ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 79D55A00D6AF6A8D455F25921CA5378E
Владелец: Ломовцева Наталья Викторовна
Действителен: с 31.03.2023 до 30.06.2024

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Для специальности
19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»
(базовая подготовка)

Екатеринбург 2023

	Должность	***ФИО***	***Дата*** ***№ протокола***
Разработал:	***Преподаватель***	***Укроженко Д.С.***	
Согласовал:	***Декан***	***Сопегина В.Т.***	
Утвердил:	***Предметно-цикловая комиссия***		

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «18» мая 2022 г. №343и программ профессиональных модулей:

ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;

ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

Организация – разработчик программы учебной практики: ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..... 4

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы, объем и продолжительность..... 4

1.2. Цель и задачи производственной практики 5

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 8

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 14

4.1. Общие требования к организации производственной практики..... 14

4.2. Место проведения практик(и) и требования к минимальному материально-техническому обеспечению 14

4.3. Требования к материально-технической базе, необходимой для проведения практики 15

4.4. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности..... 16

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ... 17

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИК..... 22

Приложение 1 25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы, объем и продолжительность

Программа производственной практики является частью ППССЗ по специальности **35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час, нед.)	Сроки проведения
ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2,	**ПМ.01** Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;	288	VI семестр
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	**ПМ. 02** Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	144	VIII семестр
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5	**ПМ.03** Обеспечение деятельности структурного подразделения	72	VI семестр

1.2. Цель и задачи производственной практики

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися всех видов деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта работы по специальности (профессии).

Задачи производственной практики:

– формирование у студента общих и профессиональных компетенций;

– приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей по каждому из видов профессиональной деятельности по специальности.

Виды профессиональной деятельности:

ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;

ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

Виды деятельности:

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
- обеспечение деятельности структурного подразделения

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом успешного прохождения производственной практики является освоение следующих компетенций и трудовых действий/функций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства
ПК 1.2	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.
ПК 1.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства
ПК 2.1	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства
ПК 2.2	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства
ПК 2.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 3.5	Вести учётно-отчётную документацию.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Виды деятельности	Содержание освоенногоучебного материала, необходимого для выполнениявидов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов
ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Обескровливание туш. Снятие шкур с животных. Выполнение работ по зачистке, удалению бахромок мышечной и жировой тканей, кровеносных сосудов, косточек. Проведение контроля технологических процессов обработки туш животных, их разделки на полутуши и отрубы. Обвалка отрубов, жиловка мяса и сортировка мяса. Проведение контроля технологических процессов первичной обработки туш животных; выявление дефектов, ухудшающих товарный вид мясного сырья. Проведение и анализ технологических процессов первичной обработки туш животных/ Работа в цехе приемки мяса в лаборатории оценки его качества. 2. Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при переработке продуктов убоя. Распределение поступающих продуктов убоя по видам, назначению и качеству на дальнейшую переработку. Изучение технологических процессов обработки субпродуктов I категории. Изучение технологических процессов обработки субпродуктов II категории. Изучение технологических процессов обработки крови. Изучение технологических процессов обработки кишечного сырья. Изучение технологических процессов обработки эндокринного сырья. Проведение технологических расчетов обработки продуктов убоя. Выявление брака продукции, допущенного при обработке продуктов убоя. Проведение и анализ технологических процессов обработки продуктов убоя 3. Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов. Проведение контроля готовой продукции копченых изделий и полуфабрикатов. Распределение поступающего мясного сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп копченых изделий и полуфабрикатов. Изучение технологических процессов выработки копченых изделий и полуфабрикатов из говядины и составление технологических схем производства. Изучение технологических процессов выработки копченых изделий и полуфабрикатов из свинины и составление технологических схем производства. Изучение технологических процессов выработки копченых изделий и полуфабрикатов из мяса птицы и составление технологических схем производства. Выявление брака продукции, допущенного при производстве копченых изделий им полуфабрикатов. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по	**Раздел 1. МДК. 01.01 Технология обработки продуктов убоя** Тема 1.1. Введение в дисциплину Тема 1.2. Субпродукты и их обработка Тема 1.3. Обработка крови Тема 1.4. Производство пищевых топленых жиров Тема 1.5. Обработка кишечного сырья Тема 1.6. Обработка шкур, волоса, щетины и пера Тема 1.7. Производство желатина и клея **МДК. 01.02. Технология переработки мясной продукции** Тема 2.1. Введение в дисциплину Тема 2.2. Морфологический и химический состав Мяса Тема 2.3. Холодильная обработка мясных продуктов Тема 2.4. Ассортимент продуктов из мяса и характеристика сырья Тема 2.5. Технология производства полуфабрикатов Тема 2.6. Технология производства колбасных изделий Тема 2.7. Моделирование и оптимизация технологических процессов производства мясопродуктов Тема 2.8. Ассортимент консервов на мясной основе Тема 2.9. Сырье для производства консервов на мясной основе Тема 2.10. Технология консервов на мясной основе **МДК. 01.03. Освоение профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов** Тема 3.1. Введение Тема 3.2. Специальная технология Тема 3.3. Технохимический контроль	**216**

	производству копченых изделий и полуфабрикатов.	Тема 3.4. Учет и отчетность **МДК. 01.04. Освоение профессии 15141 Обвальщик мяса** Тема 4.1. Введение Тема 4.2. Техника безопасности при обвалке мясных туш Тема 4.3. Теоретические основы обвалки мяса Тема 4.4. Разделка полутуш говядины Тема 4.5. Разделка полутуш свинины Тема 4.6. Разделка полутуш баранины Тема 4.7. Разделка мяса птицы	
ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	. Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий. 2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий. 3. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 5. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса. 6. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса. 7. Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий. 8. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий. 9. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий. 10. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий. 11. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас. 12. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас. 13. Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас. 14. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса. 15. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса. 16. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции. 17. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 18. Проведение контроля вспомогательных материалов при	**МДК.02.01. Контроль технологических операций производства мясной продукции** Тема 1.1. Контроль качества сырья для колбасного производства Тема 1.2. Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий Тема 2.1. Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов Тема 2.2. Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов Тема 2.3. Контроль качества сырья и технологических процессов при производстве продуктов из мяса Тема 3.1. Контроль качества сырья для производства консервов Тема 3.2. Контроль технологических процессов при производстве консервов **МДК.02.02. Утилизация отходов переработки мясной промышленности** Тема 4.1. Утилизация различных видов мясного сырья **МДК.02.03 Лабораторный контроль качества мяса и мясопродуктов** Тема 5.1. Лабораторный контроль мяса и мясопродуктов	**216**

	производстве мясных и мясосодержащих консервов. 19. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов. 20. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов. 21. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе. 22. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих 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).		
ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением; 2. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте; 3. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации; 4. Анализ деятельности структурного подразделения; 5. Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений; 6. Организация рабочих мест в производственных цехах; 7. Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников; 8. Составление графика выхода на работу; 9. Ознакомление с организацией расчета заработной платы; 10. Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения;	**МДК. 03.01 Организация работы структурного подразделения** Тема 1.1. Методика расчета выхода продукции Тема 1.2. Формы документов, порядок их заполнения Тема 1.3. Основные приемы организации работы исполнителей Тема 1.4. Организация работы основных структурных подразделений (цеха, участки) Тема 1.5. Порядок оформления табеля учета рабочего времени Тема 1.6. Методика расчета заработной платы Тема 1.7. Структура издержек производства и пути снижения затрат Тема 1.8. Методики расчета экономических показателей	**72**

	11. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей; 12. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.); 13. Ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.	Тема 1.9. Контроль за деятельностью структурного подразделения	

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Прохождение производственной практики осуществляется в соответствии с учебном планом по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и календарным графиком, утвержденным ректором университета.

Общее руководство практикой осуществляет руководитель практики от университета и проводит собрание перед началом практики в группе. На собрании следует обратить внимание студентов на рациональное использование времени, отводимого на практику, на отношение к труду в период практики, напомнить студентам, что в период развития рыночных отношении повышаются требования к образованности и уровню подготовки работников, усложняются знания, умения и навыки, необходимые специалистам.

В процессе прохождения учебной практики проводится контроль выполнения заданий со стороны руководителя практики, что подтверждается подписью в дневнике по прохождению практики. Контроль за ходом практики осуществляют руководители практик.

Перед прохождением практики обучающиеся обеспечиваются соответствующими методическими рекомендациями.

4.2. Место проведения практик(и) и требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Практика проводится в условиях производства, т. е. на предприятиях и в организациях по профилю данной специальности или в структурных подразделениях Университета и имеет своей целью изучить отдельные виды работ по профилю специальности в условиях производства.

Базами производственной практики являются организации любой формы собственности и характера координации, при наличии квалифицированного персонала.

4.3. Требования к материально-технической базе, необходимой для проведения практики

Стационарная	
Лаборатория технологий производства продукции животноводства № 8 (620075, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Главная, д. 176 Литер А)	Доска аудиторная, столы, посадочные места по числу студентов, рабочее место для преподавателя, переносное мультимедийное оборудование. Учебная витрина - 1 шт., шкаф для одежды ШДО-01. **Прочие наглядное пособие:** - Доильные аппараты; - Инструментарий для изучения экстерьера (мерная палка, мерный циркуль, рулетка); - Оборудование для мечения скота (щипцы, дыроколы, бирки, ошейники, клейма для мечения холодом, татуировки и выжигания на рогах), - Коллекция яиц; - Макет молочно-товарной фермы; - Муляжи пород крупного рогатого скота; - Чучела животных; - Календари для определения срока стельности сельскохозяйственных животных; - Плакаты; - Образцы шкур. - Макет денника для содержания лошадей; - Препарат правой передней конечности свиньи; -Череп барана; - Препарат правой задней конечности лошади; - Макет маркировки яиц; - Образец добавки для кормления крупного рогатого скота
Кабинет товароведения сельскохозяйственной продукции № 9 (620075, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Главная, д. 176 Литер А)	Доска аудиторная, столы, посадочные места по числу студентов, рабочее место для преподавателя, мультимедийное оборудование (ноутбук, телевизор) Плакат «Схема разделки туши» **Прочие наглядное пособие:** Муляжи фруктов и овощей; Весы с набором гирек; Макеты яиц; Образец кофейных зерен; Образцы оболочек; Образцы упаковок полуфабрикатов; Образцы упаковочного материала; Продукция пчеловодства.

Кабинет социально-экономических дисциплин № 4417 (620075, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Тургенева, д. 23 Литер А)	Доска аудиторная, столы, посадочные места по числу студентов, рабочее место для преподавателя, стационарное мультимедийное оборудование, плакаты, таблицы, схемы
Мастерская: учебно-производственная №3 (620075, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Главная, д. 176 Литер А)	Доска аудиторная, столы, посадочные места по числу студентов, рабочее место для преподавателя, стационарное мультимедийное оборудование, ноутбук (переносной). Шкаф для хранения экспонатов, таблиц и раздаточного материала – 3 шт. Прочие наглядное пособие: Муляжи сельскохозяйственных животных; Образцы счетчиков доильных аппаратов; Образцы вакуумных насосов для доильных аппаратов
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лабораторных), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №101 (п. Исток) ЦПО Цех по переработке мяса	**Оборудование:** Шкаф холодильный, ШВУП 1, Камера холодильная КХН, Куттер С35, Камера коптильная, Шприц Е25, Тестомес, Душевая установка, Пельменный аппарат, Оборудование для лепки пельменей, Мясорубка, Стол лабораторный ЛСК (3шт) **Приборы и материалы: пила дисковая для разделки тушек птицы,** комбинированые смеси специй**,** производственные тары, Фасовочные весы с печатью этикеток, мерная посуда, ножи 4 шт, мусат для ножей,колбасная оболочка **Учебно-наглядные пособия:** Сборники рецептур, ГОСТ
Учебно-производственное хозяйство	
Выездная	
Согласно договорам о прохождении производственной практики	

4.4. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарнойбезопасности

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка;

- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

По результатам практики руководителями практики от организации и/или от образовательной организации формируется:

- аттестационный лист (приложение 1), содержащий сведения об уровне освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций и/или трудовых действий/функций;
- характеристика на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций и/или трудовых действий/функций в период прохождения практики.

Формой отчетности обучающегося по практике является ***дневник практики*** и письменный ***отчет о выполнении работ и приложений*** к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля, который утверждается организацией.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Студент защищает отчет по практике в следующую за практикой сессию. По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.	Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Диф. зачет по производственно й практике практике.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.	Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Диф. зачет по производственно й практике практике.
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	Диф. зачет по производственно й практике практике.
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для промышленной переработки	Диф. зачет по производственной практикепрактике.
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Диф. зачет по производственной практикепрактике.
ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и должностные инструкции; обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы; правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации.	Диф. зачет по производственной практикепрактике.
ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	правильность расчета выпуска продукции в 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.	Диф. зачет по производственной практикепрактике.

ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.	точность и грамотность организации работы по сборникам рецептур и технологическим картам; обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки нормативно-технологической документации; грамотность составления рецептуры разных видов продукции	Диф. зачет по производственной практикепрактике.
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; объективная оценка результатов работы трудового коллектива; правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике.	Диф. зачет по производственной практикепрактике.
ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию.	Знание правил первичного документооборота учета и отчетности; правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном; точность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации.	Диф. зачет по производственной практикепрактике.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Диф. зачет по производственной практикепрактике.
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	Диф. зачет по производственной практикепрактике.
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)	Диф. зачет по производственной практикепрактике.

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	Диф. зачет по производственной практикепрактике.
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	Диф. зачет по производственной практикепрактике.
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Диф. зачет по производственной практикепрактике.

Отчетная документация по окончании практики представляются в деканат факультета СПО с заключением и подписью руководителя практики (на предприятии) и заверенные печатью предприятия. Подготовка к экзамену квалификационному по специальности проводится параллельно с прохождением производственной практики в соответствии с перечнем вопросов, выданных студентам практики.

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИК

(перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Методические указания по написанию отчета по практике

Основные источники:

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 165 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/468221 (дата обращения: 23.07.2021).

2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/474136 (дата обращения: 23.07.2021).

3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с. – URL: http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf (дата обращения: 23.07.2021).

4. Физиология животных: продуктивность: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 187 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09970-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/471840 (дата обращения: 23.07.2021).

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебник для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179632 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173099 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи коптильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44266-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/220457 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности.

Конструирование, расчет и постановка на производство: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9004-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/208577 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8541-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/177024 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-9513-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/201623 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-8114-9512-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/201626 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/198509 .

13. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; Под ред.: Ковалева О. А.. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 444 с. — ISBN 978-5-507-44906-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/249635.

14. Бурова, Т. Е. Продовольственная безопасность / Т. Е. Бурова. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-9666-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/202127.

15. Сычева, О. В. Продовольственная безопасность РФ. Теория и практика питания : учебное пособие для спо / О. В. Сычева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-8875-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/183235

16.Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : практикум для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов : Профобразование, 2022. — 127 с. — ISBN 978-5-4488-1382-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:

https://www.iprbookshop.ru/116264.html
17. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513560
18. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия / Т. В. Рензяева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 360 с. — ISBN 978-5-507-46053-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/296003.
19. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль : учебник для спо / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6956-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/165817
20. «Смоленкова, О. В. Технический контроль и управление качеством продуктов животноводства : учебное пособие для СПО/ О. В. Смоленкова, А. А. Москалѐв. — Курск : Курская ГСХА, 2013. — 180 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134808
21. Пронин, В. В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Практикум : учебное пособие для спо / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, У. И. Кундрюкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-7690-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179004
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-7968-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169815
23. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник для спо / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; Под общей редакцией В. И. Криштафович. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-8437-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176695
24. Бурова, Т. Е. Продовольственная безопасность / Т. Е. Бурова. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-9666-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/202127

Дополнительные источники:

1. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное

пособие / В.И. Манжесов [и др.] ; под общ. ред. В.И. Манжесова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018 — 624 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102608 . — Загл. с экрана.
2. Родионов, Г.В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебник / Г.В. Родионов, Л.П. Табакова, В.И. Остроухова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 336 с. — Режим досту-па: https://e.lanbook.com/book/99524
3. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : 2018-07-12 / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 176 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/107955. — Загл. с экрана.
4. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для СПО / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018 — 113 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04515-4. — Режим доступа:3DCEB17F6125
5. Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления персоналом: учебник и практикум для СПО / И. Н. Кузнецов. — М. : Издательство Юрайт, 2017 — 521 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-04451-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/59074B23-A05F-4CD9-8BF7-603E5E60A3A0
6. Силаев, Г. В. Машины и механизмы в лесном и лесопарковом хозяйстве в 2 ч. Часть 1 : учебник для СПО / Г. В. Силаев. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018 — 229 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08251-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/75256482-315D-4CC8-809A-B3679CB2CC8E

7. Силаев, Г. В. Машины и механизмы в лесном и лесопарковом хозяйстве в 2 ч. Часть 2 : учебник для СПО / Г. В. Силаев. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018 — 261 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08249-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/56AEE0B4-AC23-433A-BE6A-E9999FA0951D.
8. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.И. Манжесов [и др.] ; под общ. ред. В.И. Ман-жесова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 624 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102608
9. Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов [Электронный ресурс] : 2018-07-12 / В.И. Криштафович, В.М. Позняковский, О.А. Гончаренко, Д.В. Криштафович ; Под общ. ред. В.И. Криштафович. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 432 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/107914. — Загл. с экрана.

Интернет-ресурсы библиотеки: http://www.urgau.ru/ebs

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Уральский ГАУ)
Факультет СПО

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Выдан _____,
(ФИО)

обучающемуся _____
(курс, вид и наименование специальности)

_____

прошедшему производственную практику по профессиональным модулям:

_____

_____

_____

_____
(наименование модуля)

1. За время практики выполнены виды работ

Виды работ выполненных во время практики	Оценка (по пятибалльной шкале)	ФИО, должность и подпись представителя работодателя

2. За время практики обучающийся проявил личностные и деловые качества

№ п/п	Проявленные личностные и деловые качества	Степень проявления		
		Не проявлял	Проявлял эпизодически	Проявлял регулярно
1				
2				
3				

3.За время прохождения практики у обучающегося были сформированы компетенции (элементы компетенций)

№	Перечень общих и профессиональных компетенций	Компетенции (элемент компетенции)	
		Сформирована	Не сформирована
1. Общие компетенции (*из ФГОС специальности*)			
ОК 1			
ОК 2			

2. Профессиональные компетенции (название ПК)				
№	Код и формулировка ПК	Основные показатели оценки результата	Компетенция (элемент компетенции)	
			Сформирована	Не сформирована
ПК 1.1				
ПК 1.2				

Итоговая оценка по практике _____

Руководитель практики от предприятия _____
Ф. И. О. должность подпись
«____» _____ 20__ г.

Руководитель практики от колледжа _____
Ф. И. О. должность подпись
«____» _____ 20__ г.

С результатами практики ознакомлен _____
Ф. И. О. обучающегося подпись
«____» _____ 20__ г.