

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:

5258223550ea9fbeb23726810004425302486a6625890188f24a151ba

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

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Майский, 2026

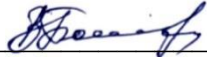
Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 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  В.В. Бодина
(подпись)

Руководитель образовательной программы специальности

19.02.12 Технология продуктов питания

животного происхождения

 Т.С. Максименко
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики.....	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики.....	7
2.2. Структура учебной практики	7
2.3. Содержание учебной практики	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	13
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики.....	13
3.2. Учебно-методическое обеспечение	13
3.3. Общие требования к организации учебной практики.....	15
3.4. Кадровое обеспечение процесса учебной практики	15
3.5. Особенности прохождения практики инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16
5. ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ	18

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 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья МДК.01.03 Технология производства колбасных изделий и полуфабрикатов из мясного сырья
---	---	--

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 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.

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля данной образовательной программы по виду деятельности: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

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
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	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. 01	72	концентрированно	3 курс / 5 семестр	Зачет

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья				72
ПК 1.1	Раздел 1. МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных	Ознакомление с комплектом нормативно-технической документации предприятия (ТУ, СТО, ТИ, инструкции по качеству и безопасности) применительно к автоматизированным линиям производства мясной продукции; сопоставление требований документов с фактическими параметрами работы линии.	Тема 1.1. Нормативно-техническая документация и планирование показателей производства	10
ПК 1.2		Ознакомление с технологическими инструкциями и регламентами для автоматизированной линии: изучение последовательности операций, критических	Тема 1.2. Организация ритмичной работы и управление персоналом	10

		контрольных точек, допустимых параметров (температура, время, скорость конвейера, давление) и требований к качеству на каждом этапе.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				20
ПК 1.1	Раздел 2. МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	1. Проведение входного контроля сырья и вспомогательных материалов: органолептическая оценка, проверка сопроводительной документации (ветеринарные свидетельства, сертификаты, декларации), контроль сроков годности и условий транспортировки; оформление актов при выявлении несоответствий.	Тема 2.1. Мониторинг технологических операций и контроль качества	12
ПК 1.2		Проведение инструктажа по охране труда на рабочем месте: демонстрация безопасных приёмов работы на оборудовании, отработка действий в нештатных ситуациях (аварийная остановка, пожар, поражение током), проверка усвоения требований и фиксация в журнале инструктажей.	Тема 2.2. Обеспечение безопасных условий труда и управление рисками	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				24

ПК 1.1	Раздел 3. МДК.01.03 Технология производства колбасных изделий и полуфабрикатов из мясного сырья	Расчёт рецептур и норм закладки сырья для конкретных видов колбасных изделий и полуфабрикатов; корректировка рецептур при отклонениях качества сырья (влаги/жир, pH, цвет) в рамках технологических допусков.	Тема 3.1. Технологическ ие процессы и рецептуры	
ПК 1.2		Мониторинг параметров технологических операций по видам продукции (колбасы, полуфабрикаты): наблюдение и фиксация показателей (температура сырья и фарша, время выдержки, скорость конвейера, параметры термообработки, температура охлаждения) в контрольных точках; регистрация отклонений в чек-листах и принятие корректирующих мер в рамках должностных полномочий.	Тема 3.2. Оптимизация процессов и разработка предложений по плану выпуска	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				24

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП 01. ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных		72

технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		
Раздел 1. МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		20
Тема 1.1. Нормативно-техническая документация и планирование показателей производства	Содержание	10
	Виды и правила оформления учетно-отчетной документации (журналы контроля, акты приемки, накладные, отчеты по расходу сырья и тары); методики планирования основных показателей производства (выпуск, нормы расхода, выработка, потребность в сырье и рабочей силе); расчет потребности в сырье, материалах и таре на смену/месяц; анализ отклонений (перерасход/экономия) и выявление причин несоответствий. <i>Практические задания:</i> заполнение форм отчетности, расчет плановой потребности, анализ отклонений по реальным данным цеха.	
Тема 1.2. Организация ритмичной работы и управление персоналом	Содержание	10
	Принципы организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; нормирование труда, учет рабочего времени и выработки; инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; распределение задач и контроль выполнения производственных заданий. <i>Практические задания:</i> составление сменного задания, расчет численности персонала, разработка плана инструктажа, ведение табеля учета рабочего времени.	
Раздел 2. МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		24
Тема 2.1. Мониторинг технологических	Содержание	12
	Порядок мониторинга технологических операций на	

операций и контроль качества	автоматизированных линиях; методы контроля товарного оформления и хранения продукции; проверка правильности оформления документов на отпущенную продукцию; контроль производственных стоков и выбросов, пригодных/непригодных для переработки. <i>Практические задания:</i> наблюдение и фиксация параметров на линии, проверка маркировки и условий хранения, оформление сопроводительных документов, оценка пригодности отходов к переработке.	
Тема 2.2. Обеспечение безопасных условий труда и управление рисками	Содержание Требования охраны труда, промышленной и экологической безопасности на мясоперерабатывающем производстве; идентификация рисков, разработка мероприятий по их устранению или снижению; обеспечение безопасных условий труда при эксплуатации автоматизированного оборудования. <i>Практические задания:</i> проведение инструктажа по охране труда, составление карты рисков участка, разработка предложений по снижению рисков, проверка соблюдения нормативов удаления отходов.	12
Раздел 3. МДК.01.03 Технология производства колбасных изделий и полуфабрикатов из мясного сырья		24
Тема 3.1. Технологические процессы и рецептуры	Содержание Ассортимент и классификация колбасных изделий и полуфабрикатов; технологические схемы производства (подготовка сырья, измельчение, посол, составление фарша, формование, термическая обработка, охлаждение, упаковка); рецептуры и нормы закладки сырья; контроль качества на каждом этапе. <i>Практические задания:</i> составление технологической схемы для	12

	конкретного вида продукции, расчет рецептуры, контроль органолептических и физико-химических показателей.	
Тема 3.2. Оптимизация процессов и разработка предложений по плану выпуска	Содержание	12
	Методы оптимизации технологических процессов на автоматизированных линиях; анализ узких мест и потерь; разработка предложений по плану выпуска продукции; расчет экономической эффективности мероприятий. Практические задания: анализ производственного процесса на примере реального цеха, выявление потерь и узких мест, разработка предложений по оптимизации, расчет ожидаемого эффекта.	
Промежуточная аттестация в форме зачета		4

3. 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. 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>

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>

3. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. – 2-е изд. – Саратов : Профобразование, 2023. – 190 с. – ISBN 978-5-4488-1595-9. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL:

<https://profspo.ru/books/135510> (дата обращения: 18.01.2026). – Режим доступа: для авторизир. пользователей

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>

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>

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>

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>

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>

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>

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>

3.2.3. Дополнительные источники

1. 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>.

2. Лаврова, Л. П. Технология колбасных изделий : учебное пособие для СПО / Л. П. Лаврова, В. В. Крылова. – Санкт-Петербург : Квадро, 2024. – 288

с. – ISBN 978-5-906371-44-7. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/144476> (дата обращения: 18.01.2026). – Режим доступа: для авторизир. Пользователей

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 также 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 01	ПК 1.1; ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.	Обучающийся осуществляет сдачу-приёмку сырья и расходных материалов: проверяет сопроводительную документацию (ветеринарные свидетельства, сертификаты, декларации), проводит органолептическую оценку сырья (цвет, запах, консистенция, температура), взвешивает партии и сверяет с накладными, фиксирует результаты в журнале входного контроля, оформляет акты при выявлении несоответствий, подбирает и контролирует дозирование специй и вспомогательных материалов согласно рецептурам, контролирует условия хранения сырья и готовой продукции (температура, влажность, сроки, товарное соседство), проверяет маркировку и целостность упаковки, оценивает пригодность производственных	Аттестационный лист; отчёт студента с фотофиксацией контрольных точек (приёмка, маркировка, журналы, оборудование), видеофрагменты операций на линии; наглядные образцы заполненных форм (накладные, акты расхождений, журналы контроля); зачёт по практике (собеседование по типичным ситуациям: брак партии, расхождение веса, отклонение параметров хранения).

		отходов к переработке или утилизации.	
	ПК 1.2 ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.	Обучающийся организует выполнение технологических операций на автоматизированной линии: распределяет задачи между операторами по этапам (подготовка сырья, работа на линии, контроль качества, санитарная обработка), проводит инструктаж по безопасным приемам работы и технологической дисциплине, контролирует соблюдение последовательности операций и критических контрольных точек, фиксирует параметры (температура, время, скорость, давление) в контрольных листах, выявляет «узкие места» и причины простоев, рассчитывает потребность в сырье, материалах и рабочей силе, разрабатывает предложения по плану выпуска продукции и оптимизации режимов, составляет отчёты по расходу сырья и тары, анализирует отклонения (перерасход/экономия) и предлагает меры по	Аттестационный лист; отчёт студента с графиками (ритм линии, выработка, расход сырья), фото/видео контрольных операций, карта рисков участка с предложениями по снижению, наглядные образцы отчётов и предложений по оптимизации; зачёт по практике (защита предложений по плану выпуска и мерам оптимизации, разбор нештатных ситуаций).

		их устранению, разрабатывает мероприятия по снижению рисков и повышению безопасности продукции.	
--	--	---	--

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 (титульном) 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.