

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Максимович Дина Тратовна

Должность: директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 19.06.2024 11:36:59

Уникальный программный идентификатор:

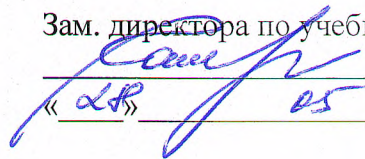
665a8aa1f254b0cbf5ca990184421e00ab13b7ac

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)

Вахмянина С.А.



2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института

ветеринарной медицины

Максимович Д.М.



2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПП.04.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(по выбору мясных продуктов)
форма обучения заочная

Троицк
2024

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343.

Содержание программы профессионального модуля реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям:
Зоотехния, Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов

Протокол № 6 от « 16 » 05 2024 г.

Председатель ПЦМК при кафедре кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

 Чунина Е.Г.

Составитель: Чунина Е.Г., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

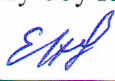
Рецензенты:

Белоокова О.В., доцент кафедры кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, кандидат с/х наук ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Голова Е.А., главный технолог ООО «Антей»

РАССМОТРЕНА:

Предметно - цикловой методической комиссией СПО
по практическому обучению

Председатель  Подугольникова Е.Г.

Протокол № 5 16.05 2024 г.

Директор Научной библиотеки



Шатрова И.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

профессионального модуля ПМ.04 Освоение профессии рабочего
наименование практики: ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов, адаптацию обучающегося к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм собственности.

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики:

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ.04 Освоение профессии рабочего должен освоить:

1.3.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 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.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от

	групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору).
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

1.3.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетную документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам.
Уметь	Умения: правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; 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 плану

	<p>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.</p>
Знать	<p>Знания: требования охраны труда; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности):

В рамках освоения ПМ.04 - 144 часа (4 недели)

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПП.04.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Код ПК, ОК, ЛР	Виды работ, обеспечивающих практическую подготовку (в соответствии с ПК)	Объем часов практики, в т.ч. практической подготовки (час.)
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 07., ОК 09. ЛР 1-ЛР 17	Знакомство с предприятием. Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда. Инструктаж по противопожарной безопасности на рабочем месте. Изучение предприятия птицеперерабатывающей промышленности и технологических инструкций.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Участие в приемке птицы и вспомогательных материалов.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Определение норм расхода используемого сырья и материалов.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля качества продуктов из мяса птицы и вспомогательных материалов.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Первичная переработка птицы. Понятия о сортировке. Способы сортировки. Требования к тушкам, поступающим на сортировку.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Клеймение тушек, его назначение. Виды клейм и места нанесения клейм на тушки птицы. Формовка тушек, ее назначение.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение тепловой обработки молока в аппаратном отделении.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Основное технологическое оборудование для охлаждения, сортировки, упаковки, маркировки тушек птицы.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Способы охлаждения, хранения, требования, предъявляемые при хранении тушек птицы. Сортировка продуктов убоя птиц. Требования к организации рабочего места. Безопасность труда при проведении технологического процесса сортировки тушек птицы.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Мясное сырье, требования предъявляемые к нему. Потребительские свойства, пищевая и энергетическая ценность мясного сырья. Биологические и технологические свойства мясного сырья.	6

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Мясное сырье, требование предъявляемое к нему. Выработка полуфабрикатов заправка тушек птицы: в одну, в две нитки, в кармашек, окорока, голень бедро, грудка куриная, гусиная, индюшачья.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Мяса птицы механической обвалки требование предъявляемые к тушкам. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы котлета, шницель, зразы, отбивная, чахохбили.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Белковые компоненты используемые для производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Дополнительные компоненты в производстве полуфабрикатов (мука, пшеничная, сухари панировочные, посолочные вещества и другое).	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Пищевые добавки разрешенные к применению, в производство продукции из мяса птицы и кроликов. Тара и упаковочный материал для упаковывания полуфабрикатов и готовой продукции.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Посол мяса. Значение посола. Стабилизация окраски мяса при посоле. Применение нитрита и нитрата натрия. Роль сахара в посоле.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Характеристика, ассортимент, технология производства: разделка, шприцевание рассола или посол в рассол, массажирование мяса, фасовка, формовка, упаковка, охлаждение, маркировка, хранение.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Составление рецептуры на фарш, значение влагосвязывающей способности компонентов.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ветчина из мяса птицы куриная, ассорти, ветчина варенная утиная высшего сорта, пастрома утиная, гусиная, индюшиная. Тушки кур и цыплят варенные, жаренные, копченые, запеченные.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Осуществление мойки и дезинфекции оборудования на предприятии.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение проверки готовности технологического оборудования для производства полуфабрикатов из мяса птицы.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение работ по устранению выявленных дефектов (неисправностей) в работе технологического	6

	оборудования при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.	
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ведение технологической документации в рамках контроля работы технологического оборудования.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ведение технологической документации в рамках контроля качества готовой продукции.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ведение технологической документации в рамках контроля качества готовой продукции.	6
Всего часов		144
Промежуточная аттестация		дифференцированный зачет

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Производственная практика проводится на предприятиях или организациях на основе договоров, заключаемых между Университетом и предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения производственной практики на предприятии или в организации: нормативная документация по пищевой промышленности

3.2. Общие требования к организации проведения производственной практики

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППССЗ по специальности.

Базы проведения производственной практики: организации, с которыми есть заключенные договоры или предварительная договоренность:

1. Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Агрофирма Ариант», Челябинская область, Увельский район, с. Рождественка
2. Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Равис – птицефабрика Сосновская» с. Песчанное
3. Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Агроторг Троицк», Челябинская область, г. Троицк
4. Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Чебаркульская птица»
5. Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Производственный комбинат Виноград», г. Троицк
6. Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Антей», Челябинская область, г. Троицк
7. Договор о взаимном сотрудничестве с ООО МПК «Ромкор», г. Еманжелинск
8. Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «СИТНО» г. Магнитогорск

Время проведения практики: практика проводится на 3 курсе, в 6 семестре.

Продолжительность практики – 144 часа (4 недели).

Условием допуска обучающихся к учебной практике является:

- освоенная МДК.04.01. Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы;
- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;
- инструктаж обучающихся по прохождению производственной практики.

Организации:

- предоставляют рабочие места обучающимся;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 № 06-281 «Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенных образовательного процесса»).

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629>.
2. 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>.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие для спо / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-7997-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171883>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Антипова, Л. В. 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, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493941>.
2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496870>.
3. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497170>.

3.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Коллекция для СПО), доступна через Интернет – <http://e.lanbook.com>;
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», доступна через Интернет – <http://biblioclub.ru>;
3. «Образовательная платформа ЮРАЙТ» (СПО), доступна через Интернет – <http://urait.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачета.

Формы отчетности обучающихся о прохождении практики: аттестационного листа по практике руководителей практики от организации; характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; дневник практики и отчет о практике в соответствии с заданием на практику. Документы должны быть заверены подписью руководителя организации и печатью. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Формой аттестации итогов практики является составление и защита отчета по практике в результате индивидуального собеседования обучающегося с руководителем практики и выставление по результатам собеседования оценки. Возможны другие формы.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в разработанной документации.

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.

Результаты освоения (формируемые общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе

	освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).

Оценочные средства итогов прохождения производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций, аудио-, фото-, видео-, материалов, подтверждающих практический опыт, полученный на практике.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «отлично»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Письменной благодарности организации, графические, аудио, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Оценка «хорошо»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Оценка «удовлетворительно»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики

	<p>организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.</p> <p>Графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике отсутствуют.</p>
<p>Оценка «неудовлетворительно»</p>	<p>Отсутствие хотя бы одного из документов: положительного аттестационного листа по практике; положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; несвоевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.</p>

Оформление отчета по производственной практике (по профилю специальности)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждения высшего
образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»

ОТЧЕТ

производственной практики (по профилю специальности)
ПП XX.XX

обучающегося отделения _____
группы _____
специальности _____

(фамилия, имя, отчество)

место практики – _____

сроки практики с _____ по _____ г.

Зам. директора по учебной работе (СПО) _____ Ф.И.О.
МП

Руководитель практики от Университета _____ Ф.И.О.
подпись
оценка _____ дата _____
МП

Троицк
20__

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждения высшего
образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»

ДНЕВНИК

производственной практики (по профилю специальности)
ПП XX.XX

обучающегося отделения _____

_____ группы специальности

(фамилия, имя, отчество)

место практики _____

сроки практики с _____

по _____

Руководитель практики от предприятия _____

подпись

расшифровка подписи

МП

оценка _____

дата _____

Троицк
20__

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Ф.И.О., обучающегося полностью

обучающийся(аяся) на _____ курсе по специальности СПО
_____ успешно прошел(ла) производственную практику (по
профилю специальности) ПП XX.XX
в объеме _____ часа с _____ по _____
на _____ предприятии

Отметка руководителя практикой от предприятия

Код компетенции	Наименование компетенции	Освоена/ не освоена
ПК X.X.	Согласно виду деятельности	
ПК X.X.		
ОК 1.		
...		
ОК 9.		

№ п/п	Дата проведения инструктажа по ТБ	Вид инструктажа	Подпись инструктируемого	Подпись инструктирующего	Ф.И.О., должность инструктирующего
	первый день практики	первичный инструктаж на рабочем месте			

Руководитель практики от предприятия

подпись _____ расшифровка подписи
М.П.

Руководитель производственной практики (по профилю специальности) от Университета

М.П.

Характеристика

на обучающегося _____ курса по программе среднего профессионального образования по специальности

_____, который проходил производственную практику (по профилю специальности) на предприятии

в период с _____ по _____

Виды работ, выполненных обучающимся, уровень освоения вида профессиональной деятельности, сформированность компетенций, приобретенный практический опыт, отношение к работе, дисциплина за период практики:

Выполнение общественных поручений, общение с коллективом _____

Заключение о выполнении рабочей программы практики, производственных, деловых и организаторских способностях _____

Рекомендуемая оценка _____

Руководитель предприятия _____
подпись _____ расшифровка подписи _____
М.П.

дата: «__» _____ 20__ г.

Руководитель производственной практики от Университета _____
подпись _____ расшифровка подписи _____
М.П.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждения высшего
 образования
 «Южно-Уральский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО
 Руководитель практики от предприятия

УТВЕРЖДАЮ
 Зам. директора по учебной работе (СПО)

 МП
 «__» _____ 20__ г.

 МП
 «__» _____ 20__ г. Ф.И.О.

Кафедра

 Специальность:

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на производственную практику (по профилю специальности) ПП ХХ.ХХ
 для

 (ФИО обучающегося полностью)
 обучающегося(ейся) ____ курса учебная группа _____
 Место прохождения практики _____
 Адрес предприятия: _____
 Срок прохождения практики с _____ по _____

Цель прохождения практики:

-

Задачи практики:

-

Вопросы, подлежащие изучению: согласно виду деятельности

Планируемые результаты практики:

 Рассмотрено на заседании ПЦМК СПО по специальности

 при кафедре _____
 Председатель ПЦМК _____
 (протокол № ____ от «__» _____ 202_ г)

Задание принято к исполнению:

 подпись
 «__» _____ 202_ г.

 расшифровка подписи