

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:

5258223550ea9fbeb237268c10004425302486a6b25890188f24a151ba

**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
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 производственной 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)

Согласована:

Директор мясоперерабатывающего
производства
БФ ООО «ТАМБОВСКИЙ БЕКОН»

« 20 » апреля 2026 г.




Подпись

С.В. Кальницкий

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:	4
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики.....	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики	7
2.2. Структура производственной практики	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	20
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики	20
3.2. Учебно-методическое обеспечение	20
3.3. Общие требования к организации производственной практики	21
3.4. Кадровое обеспечение процесса производственной практики	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	22
5. ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (ПП) 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:

ПП 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
--	--	--

Производственная 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 производственной практики: приобретение практического опыта 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 производственной 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП. 02	72	концентрированно	4 курс / 7 семестр	Зачет
ПП. 02	108	концентрированно	4 курс / 8 семестр	Зачет

2.2. Структура производственной практики

В процессе прохождения практики студент выполняет следующие виды работ:

7 семестр

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.	проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий. проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий. проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса. проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса. проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий. проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий. проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий.	10	10

		проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий. проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас. проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас. проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас. проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса. проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса. существование отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции. проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов. проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов. проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов. изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов. требования к качеству и технологическому		
--	--	--	--	--

		процессу производства детских консервов на мясной основе. зучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов. зучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок производстве мясных и мясосодержащих консервов. ценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов. онтроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов. существление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).		
--	--	--	--	--

ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки	10	10
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Проведение лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	10	10
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	7	7

ОК 2.	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 информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	7	7
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Эффективное взаимодействие и работа в коллективе и команде.	7	7
ОК 5.	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.	7	7

ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективность действий при возникновении в чрезвычайных ситуациях..	7	7
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Использование профессиональной документации на государственном и иностранном языках.	7	7
Всего			72	

8 семестр

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.	Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Проведение контроля вспомогательных материалов при	20	20

		производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса. Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас. Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас. Проведение контроля готовых		
--	--	--	--	--

		продуктов: цельномышечных продуктов из мяса. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе. Изучение схемы контроля		
--	--	--	--	--

		технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок производстве мясных и мясосодержащих консервов. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных		
--	--	--	--	--

		бульонных кубиков).		
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки	20	20
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Проведение лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	20	20
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	8	8

ОК 2.	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 информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	8	8
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Эффективное взаимодействие и работа в коллективе и команде.	8	8
ОК 5.	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.	8	8

ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективность действий при возникновении в чрезвычайных ситуациях..	8	8
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Использование профессиональной документации на государственном и иностранном языках.	8	8
Всего			108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики обеспечивает безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

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

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между Белгородским ГАУ и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

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

Производственная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится непрерывно.

3.4. Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от университета и от профильной организации.

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

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов 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 программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП. 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	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,

		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 оформляет предложения по корректирующим действиям.	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 приёме», «нарушение температурного режима хранения»).
ПП. 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»).
ПП. 02	ПК 2.3.	Обучающийся производит лабораторные исследования качества и безопасности: отбирает пробы полуфабрикатов и готовых продуктов по установленным правилам, готовит пробы к	Аттестационный лист; отчёт студента с фото/видео отбора проб, работы с измерительными приборами и лабораторным оборудованием; наглядные

		анализу, выполняет простые тесты (органолептика, температура, pH, 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.	образцы протоколов лабораторных исследований (с заполненными полями и выводами); таблица/диаграмма результатов измерений (pH, влажность, температура по партиям) — это закрывает запрос на визуализацию данных; зачёт по практике (собеседование и защита решений по результатам тестов, разбор кейсов: «pH фарша вне нормы», «повышенная влажность полуфабриката», «подозрение на микробиологическое загрязнение»).
--	--	--	---

5. ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Форма промежуточной аттестации по производственной 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 производственной практике осуществляется сквозная нумерация страниц.

Расположение материалов в отчетной документации:

Титульный лист (приложение 1)

1. Производственная характеристика (отзыв) руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя (приложение 2)

2. Аттестационный лист (приложение 3)

3. Дневник прохождения производственной практики (приложение 4)

4. Отчет о прохождении производственной практики (приложение 5)

5. 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 производственной практики в тот же день, а в случае отсутствия условий для ведения записей – не позже вторых-третьих суток.

Отчет о прохождении производственной практики составляется на основе дневника практики и должен иметь следующую структуру (приложение 5):

- Введение

- Основной текст отчета
- Выводы
- Список использованных источников

Подписанная отчетная документация по производственной практике сдается студентом руководителю практики от университета не позднее даты, утвержденной календарным учебным графиком.

МАКЕТ ОТЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Приложение 1

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

**ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

(ФИО обучающегося полностью)

Специальность

(код и наименование)

(код и наименование профессионального модуля)

Обучающегося(-йся) агробиотехнологического колледжа
_____ курса _____ группы форма обучения очная/заочная

Место практики _____

(название организации, адрес)

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

Руководители практики:
от профильной организации
_____ (_____) _____
(должность) (подпись) (ФИО)

МП
от университета _____ (_____) _____
(должность) (подпись) (ФИО)

Оценка по практике _____

Майский, 202__

Приложение 2

(Выполняется на фирменном бланке профильной организации)

ХАРАКТЕРИСТИКА
на обучающегося(-юся) _____ курса
агробиотехнологического колледжа
ФГБОУ ВО Белгородского ГАУ

(ФИО обучающегося полностью)
проходившего производственную практику

В _____

(наименование организации)

В характеристике отражается:

- время, в течение которого обучающийся проходил практику;
- отношение обучающегося к практике;
- в каком объеме выполнена программа практики;
- каков уровень теоретических знаний обучающегося;
- поведение обучающегося во время практики;
- об отношениях обучающегося с сотрудниками и посетителями организации;
- замечания и пожелания в адрес обучающегося;
- общий вывод руководителя практики от принимающей организации о выполнении обучающимся программы практики.

Дата составления характеристики «__» _____ 20__ г.

(Должность)

(подпись)

(ФИО руководителя практики)

МП

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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(ФИО практиканта)

(наименование профильной организации)

Период прохождения практики с «___» _____ 202__ г.

по «___» _____ 202__ г.

Код комп.	Общие компетенции	Оценка от 1 до 5
ОК 1.		
ОК 2.		
...		
Средний балл		
Код комп.	Профессиональные компетенции	Оценка от 1 до 5
ПК 1.1.		
ПК 1.2.		
...		
Средний балл		

Руководитель практики от профильной организации

(_____)

МП (подпись)

(ФИО)

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

[illegible]

(Продолжение таблицы может быть перенесено на следующую страницу)

Содержание объемов выполненных работ подтверждаю:

Руководитель практики от профильной организации:

М.П. (подпись)

(Φ.Ι.Ο.)

Содержание

Введение	
Основная часть	
Выводы	
Список использованных источников	
Приложения	

ВВЕДЕНИЕ

Производственная практика по *код и наименование профессионального модуля*
проходила на базе _____

в период с «___» _____ 202__ г. по «___» _____ 202__ г.

Цели и задачи производственной практики:

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности (ВПД): *наименование вида профессиональной деятельности*, общих и профессиональных компетенций, в том числе приобретение опыта *практической работы* в:

- *перечисляются виды практической работы*

-....

Профессиональные компетенции

ПК 1.1. *наименование компетенции*

ПК ...

и общие компетенции:

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 производственной практики по *наименование профессионального модуля* мною были освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 1.1. *наименование компетенции*

ПК ... *наименование компетенции*

а также общие компетенций:

ОК 1. *наименование компетенции*

ОК ... *наименование компетенции*

Приобретён опыт практической работы в:

- *перечисляются виды практических работ*

- ...

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.