

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 31.08.2026 13:42:46

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb237268c109064425302486a6025890188f2d3a151ba

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Агробиотехнологический колледж

Утверждаю:

Директор

агробиотехнологического колледжа

В. Бражник
2026 г.



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

Специальность Технология продуктов питания животного происхождения

Майский, 2026

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 г. №343, (зарегистрировано в Минюсте России 21.06.2022 № 68942), приказа Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 24 августа 2022 г. № 762, приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся" (с изменениями и дополнениями).

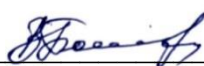
Организация - разработчик: ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ

Разработчик: Максименко Т.С., преподаватель
агробиотехнологического колледжа

Рассмотрена и одобрена методической комиссией
агробиотехнологического колледжа

«20» апреля 2026 г. протокол № 8

Председатель методической комиссии


(подпись)

В.В. Бодина

Руководитель образовательной программы специальности

19.02.12 Технология продуктов питания

животного происхождения


(подпись)

Т.С. Максименко

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	5
1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:	5
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики.....	8
2.2. Структура учебной практики	8
2.3. Содержание учебной практики	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	14
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики.....	14
3.2. Учебно-методическое обеспечение	14
3.3. Общие требования к организации учебной практики.....	16
3.4. Кадровое обеспечение процесса учебной практики	16
3.5. Особенности прохождения практики инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17
5. ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ	20
МАКЕТ ОТЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ.....	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и реализуется в профессиональном цикле в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом:

УП 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМ 01 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
--	--	--

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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.

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля данной образовательной программы по виду деятельности: Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности, предусмотренного ФГОС СПО, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.	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. 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 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. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 02	36	концентрированно	4 курс / 7 семестр	Зачет

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке				36
ПК 2.1	Раздел 1. МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	Проведение входного контроля сырья и вспомогательных материалов; мониторинг критических контрольных точек технологических процессов; контроль товарного оформления, маркировки и условий хранения; оформление сопроводительной документации; анализ отклонений качества и разработка корректирующих действий	Тема 1.1. Входной и операционный контроль качества и безопасности мясного сырья и готовой продукции	14
ПК 2.2		Контроль производственных стоков, выбросов и отходов; оценка пригодности отходов к	Тема 1.2. Контроль стоков, выбросов и управление	10

		переработке; учёт и оформление передачи отходов на утилизацию; проверка соблюдения нормативов удаления и обезвреживания отходов	отходами производства	
ПК 2.3		Отбор проб полуфабрикатов и готовой продукции; подготовка проб к анализу; выполнение простых лабораторных тестов (органолептика, температура, pH, влажность); оформление протоколов исследований; интерпретация результатов и принятие решений о пригодности продукции	Тема 1.3. Лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				36

2.3. Содержание учебной практики

В процессе прохождения практики студент осваивает виды работ, которые практикант непосредственно выполняет на своем рабочем месте:

Код компетенции	Вид работы	Содержание работы	Объем часов практики	Объем часов практической подготовки
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	Проверяет сопроводительную документацию (ветеринарные свидетельства, декларации, накладные), сверяет номера партий и сроки годности, проводит органолептическую оценку (цвет, запах, консистенция), фиксирует отклонения в журнале входного контроль; Оценивает состояние и маркировку специй, добавок, оболочек, упаковочных материалов; проверяет целостность упаковки, условия хранения на складе; отбирает пробы по нормативам (ГОСТ/ТР ТС), маркирует и оформляет направление на анализ;	36	36
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Измеряет и фиксирует параметры технологических процессов		
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе			

	производства продукции из мясного сырья.	(температура фарша, время выдержки, влажность, солёность); контролирует соблюдение критических контрольных точек (ККТ) по ХАССП; проводит органолептический контроль полуфабрикатов; Определяет вид и категорию отходов (пищевые/непищевые), оценивает пригодность к переработке; фиксирует объёмы по видам и местам накопления, оформляет первичные документы (накладные, акты); Проверяет маркировку и состояние контейнеров, соблюдение сроков накопления, исключение смешивания пищевых и непищевых отходов; контролирует санитарное состояние площадок накопления; Изучает документы на вывоз отходов (договоры, лицензии подрядчиков), проверяет наличие сопроводительных документов при передаче отходов; фиксирует передачу в журнале, предлагает		
--	--	---	--	--

		простые корректирующие действия при нарушениях; Сравнивает полученные результаты с нормативами (ТР ТС, ГОСТ, ТУ), формулирует вывод о пригодности продукции, указывает возможные причины отклонений		
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Выбор способов 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.	Использование современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности.		
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Эффективное взаимодействие и работа в коллективе и команде.		
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.		
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды,	Содействие сохранению окружающей среды,		

	ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ресурсосбережению, применение знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективное действие в чрезвычайных ситуациях.		
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Использование профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		
Всего			36	

. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет №727: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинар-ского типа, курсового проектирова-ния, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенный специализированная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна, доска маг-нитно-меловая настенная, , ноутбук LENOVO ideapad 320, проектор BenQ MW533, колон-ки Sven SPS-702, настенный экран DEXP WE-96, крепление стен. ARM Media projektor-3.

Лаборатория «Технологии мяса и мясных продуктов», оснащенная: Специализированная мебель на 14 посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, доска меловая настенная.

Лабораторные столы и стулья, шкафы для химической посуды, лабора-торное оборудование, инвентарь, посуда, хим. реактивы: анализатор влажности "Эвлас-2м"; водо-нагреватель 80 л.; диспергатор Т 25 digital; комбайн кухонный KENWOOD 925; КУТ-ТЕР SIRMAN C; микроволновая печь SAMSUNG M1712N; мясорубка KENWOOD 510; телевизор плазменный LG/Б; центрифуга лаборат. медицинская ОПН-8 в комплект. с ротором; цен-трифуга ОПН-3; электрическая пли-та АРДО; электрическая плита Зануси; весы бытовые ИРИТ; весы кухонные электронные; электроплита; электрочайник. Ноутбук Lenovo 15.6; телевизор плазмен-ный LG/Б.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Мухидова З. Ш. Технохимический контроль пищевых продуктов : учебник для СПО / З. Ш. Мухидова. – 1-е изд. – Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 236 с. – ISBN 978-5-507-52918-6.

2. Николенко П. Г. Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова, А. М. Терехов. – 1 е изд. – Санкт Петербург : Лань, 2025. – 472 с. – ISBN 978 5 507 52094 7.

3. Дунченко Н. И., Янковская В. С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для СПО / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. – 1-е изд. – Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 304 с. – ISBN 978-5-507-50815-0.

4. Забашта А. Г. Контроль качества колбасных изделий и продуктов из мяса : учебное пособие для СПО / А. Г. Забашта, В. О. Басов. – Санкт-Петербург : Лань, 2026. – 188 с. – ISBN 978-5-507-54325-0. – Текст : непосредственный.

5. 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>.

6. 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>.

7. 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>.

8. 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>.

9. 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>.

10. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясодичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учебное пособие для СПО / З. Х. Давлетов. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 400 с. – ISBN 978-5-8114-8877-3. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/183238>.

3.2.2 Дополнительные источники

1. Ковалева О. А. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебник для СПО / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева, М. В. Яркина, Н. Н. Поповичева. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2026. – 444 с. – ISBN 978-5-507-54843-9.

2. Мишанин Ю. Ф. Биотехнология мяса и мясопродуктов : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, М. Ф. Мишанин, Т. Ю. Хворостова, А. Ю. Мишанин. – 1-е изд. – Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 400 с. – ISBN 978-5-507-53814-0.

3. Рензьева Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева. – 1 е изд. – Санкт Петербург : Лань, 2025. – 360 с. – ISBN 978 5 507 51003 0.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях Белгородского ГАУ, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и университетом.

Сроки проведения учебной практики установлены в календарном учебном графике по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Учебная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится непрерывно.

3.4. Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

3.5. Особенности прохождения практики инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, по их заявлению, проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда.

При прохождении практики данной категории обучающихся в Белгородском ГАУ, Университет обеспечивает условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а так же с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом трудовых функций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 02	ПК 2.1	Обучающийся организует входной контроль мясного сырья и вспомогательных компонентов: проверяет сопроводительную документацию (ветеринарные свидетельства, сертификаты, декларации), проводит органолептическую оценку (цвет, запах, консистенция, температура), взвешивает партии и сверяет с накладными, фиксирует результаты в журнале входного контроля, оформляет акты расхождений. Обучающийся осуществляет производственный контроль полуфабрикатов и готовой продукции: проверяет маркировку, целостность упаковки, условия хранения (температура, влажность, сроки), мониторит критические контрольные точки на технологических операциях, ведёт учёт расхода сырья и тары, анализирует отклонения (перерасход/экономия), разрабатывает и	Аттестационный лист (оценка освоения ПК по чек-листу); отчёт студента с фотофиксацией контрольных точек (приёмка сырья, маркировка, журналы, оборудование, зоны хранения); наглядные образцы заполненных форм (накладные, акты расхождений, журналы контроля температуры, отчёты по расходу сырья); графики/таблицы анализа отклонений (перерасход, брак, потери) — они закрывают и ваши прошлые запросы на расчёты и диаграммы; зачёт по практике (собеседование по кейсам: «партия сырья с отклонением по запаху», «расхождение веса при приёмке», «нарушение температурного режима хранения»).

		оформляет предложения по корректирующим действиям.	
УП 02	ПК 2.2	Обучающийся контролирует производственные стоки и выбросы: оценивает объёмы и соответствие нормативам, классифицирует отходы (пригодные/непригодные к переработке), ведёт учёт движения отходов (журналы, акты передачи на утилизацию), проверяет соблюдение нормативов удаления и обезвреживания. Обучающийся выявляет нарушения и разрабатывает предложения по снижению объёмов отходов, повышению ресурсосбережения и экологической безопасности, оформляет отчётные документы по обращению с отходами.	Аттестационный лист; отчёт студента с фото/видео контрольных операций (зоны накопления отходов, маркировка контейнеров, оформление актов передачи), журнал учёта отходов с образцами записей; карта классификации отходов (с указанием пригодности к переработке и путей утилизации); зачёт по практике (защита предложений по снижению отходов и ресурсосбережению, разбор кейсов: «переполнение контейнера с отходами», «ошибочная сортировка отходов»).
УП 02	ПК 2.3.	Обучающийся производит лабораторные исследования качества и безопасности: отбирает пробы полуфабрикатов и готовых продуктов по установленным правилам, готовит пробы к анализу, выполняет простые тесты	Аттестационный лист; отчёт студента с фото/видео отбора проб, работы с измерительными приборами и лабораторным оборудованием; наглядные образцы протоколов лабораторных

		(органолептика, температура, рН, влажность, солёность), оформляет протоколы исследований, интерпретирует результаты и принимает решения (допуск к реализации, возврат на доработку, утилизация). Обучающийся анализирует причины отклонений, выявляет критические факторы риска, готовит предложения по улучшению контроля качества.	исследований (с заполненными полями и выводами); таблица/диаграмма результатов измерений (рН, влажность, температура по партиям) — это закрывает запрос на визуализацию данных; зачёт по практике (собеседование и защита решений по результатам тестов, разбор кейсов: «рН фарша вне нормы», «повышенная влажность полуфабриката», «подозрение на микробиологическое загрязнение»).
--	--	---	---

5. ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Форма промежуточной аттестации по учебной практике - **зачет**.

Дневник и отчет должны быть написаны:

- от 1-го лица в повествовательной форме;
- текст должен располагаться на одной стороне листа бумаги формата А4, иметь книжную ориентацию для основного текста, и альбомную, если это необходимо для размещения схем, рисунков, таблиц и т.п.;
- оформляется на компьютере шрифтом Times New Roman;
- размер шрифта – 14;
- межстрочный интервал – 1,5;
- поля документа: верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 3 см, правое – 1,5 см;
- отступ первой строки – 1,25 см;
- способ выравнивания – по ширине для основного текста (для заголовков, списков и других элементов текста можно выбирать другие способы выравнивания, например, заголовки можно размещать по центру);
- для выделения заголовков, ключевых понятий допускается использование других способов начертания (курсив, полужирное);
- кавычки в тексте оформляются единообразно (либо « », либо " ");
- расположение номера страниц – снизу по центру;
- номер страницы на первом листе (титulyном) не ставится;
- в отчетной документации по учебной практике осуществляется сквозная нумерация страниц.

Расположение материалов в отчетной документации:

1. Титульный лист (приложение 1).
2. Дневник прохождения учебной практики (приложение 2).
3. Отчет о прохождении учебной практики (приложение 3).
4. Приложения.

Титульный лист должен содержать следующие основные сведения:

- наименование вуза, название отчета, Ф.И.О. студента, место прохождения практики, руководителей практики.

Студент обязан записывать выполняемую им работу в дневник учебной практики в тот же день, а в случае отсутствия условий для ведения записей (выезд в хозяйство и т.п.) – не позже вторых-третьих суток.

Отчет о прохождении учебной практики составляется на основе дневника практики и должен иметь следующую структуру:

Содержание

Введение

Основной текст отчета

Выводы

Список использованных источников

Дневник и отчет подписываются студентом и сдаются руководителю практики не позднее даты, утвержденной календарным учебным графиком.

Защита отчетов по учебной практике УП 01. ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья проходит в последний день учебной практики согласно календарному учебному графику.

Зачет по учебной практике выставляется на основании выполненной учебно-производственной работы и ответов на вопросы руководителя практики.

Получение зачета по практике является необходимым условием допуска к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю. Результаты прохождения учебной практики учитываются при итоговой аттестации.

МАКЕТ ОТЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Приложение 1

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»**

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Специальность _____

(код и наименование)

(код и наименование профессионального модуля)

Обучающегося(-йся) агробиотехнологического колледжа

_____ курса _____ группы форма обучения очная/заочная

(Фамилия, имя, отчество)

Место практики: _____

(Название организации)

Срок практики с «__» _____ 202__ г. по «__» _____ 202__

г.

Руководитель практики:

от университета

должность

подпись

ФИО

Оценка по практике _____

Майский, 202__

Содержание

Введение	
Основная часть	
Выводы	
Список использованных источников	
Приложения	

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Описание выполненной работы	Подпись руководителя практики
1	2	3

(Продолжение таблицы может быть перенесено на следующую страницу)

ВВЕДЕНИЕ

Учебная практика по *код и наименование ПМ* проходила на базе ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ в период «__» _____ 202__ г. по «__» _____ 202__ г.

Цель практики- сформировать следующие умения:

- *перечислить умения*

- ...

Приобретение первоначального практического опыта:

- *перечислить приобретаемый практический опыт*

- ...

Задачи учебной практики: приобретение практического опыта по виду профессиональной деятельности *наименование вида профессиональной деятельности* для формирования общих и профессиональных компетенций:

ПК 1.1. *наименование компетенции*

ПК...

ОК 1. *наименование компетенции*

ОК...

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ
Инструктаж по технике безопасности

текст

ПК 1.1. ***наименование компетенции***

текст

ПК 1.2. ***наименование компетенции***

текст

ПК ... ***наименование компетенции***

текст

ВЫВОДЫ

За время прохождения учебной практики мною был получен практический опыт в овладении видом профессиональной деятельности: *наименование вида профессиональной деятельности*, в том числе профессиональными (ПК) и общим (ОК) компетенциям:

ПК 1.1. *наименование компетенции*

ПК...

ОК 1. *наименование компетенции*

ОК...

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Списки литературы оформляются в алфавитном порядке в соответствии с ГОСТ Р 7.0.100–2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления» (утв. приказом № 1050-ст Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандартом) от 03 декабря 2018 года).

«_____» _____ 20____ г.

(Подпись)

(Ф.И.О. студента)

ПРИЛОЖЕНИЯ

Рисунок/ фото/ таблица/ инструкции и т.д.