллектива.	объективная оценка	
	результатов работы	
	трудового коллектива;	
	правильность расчета показателей эффективной	
	деятельности структурного подразделения (бригады),	
	подразделения (оригады), согласно утвержденной	
	1	
ПК 3.5 Вести учётно-	методике.	
=	Знание правил первичного	
отчётную документацию.	документооборота учета и	
	отчетности; правильность	
	ведения утвержденной	
	учетно-отчетной	
	документации в соответствии	
	с эталоном; точность	
	заполнения реквизитов	
	учетно-отчетной	
OK 01 D. C.	документации.	T
ОК 01 Выбирать способы	точность распознавания	Текущий и итоговый
решения задач	сложных проблемных	контроль в форме: устного
профессиональной	ситуаций в различных	опроса; выполнения
деятельности применительно	контекстах; адекватность	тестовых заданий; защиты
к различным контекстам;	анализа сложных ситуаций	выполненных в ходе
	при решении задач	практики работ;
	профессиональной	результативное прохождение
	деятельности; оптимальность	
	определения этапов решения	проверка дневника; экзамен.
	задачи; адекватность	
	определения потребности в	
	информации; эффективность	
	поиска; адекватность	
	определения источников	
	нужных ресурсов; разработка	
	детального плана действий;	
	правильность оценки рисков	
	на каждом шагу; точность	
	оценки плюсов и минусов	
	полученного результата,	
	своего плана и его	
	реализации, предложение	
	критериев оценки и	
	рекомендаций по улучшению	
010 02 11	плана	
ОК 02 Использовать	оптимальность планирования	
современные средства	информационного поиска из	

	1
поиска, анализа и	широкого набора
интерпретации информации,	источников, необходимого
и информационные	для выполнения
технологии для выполнения	профессиональных задач;
задач профессиональной	адекватность анализа
деятельности;	полученной информации,
	точность выделения в ней
	главных аспектов; точность
	структурирования
	отобранной информации в
	соответствии с параметрами
	поиска; адекватность
	интерпретации полученной
	информации в контексте
	профессиональной
	деятельности; адекватность
	применения
	информационных
	технологий для реализации
	профессиональной
	деятельности
ОК 03 Планировать и	актуальность используемой
реализовывать собственное	нормативно-правовой
профессиональное и	документации по профессии;
личностное развитие,	точность, адекватность
предпринимательскую	применения современной
деятельность в	научной профессиональной
профессиональной сфере,	терминологии
использовать знания по	
финансовой грамотности в	
различных жизненных	
ситуациях;	
ОК 04 Эффективно	взаимодействие с
взаимодействовать и	обучающимися,
работать в коллективе и	преподавателями и
команде;	мастерами в ходе обучения;
	эффективность участия в
	деловом общении для
	решения деловых задач;
	оптимальность планирования
	профессиональной
	деятельности
ОК 05 Осуществлять устную	грамотность устного и
и письменную	письменного изложения
коммуникацию на	своих мыслей по
государственном языке	профессиональной тематике
Российской Федерации с	на государственном языке;
AHIOTOM OOOF STATE OF SE	
учетом особенностей	толерантность поведения в
учетом особенностей социального и культурного	
15	толерантность поведения в
социального и культурного	толерантность поведения в

позицию, демонстрировать	трудоустройства в
осознанное поведение на	соответствии с выбранной
основе традиционных	профессией; высокая
общечеловеческих	мотивация к выполнению
ценностей, в том числе с	профессиональной
учетом гармонизации	деятельности; участие в
межнациональных и	конференциях,
межрелигиозных отношений,	профессиональных
применять стандарты	конкурсах и других
антикоррупционного	профессионально значимых
поведения;	мероприятиях
ОК 07 Содействовать	точность соблюдения правил
сохранению окружающей	экологической безопасности
среды, ресурсосбережению,	при ведении
применять знания об	профессиональной
изменении климата,	деятельности;
принципы бережливого	эффективность обеспечения
производства, эффективно	ресурсосбережения на
действовать в чрезвычайных	рабочем месте
ситуациях;	
ОК 08 Использовать средства	умение использовать
физической культуры для	средства физической
сохранения и укрепления	культуры для сохранения и
здоровья в процессе	укрепления здоровья;
профессиональной	адекватно понимать
деятельности и поддержания	социальную роль
необходимого уровня	физической культуры в
физической	развитии личности и
подготовленности;	подготовки ее к
	профессиональной
	деятельности; регулярные
	занятия различными
	физическими
	упражнениями;
	совершенствование уровня
	физической подготовки для
	обеспечения полноценной
	социальной и
	профессиональной
	деятельности
ОК 09 Пользоваться	адекватность понимания
профессиональной	общего смысла четко
документацией на	произнесенных
государственном и	высказываний на известные
иностранном языках.	профессиональные темы;
moorpaniion asbikaa.	адекватность применения
	нормативной документации в
	профессиональной
	деятельности; точно,
	адекватно ситуации
	обосновывать и объяснить
	свои действия (текущие и

планируемые); правильно	
, -	
писать простые связные	
сообщения на знакомые или	
интересующие	
профессиональные темы.	

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2a).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

ATTECTA	.ЦИОННЫЙ ЛИСТ	по произ	водствен	ной	ПРАК	тик	E
		О обучающе	2009)			_,	
obvitatomnijestas	ся) на курсе по пр			СПО			
	ея) на курсе по пр 12 Технология продуг				ожлеш	DΙ	
	(ла) производственну			-			0
	ение деятельности ст						
	20 г. по «						aca
	201. 110 **		20	г. в орг	шттэц		
	(наименование о	рганизации, юр	идический адре	ec)			
Оценка сформи	рованности ПК чере		-		я рабо	T	
Оцениваемая	Основные показатели		ество выполн			Оцег	
ПК	оценивания		гребованию Ф	РГОС	сфорг	_	ванности
	результата (ОПОР)	уме	гь», «опыт»)			П	1
TT4 0 4	ПК				«да:	<i>>></i>	«нет»
ПК 3.1							
ПК 3.2							
ПК 3.3							
ПК 3.4							
ПК 3.5							
*** 80%-100% - «5							
70%-80% - «4							
60%-70% - «3					. 		
ларактеристика, оценку сформиро	деятельности обучают ванности ОК	цегося во вре	емя производ	ственн	ои прак	стикі	и через
Оцениваемые ОК	Основные показатели	и оценивания	У	ровни с	оценки (ЭК	
	результата (ОПО	OP) OK		Ī			
ОК 01			Низкий	Cpe	цний	Ві	ысокий
OK 02							
OK 03							
OK 04							
OK 05							
ОК 06							
OK 07							
OK 08							
OK 09							

ОК, ОКни							
OK, OKcp							
ОК, ОКвы	ісокии уровень (оценить сформированн	тості ПК и ур	openi chopui	inopailii	ости ОІ	ζ)·	
За период произво	дственной практики ст	чость тих и ур улентом (ФИС	овень еформи Э	ірованн	ости от была		
продемонстрирова	ана сформированность l	л ПК : vp	овень сформи	рованн	— овілі ости ОН		
	1 1 1		1 1	1			
Рекомендации: обр	 ратить внимание треб	бует внимания	I				
· · — — — — — — — — — — — — — — — — — —	20г.						
	цителя практики						
Подпись ответст	венного лица организ	ации (базы г	ірактики)		/ФИО,	дол	жность

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

ПО ПМ.05 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

обучающегося группы по	профессии СПО
19.02.12 Технология продуктов питания ж	кивотного происхождения
(ФИО)	
проходившего производственную практику	
с «» г. по «»	г.
Место прохождения практики (организация):	
Руководители практики: от ОО Руководитель группы	

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

ПО ПМ.05 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

	обучающегося группы	по профессии СПО	
19.	.02.12 Технология продуктов	питания животного происхож	кдения
			(ФИО)
проходившего п	роизводственную практику		
	с «» г. по «	_» Γ.	
Место прохождо	ения практики (организация)	:	
Руководители практики: от О	0		
Руковолитель гр	VППЫ		

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

- 1. Характеристика и структура организации, объекты практики
- 2. Материально-техническая база организации
- 3. Индивидуальное задание руководителя практики
- 4. Виды выполненных работ
- 5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
- 6. Дневник практики
- 7. Приложения
- 8. Фотоотчет

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.6 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:

ВД.6.1 Выполнение работ по профессии «Изготовитель мясных полуфабрикатов»

ВД.6.2 Выполнение работ по профессии «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Выполнение работ по профессии «Изготовитель мясных полуфабрикатов»

Код	оот по профессии «изготовитель мя Умения	Знания
ПК, ОК		
ПК 1.1	Контроль качества сырья и	Требований к качеству сырья и
ОК 01-ОК 09	вспомогательных материалов	вспомогательных материалов при
	Производство полуфабрикатов	производстве полуфабрикатов из
	из мяса птицы	мяса птицы
	Эксплуатация технологического	Требований действующих стандартов
	оборудования	к качеству полуфабрикатов из мяса
		птицы
		Режимов технологических процессов
		производства полуфабрикатов из
		мяса птицы
		Изменений составных частей мяса
		птицы, его свойств при посоле,
		копчении, тепловой обработке
		Причин возникновения брак
		Методики технологических расчетов
		производства полуфабрикатов из
		мяса птицы

Выполнение работ по профессии «Аппаратчик производства кисломолочных и детских

молочных пролуктов»

Код	Умения	Знания
ПК, ОК		Shumb
ПК 1.1	Подготавливать сырье и	Порядок приемки, хранения и
ОК 01-ОК 09	расходные материалы к процессу	подготовки к использованию сырья,
	производства	полуфабрикатов, расходного
	Оценивать качество сырья и	материала
	полуфабрикатов по	Показатели качества сырья,
	органолептическим показателям	полуфабрикатов, расходного
	при выполнении	материала и готовой продукции
	технологических операций	Нормативы расходов сырья,
	Рассчитывать объем сырья и	полуфабрикатов, расходного
	расходных материалов в	материала, выхода готовой
		продукции

процессе	выполнения	Порядок	И	периодичность
технологических	операций	производств	зенного ко	нтроля качества
Эксплуатировать	ь оборудование в	сырья, полу	уфабрикат	ов, расходного
соответствии	c	материала, г	тотовой пр	одукции
технологическим	и инструкциями	Методы	контрол	я качества
Поддерживать	установленные	продукции,	прич	ины брака
технологией	режимы и	продукции и	и меры по	их устранению
режимные	параметры	на каждой	стадии те	хнологического
оборудования		процесса пр	оизводств	a
		Основные т	ехнологич	еские операции
		и режимы ј	работы те	хнологического
		оборудовани	RN	
		Порядок ре	гулирован	ния параметров
		работы	те	хнологического
		оборудовани	ия и сред	ств автоматики
		на	автом	иатизированных
		технологиче	еских лини	ХЯХ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид производственной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	108
в т.ч. в форме практической подготовки	108
В Т. Ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	108
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.
1		3
ПП.06.01 Производственн должностям служащих	ая практика по ВД.6 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,	108/108
Виды работ: 1. Ознакомление с произва. Подготовка сырья: очи Порционирование мяса в 3. Подготовка и смешива конкретных рецептур пол 4. Формование смесей в с полуфабрикатов, наприме 5. Проведение визуального б. Упаковка готовых полу Применение этикеток с и 7. Настройка и обслужива 8. Работа по специализац 8.1. Изготовление колбас 8.2. Производство фарше 8.3. Производство полуфа	определенные формы, создание конкретных форм мясных изделий. Обработка мясных орговоровной, обжаривание, варка или запекание. Обработка панировкой, обжаривание, варка или запекание. Обработо контроля продукции. Обработка продукции. Обработка в соответствии с требованиями безопасности и сохранения качества. Обружацией о продукции. Обработка полуфабрикатов и производственного оборудования (формовочные машины, дозаторы, конвейеры и др.). Обработка полуфабрикатов: Ибработка и сосисок: Обработка полуфабрикатов: Обработка полуфабрикатов и начинок: Обработка полуфабрикатов для общественного питания: Обработка полуфабрикатов для общественного питания: Обработка к употреблению мясных блюд, таких как запеканки, лазаньи, тефтели и т.д. Обработка полуфабрикатесов.	108/108

Производственная практика по ПМ.06.2 «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных	
продуктов».	
Виды работ:	
1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением;	
2. Определение количества закваски по расчетным формулам технологической инструкции.	
3. Внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта (кефира, ацидофилина, простокваши и	
др.), а при производстве сладкой продукции - внесение в молоко сахарного сиропа.	
4. Изучение технологии производства кисломолочных напитков и составление технологических схем (термостатный и	
резервуарный способ).	100/100
5. Проведение приема из аппаратного отделения (цеха) пастеризованного молока и доведение его до температуры	108/108
сквашивания.	
6. Проведение контроля по данным лабораторных анализов готовности сквашенного молока.	
7. Изучение технологии производства кисломолочных продуктов и составление технологических схем.	
8. Ведение работы по регулированию подачи заквашенного молока на разлив.	
9. Изучение технологии производства различных видов питьевого молока и молочных продуктов для детского питания.	
10. Проведение контроля за соблюдением температурного режима в термостатной камере и готовностью продукта по	
контрольно-измерительным приборам.	
11. Проведение контроля качества готовых кисломолочных продуктов.	
Промежуточная аттестация	-
Всего	108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов»	
ОБОРУДОВАНИЕ	
рабочее место преподавателя;	
рабочие места по количеству обучающихся;	
мусаты,	
запирающая клипса,	
устройство для наложения лигатуры,	
кольчужный фартук,	
перчатки кольчужные,	
ножи для разделки,	
обвалки,	
жиловки,	
стол производственный с моечной ванной;	
стеллаж передвижной,	
стол лабораторный,	
волчок,	
шприц для наполнения колбасных оболочек,	
стол рабочий из нержавеющей стали,	
раковина нержавейка,	
весы аналитические,	
морозильная камера,	
мини-куттер,	
гермокамера,	
массажер,	
пельменный аппарат,	
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ	
проектор,	
ноутбук,	
интерактивная доска.	
Кабинет «Технология молока и молочных продуктов»	
ОБОРУДОВАНИЕ	
рабочее место преподавателя;	
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
рабочие места по количеству обучающихся;	
комплект учебно-наглядных пособий,	
стол лабораторный,	
раковина нержавейка,	
весы аналитические,	
весы маслопробные,	
прибор для определения чистоты молока,	
анализатор качества молока,	
сепаратор-сливкоотделитель,	
маслобойка,	
фризер для мороженого,	
гитровальная установка,	
рефрактометр,	
фотоколориметр,	
водяная баня многоместная,	
центрифуга, рН-метры,	

термометры лабораторные,		
мешалка магнитная,		
микроскоп,		
сушильный шкаф,		
термостат,		
анализатор влаги;		
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ		
компьютер с лицензионным программным обеспечением;		
мультимедийный проектор;		
мультимедийный экран;		
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.		
Кабинет «Технологии продуктов питания животного происхождения»		
ОБОРУДОВАНИЕ		
рабочее место преподавателя;		
рабочие места по количеству обучающихся;		
комплект учебно-наглядных пособий;		
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ		
компьютер с лицензионным программным обеспечением;		
мультимедийный проектор;		
мультимедийный экран;		
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.		
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»		
ОБОРУДОВАНИЕ		
рабочее место преподавателя;		
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);		
ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ		
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-		
телекоммуникационной сети «Интернет»;		
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду		
образовательной организации;		

Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального модуля. Производственная практика реализуется в мастерских образовательной организации и в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации использует электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733 – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

- 2. Киреенко, Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н.Н. Киреенко, С.К. Маталыцкая. Минск: РИПО, 2020. 233 с.: ил., табл. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599745 Библиогр.: с. 221. ISBN 978-985-7234-35-6. Текст: электронный.
- 3. Машины и оборудование в животноводстве: учебное пособие / Д.Ф. Кольга, Ф.И. Назаров, С.А. Костюкевич [и др.]. Минск: РИПО, 2020. 333 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599780 Библиогр. в кн. ISBN 978-985-7234-36-3. Текст: электронный.
- 4. Мычко, В.С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании: учебное пособие / В. С. Мычко. Минск: РИПО, 2020. 212 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697518 Библиогр.: с. 208-210. ISBN 978-985-7234-61-5. Текст: электронный.
- 5. Хаткевич, Г.В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г.В. Хаткевич, Н.А. Бычков, В.А. Карпов. Минск: РИПО, 2020. 189 с.: ил., табл. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736 Библиогр. в кн. ISBN 978-985-503-999-1. Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

- 6. Владимирова, Т.Б. Нормативная основа трудовых отношений: учебнометодическое пособие: [12+] / Т.Б. Владимирова. Новосибирск: Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2022. 46 с.: табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=695046 (дата обращения: 27.08.2024). Библиогр. в кн. Текст: электронный.
- 7. Грицай, Д.И. Оборудование для тепловой и термовакуумной обработки молока: учебное пособие для студентов направлений подготовки 35.03.06 Агроинженерия, 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов, 36.03.02 Зоотехния, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: [16+] / Д.И. Грицай, О.И. Детистова, Р.А. Базаров; Ставропольский государственный аграрный университет. Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2021. 40 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=708868 Библиогр. в кн. Текст: электронный.
- 8. Ракутова, И.В. Техники коммуникации и основы командообразования: учебное пособие / И.В. Ракутова. Минск: РИПО, 2022. 265 с.: ил., табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711521 (дата обращения: 27.08.2024). Библиогр.: с. 231-234. ISBN 978-985-895-070-5. Текст: электронный.

3.2.3. Базы данных

1. Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации (Минкультуры России). — URL: https://opendata.mkrf.ru/opendata

3.2.4. Информационные справочные системы

- 1. ЭБС (электронная библиотечная система) Библиоклаб URL: https://biblioclub.ru/
- 2. Официальный интернет-портал правовой информации URL: http://pravo.gov.ru
- 3. Российский фонд фундаментальных исследований URL: https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library

3.2.5. Информационно-правовые системы

- 1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» https://www.consultant.ru/
- 2. Справочно-правовая система «Гарант» https://www.garant.ru/

3.2.6. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение

- 1. Операционная система Microsoft Windows
- 2. Пакет офисных приложений Microsoft Office.

Свободно распространяемое программное обеспечение:

- 1. WINRAR архиватор
- 2. Media Player Classic
- 3. Windows Media Player
- 4. Kaspersky Free

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

TC TC TC TC				
Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки		
профессиональных и общих				
компетенций, формируемых				
в рамках модуля				
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-	Знания в области сдачи-	Экспертное наблюдение и		
приемку сырья и расходных	приемки сырья и расходных	оценка в процессе выполнения:		
материалов для производства	материалов для производства	практических/ лабораторных		
продуктов питания из мясного	продуктов питания из мясного	занятий; заданий по учебной и		
сырья	сырья	производственной практикам;		
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-	знания в области сдачи-	заданий по самостоятельной		
приемку сырья и расходных	приемки сырья и расходных	работе		
материалов для	материалов для производства			
производства молочной	молочной продукции			
продукции.				
ОК 01 Выбирать способы	точность распознавания	Текущий и итоговый		
решения задач	сложных проблемных	контроль в форме: устного		
профессиональной	ситуаций в различных	опроса; выполнения		
деятельности применительно	контекстах; адекватность	тестовых заданий; защиты		
к различным контекстам;	анализа сложных ситуаций	выполненных в ходе		
	при решении задач	практики работ;		
	профессиональной	результативное прохождение		
		производственной практик;		
		проверка дневника; экзамен.		
	задачи; адекватность			
	определения потребности в			
	информации; эффективность			
	поиска; адекватность			
	определения источников			
	нужных ресурсов; разработка			
	детального плана действий;			
	правильность оценки рисков			
	на каждом шагу; точность			
	• •			
	оценки плюсов и минусов			
	полученного результата,			
	своего плана и его			
	реализации, предложение			
	критериев оценки и			
	рекомендаций по улучшению			
	плана			

	T
ОК 02 Использовать	оптимальность планирования
современные средства	информационного поиска из
поиска, анализа и	широкого набора
интерпретации информации,	источников, необходимого
и информационные	для выполнения
технологии для выполнения	профессиональных задач;
задач профессиональной	адекватность анализа
деятельности;	полученной информации,
	точность выделения в ней
	главных аспектов; точность
	структурирования
	отобранной информации в
	соответствии с параметрами
	поиска; адекватность
	интерпретации полученной
	информации в контексте
	профессиональной
	деятельности; адекватность
	применения
	информационных
	технологий для реализации
	профессиональной
	деятельности
ОК 03 Планировать и	актуальность используемой
реализовывать собственное	нормативно-правовой
профессиональное и	документации по профессии;
личностное развитие,	точность, адекватность
предпринимательскую	применения современной
деятельность в	научной профессиональной
профессиональной сфере,	терминологии
использовать знания по	
финансовой грамотности в	
различных жизненных	
ситуациях;	
ОК 04 Эффективно	взаимодействие с
взаимодействовать и	обучающимися,
работать в коллективе и	преподавателями и
команде;	мастерами в ходе обучения;
	эффективность участия в
	деловом общении для
	решения деловых задач;
	оптимальность планирования
	профессиональной
	деятельности
ОК 05 Осуществлять устную	грамотность устного и
и письменную	письменного изложения
коммуникацию на	своих мыслей по
государственном языке	профессиональной тематике
Российской Федерации с	на государственном языке;
учетом особенностей	толерантность поведения в
социального и культурного	рабочем коллективе
контекста;	

ОК 06 Проявлять	понимание значимости своей
_	
гражданско-патриотическую	профессии; планирование
позицию, демонстрировать	трудоустройства в
осознанное поведение на	соответствии с выбранной
основе традиционных	профессией; высокая
общечеловеческих	мотивация к выполнению
ценностей, в том числе с	профессиональной
учетом гармонизации	деятельности; участие в
межнациональных и	конференциях,
межрелигиозных отношений,	
применять стандарты	конкурсах и других
антикоррупционного	профессионально значимых
поведения;	мероприятиях
ОК 07 Содействовать	точность соблюдения правил
сохранению окружающей	экологической безопасности
среды, ресурсосбережению,	при ведении
применять знания об	профессиональной
изменении климата,	деятельности;
принципы бережливого	эффективность обеспечения
производства, эффективно	ресурсосбережения на
действовать в чрезвычайных	рабочем месте
ситуациях;	
ОК 08 Использовать средства	умение использовать
физической культуры для	средства физической
сохранения и укрепления	культуры для сохранения и
здоровья в процессе	укрепления здоровья;
профессиональной	адекватно понимать
деятельности и поддержания	социальную роль
необходимого уровня	физической культуры в
физической	развитии личности и
подготовленности;	подготовки ее к
	профессиональной
	деятельности; регулярные
	занятия различными
	физическими
	упражнениями;
	совершенствование уровня
	физической подготовки для
	обеспечения полноценной
	социальной и
	профессиональной
	деятельности
ОК 09 Пользоваться	адекватность понимания
профессиональной	общего смысла четко
документацией на	произнесенных
государственном и	высказываний на известные
, ,	профессиональные темы;
иностранном языках.	
	адекватность применения
	нормативной документации в
	профессиональной
	деятельности; точно,
	адекватно ситуации

обосновывать и объяснить	
свои действия (текущие и	
планируемые); правильно	
писать простые связные	
сообщения на знакомые или	
интересующие	
профессиональные темы.	

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2a).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ						
		10 обучающе	22029)		,	
	(Фина) на курсе по п			и СПО		
	.12 Технология проду				хожления	
	і(ла) производственн			-		1 0
	нова) производетвени ение работ по одной					.0
	ужащих в объеме 108		оким проф	CCHAM	puoo ma,	
	20 г. по «		20	г. в ор	ганизании	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				_1. 2 op		
	(наименование с					
Оценка сформи	рованности ПК чер	ез виды и ка	чество выі	10 лнен	ия работ	
Оцениваемая	Основные	* *	ество выполн		Оце	
ПК	показатели		гребованию (ÞΓОС	сформиро	
	оценивания	умет	гь», «опыт»)		П	<u>{</u>
	результата (ОПОР) ПК				«да»	«нет»
ПК 1.1	IIK					
*** 80%-100% - «	5 _w					
70%-80% - «4						
60%-70% - «3						
	деятельности обучаю	щегося во вр	емя произво	дствени	юй практик	и через
оценку сформиро			•		•	•
Оцениваемые ОК	Основные показатели	и оценивания	`	Уровни (оценки ОК	
	результата (ОП	OP) OK	,			
OK 01			Низкий	Cpe	дний В	ысокий
OK 02						
OK 03						
ОК 04						
OK 05						
ОК 06						
OK 07						
OK 08						
OK 09						

ОК, ОКни						
ОК, ОКсредний уровень						
ОК, ОКвысокий уровень ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):						
За период производственной практики студентом (ФИО) была						
продемонстрирована сформированность ПК; уровень сформированности ОК						
Рекомендации: обратить внимание требует внимания						
Дата «»20г.						
Подпись руководителя практики/ФИО, должность						
Подпись ответственного лица организации (базы практики)/ФИО, должность						

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

ПО ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

обучающегося группы по профессии СПО
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(ФИО)
проходившего производственную практику
с « <u></u> » г. по « <u></u> » г.
Место прохождения практики (организация):
Руководители
практики: от ОО
Руководитель группы

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	Наименование ПМ		
	В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики		

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

ПО ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

	обучающегося группы	по профессии СПО	
19.02	.12 Технология продуктов п	итания животного происхож	цения
			(ФИО)
проходившего прои	изводственную практику		
	с « <u> </u> » г. по « <u> </u> »	Γ.	
Место прохождени	ія практики (организация):		_
			_
Руководители практики: от ОО			
Руковолитель групп	ты		

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

- 1. Характеристика и структура организации, объекты практики
- 2. Материально-техническая база организации
- 3. Индивидуальное задание руководителя практики
- 4. Виды выполненных работ
- 5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
- 6. Дневник практики
- 7. Приложения
- 8. Фотоотчет