

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Мамадышский политехнический колледж»  
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

СОГЛАСОВАНО  
Руководитель организации



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «Мамадышский ПК»  
Е.Н.Егоров



2024г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и  
колбасных изделий**

**ПМ.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой  
продукции в процессе производства продуктов питания животного  
происхождения**

**Профессия 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания  
животного происхождения»**


Форма обучения: очная

2024 г.



Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Приказа Министерства просвещения РФ от 10 ноября 2022г. N958 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения», входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Обсуждена и одобрена на заседании  
предметно-цикловой комиссии:  
мастеров п/о и преподавателей  
профессиональных дисциплин

Протокол № 1  
« 28 » августа 20 24 г.  
Председатель ЦЦК:  Ломака Г.Л.

Разработчики:

- 1.Сахавеева Гульшат Ильгизовна, преподаватель .
2. Андреева Гульфиназ Марселевна, мастер производственного обучения .

## СОДЕРЖАНИЕ

|   | Стр. |
|---|------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ             | 4    |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ                    | 6    |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ        | 7    |
| 4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ            | 15   |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ | 19   |
| ПРИЛОЖЕНИЯ                                | 21   |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения**, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основных видов деятельности (ВД):

**ПМ. 01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2 Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

**Цели и задачи учебной практики:** формирование у обучающихся первичных практических умений деятельности в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по основным видам деятельности для освоения рабочей профессии; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

## 2. Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности обучающийся должен уметь:

| ВД   | Требования к умениям  |
|--|---|
| Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий | <ul style="list-style-type: none"><li>– производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией</li><li>– визуально оценивать исправность технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий;</li><li>– применять методы безопасного производства работ при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий;</li><li>– применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий;</li><li>– правильно оформлять учетно-отчетную документацию;</li><li>– планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса;</li><li>– осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;</li><li>– проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</li></ul> |

|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</li> <li>– анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;</li> <li>– вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</li> <li>– разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;</li> <li>– разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;</li> <li>– рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</li> <li>– определять потребности в рабочей силе;</li> <li>– проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</li> </ul> |
|--|---|

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций и профессиональных компетенций (ПК):

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>  |
|------------|--|
| ПК.1.1     | Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.       |
| ПК.1.2     | Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями  |
| 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.   |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план

| Коды формируемых компетенций   | Наименование профессионального модуля   | Объем времени, отводимый на практику (час., нед.) | Сроки проведения |
|--|---|---|------------------|
| ОК 1<br>ОК 2<br>ОК 4<br>ОК 5<br>ОК 7<br>ОК 9<br><br>ПК 1.1<br>ПК 1.2 | ПМ.01 Технологический процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий<br>МДК 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией<br>МДК 01.02 Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями | 144/4   | 2 семестр        |

### 3.2. Содержание учебной практики

| Код и наименование<br><br>ПК,<br>ОК   | Виды работ  | Содержание<br>освоенного<br>учебного<br>материала,<br>необходимого<br>для выполнения<br>видов работ   | Наименование учебных<br>дисциплин,<br>междисциплинарных<br>курсов с указанием<br>конкретных разделов<br>(тем), обеспечивающих<br>выполнение видов работ  | Кол-во<br>часов<br>(дней) |
|---|---|---|--|---------------------------|
| МДК 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией |   |   |  |                           |
| ПК 1.1,<br>ОК 01,<br>ОК 02,<br>ОК 04,<br>ОК 05,<br>ОК 07,<br>ОК 09.   | 1.Оборудование для<br>резания мяса                | Устройство и принцип действия волчка. Техническое обслуживание. Устранение технических неполадок. Выполнение правил техники безопасности при работе с оборудованием | ПМ.01Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий<br>МДК 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.<br>Раздел 2.1 Волчки | 6/2                       |
| ПК 1.1,<br>ОК 01,<br>ОК 02,<br>ОК 04,<br>ОК 05,<br>ОК 07,<br>ОК 09.   | 2.Современное<br>оборудование для<br>резания мяса | Устройство и принцип действия волчка. Техническое обслуживание. Устранение технических неполадок. Выполнение правил техники безопасности при работе с оборудованием | ПМ.01Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий<br>МДК 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.<br>Раздел 2.2 Куттер | 6/2                       |

|   |  |   |   |     |
|---|--|---|---|-----|
| ПК 1.1,<br>ОК 01,<br>ОК 02,<br>ОК 04,<br>ОК 05,<br>ОК 07,<br>ОК 09. | 3.Оборудование для перемешивания сырья               | Устройство и принцип действия волчка. Техническое обслуживание. Устранение технических неполадок. Выполнение правил техники безопасности при работе с оборудованием | ПМ.01Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий<br>МДК 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.<br>Раздел 4.1 Фаршешалки          | 6/2 |
| ПК 1.1,<br>ОК 01,<br>ОК 02,<br>ОК 04,<br>ОК 05,<br>ОК 07,<br>ОК 09. | 4.Шприцующее и формирующее оборудование              | Устройство и принцип действия волчка. Техническое обслуживание. Устранение технических неполадок. Выполнение правил техники безопасности при работе с оборудованием | ПМ.01Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий<br>МДК 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.<br>Раздел 5.1 Шприцы и клипсаторы | 6/2 |
| ПК 1.1,<br>ОК 01,<br>ОК 02,<br>ОК 04,<br>ОК 05,<br>ОК 07,<br>ОК 09. | 5.Современное оборудование тепловой обработки колбас | Устройство и принцип действия волчка. Техническое обслуживание. Устранение технических неполадок. Выполнение правил техники безопасности при работе с оборудованием | ПМ.01Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий<br>МДК 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в  | 6/2 |



|   |   |   |   |      |
|---|---|---|---|------|
|   |   |   | соответствии с эксплуатационной документацией.<br>Раздел 6.1 Универсальная термокамера и варочный котел   |      |
| ПК 1.1, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.   | 6.Оборудование для производства рубленых полуфабрикатов.<br>Современное оборудование для производства рубленых полуфабрикатов | Устройство и принцип действия волчка. Техническое обслуживание. Устранение технических неполадок. Выполнение правил техники безопасности при работе с оборудованием | ПМ.01Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий<br>МДК 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.<br>Раздел 8.1 Пельменные и котлетные аппараты | 6/2  |
| МДК 01.02 Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями |   |   |   |      |
| ПК 1.2, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.   | 7.Изучение морфологического строения тканей мяса  | Основное сырье. Вспомогательные материалы. Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов.   | ПМ.01Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий<br>МДК 01.02 Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями<br>Тема 1. Технология колбасных изделий  | 18/3 |
| ПК 1.2, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.   | 8. Проведение органолептической оценки мяса КРС, свиней и птицы   | Основное сырье. Вспомогательные материалы. Подготовка основного сырья и вспомогательных   | ПМ.01Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий<br>МДК 01.02  | 18/3 |

|   |   |   |  |      |
|---|---|---|--|------|
|   |   | х материалов.   | Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями<br>Тема 1. Технология колбасных изделий  |      |
| ПК 1.2, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09. | 9. Определение свежести мяса различных видов животных химическими методами            | Основное сырье. Вспомогательные материалы. Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов. | ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий<br>МДК 01.02<br>Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями<br>Тема 1. Технология колбасных изделий | 18/3 |
| ПК 1.2, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09. | 10. Технология убоя и переработки КРС   | Основное сырье. Вспомогательные материалы. Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов. | ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий<br>МДК 01.02<br>Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями<br>Тема 1. Технология колбасных изделий | 18/3 |
| ПК 1.2, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09. | 11. Составление фаршей варено-копченых колбас. Составление фаршей сырокопченых колбас | Основные рецептуры колбасных изделий  | ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий<br>МДК 01.02<br>Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в  | 18/3 |

|   |   |   |  |        |
|---|---|---|--|--------|
|   |   |   | соответствии с технологическими инструкциями<br>Тема 1. Технология колбасных изделий<br>Раздел 1.3.<br>Приготовление фарша для колбасного производства   |        |
| ПК 1.2, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09. | 12. Современные технологии производства рубленых полуфабрикатов | Ассортимент полуфабрикатов. Классификация полуфабрикатов по виду использованного сырья, термической обработки, содержанию мясных ингредиентов и мышечной ткани. | ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий<br>. МДК 01.02<br>Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями<br>Тема 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса<br>Раздел 2.2.<br>Технология рубленых полуфабрикатов | 18/3   |
|   |   |   | ИТОГО, час./дн.  | 144/24 |

## УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Для реализации программы практики необходим пакет документов, включающий:

- положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки;
- рабочая программа профессионального модуля;
- программа учебной практики;
- приказ директора о прохождении практики;
- дневник студента для регистрации выполняемых на практике работ;
- аттестационный лист прохождения практики;
- характеристика учебной и профессиональной деятельности студента;
- отчёт о практике.

### Требования к материально техническому обеспечению практики

Реализация программы предполагает проведение учебной практики на базе университета.

Оборудование мастерской «Технология переработки мясного сырья»

1. Вытяжной шкаф НВ 1200 ШВ Б (в комплекте с блоком вытяжным

- встраиваемым БВУ 1)
2. Сушильный шкаф СМ 50/350 60 ШС
  3. Аквадистиллятор для инъекций АЭ 5 ТЭНный
  4. Ph метр с ножом для мясной продукции Ph 150 МИ
  5. Миниатюрный Ph метр «PH PRO» (HANNA HI98103 Checker 1, 0...14 pH, карманный)
  6. Анализатор влажности АВГ 60
  7. Весы лабораторные ВЛТЭ 500
  8. Компьютер с лицензионным программным обеспечением
  9. Веб камера
  10. МФУ Pantum M7100DN
  11. Ноутбук
  12. Проектор короткофокусный с креплением
  13. Мультимедийная установка
  14. Радиокласс «Сонет РСМ» (для лиц с ОВЗ и инвалидов)
  15. Фаршемешалка Arach AMK 101Ф
  16. Куттер Airhot MC 5
  17. Мясорубка ТМ 32М
  18. Камера термодымовая универсальная КТД 50
  19. Шкаф холодильный
  20. Шприц вакуумный ВШУ 1М
  21. Аппарат котлетный АК 2М 40У
  22. Пельменный аппарат JGL 120
  23. Весы электронные торговые настольные
  24. Стол для мяса
  25. Клипсатор одинарный
  26. Мебель аудиторная
  27. Стол лабораторный островной СЛЭ 118
  28. Шкаф металлический двухсекционный
  29. Лабораторный шкаф для реактивов
  30. Металлическая мойка с сушкой
  31. Стол лабораторный С 490
  32. Сушка лабораторная универсальная
  33. Наглядные пособия и макеты

## **Перечень учебных изданий, Интернет- ресурсов, дополнительной литературы**

### **Основная литература**

1. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для СПО / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345>.
2. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; под редакцией О. А. Ковалева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 444 с. — ISBN 978-5-507-47083-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326147>.

### **Дополнительная литература:**



1. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер : учебное пособие для вузов / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-7656-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176841>.
2. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 76 с. — ISBN 978-5-507-45734-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/282374>.
3. 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>
4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи коптильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 56 с. — ISBN 978-5-507-47098-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328526>.
5. Исаев, Х. М. Ремонт технологического оборудования перерабатывающих предприятий. Краткий курс лекций : учебно-методическое пособие / Х. М. Исаев, С. Х. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 79 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305015>.
6. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технологические основы переработки мяса и мясной продукции : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. — пос. Караваево : КГСХА, 2020. — 114 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171601>
7. Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции: практикум : учебное пособие / составители В. Н. Кузнецов И. А. Смирнов. — пос. Караваево : КГСХА, 2020. — 198 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171617>
8. Юхин, Г. П. Технологическое оборудование мясной промышленности: практикум : учебное пособие / Г. П. Юхин, А. М. Калимуллин, А. А. Катков. — Уфа : БГАУ, 2021. — 100 с. — ISBN 978-5-7456-0747-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201041>.

#### Периодические издания.

1. Мясная индустрия: производственный науч.-техн. профессиональный журнал /учредитель и издатель : ООО Редакция журнала «Мясная индустрия».- изд. с 1995 г. -М., 2019- 2023 - Ежемесячный.
2. Техника и технология пищевых производств (Food Processing: Techniques and Technology) Национальный, рецензируемый научный журнал/учредитель и издатель: ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет».- изд.с 2009 г.- Кемерово, 2019-2023-1 раз в квартал.

## Требования к руководителям практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере является обязательным, прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Руководитель практики

- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит занятия в ходе практики;
- оценивает работу студента во время практики.

## Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности

## Контроль и оценка результатов учебной практики

По окончании учебной практики в рамках профессионального модуля студент проходит промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

Контроль и оценка результатов учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами различных видов практических работ. Результаты фиксируются преподавателем в аттестационном листе и характеристике учебной и профессиональной деятельности. При оценке итогов работы студента учитывается объём выполненных работ, качество выполнения, освоение практических умений и навыков, а также качество оформления отчёта по практике.

Отчёт по учебной практике должен содержать описание выполненных работ. В заключительной части отчёта студент должен в краткой форме изложить основные результаты практики (чему он научился за время практики, какую пользу она принесла ему в усвоении теоретического материала). Приблизительный объём отчёта – 30-50 страниц.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку скоросшиватель в следующем порядке:

| № п/п | Материалы, входящие в состав отчёта                             | Примечание   |
|-------|---|--|
| 1     | Титульный лист  | оформляется студентом  |
| 2     | Аттестационный лист   | заполняется руководителем практики   |
| 3     | Дневник практики  | заполняется студентом, содержит краткое описание выполненных работ, подписывается руководителем практики |
| 4     | Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента | заполняется руководителем практики   |

|   |                           |   |
|---|---------------------------|---|
| 4 | Содержание отчёта         | содержит темы заданий, описание выполненных заданий и выводы (какие умения освоены) |
| 5 | Использованная литература | основная, дополнительная, Интернет-ресурсы  |
| 6 | Приложение                | заполненные бланки, таблицы, графики, технологические карты и т.д.                  |

#### Критерии оценок:

«отлично» (5) – заслуживает студент, свободно владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, безошибочно, уверенно и вполне самостоятельно выполнивший все виды работ, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, оформивший отчёт в соответствии с требованиями;

«хорошо» (4) – заслуживает студент владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, самостоятельно и в соответствии с требованиями выполнивший все виды работ, обнаруживший знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; аккуратно и в соответствии требованиями оформивший отчёт;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, испытывающий затруднения при выполнении работ, выполнивший предусмотренные программой практики виды работ с нарушениями, но устранивший их с помощью преподавателя; допустивший в выполнении, а также небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объёме, допустившему нарушения в выполнении работ и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно или небрежно оформивший отчёт.





## **СОДЕРЖАНИЕ**

|   |    |
|---|----|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ             | 4  |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ                    | 6  |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ        | 7  |
| 4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ            | 15 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ | 20 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ                                | 21 |

# ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы.

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.19 **Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения**, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология» в части освоения вида деятельности, ПМ 02 **«Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения»** и соответствующих профессиональных компетенций

## 1.2. Цели и задачи практики

Цель учебной практики направлена на освоение студентами вида профессиональной деятельности по образовательной программе СПО, формирование и развитие общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы.

Учебная практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования 19.01.19 **Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения**, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения вида деятельности ПМ 02» **Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения»**.

Программа учебной практики разрабатывается учебным заведением.

Формой аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет, при условии полноты и своевременности представления отчета по учебной практике.

Основными задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- приобретение практического опыта и адаптация студентов к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

### **уметь:**

- У1.-пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды,
- У2.-готовить реактивы и растворы заданной концентрации,
- У3.-отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,
- У4.-отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов,
- У5.-настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды,
- У6.-соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием,
- У7.-подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования,
- У8.-составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы,
- У9.-вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
- У10.-осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в

пищевой организации,

У11.-готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами,

У12.- подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование

У13.-, представлять данные проведенных лабораторных исследований ,

У14.- осуществлять химический и физико-химический анализ,

У15.-производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,

У16.-производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов,

У17.-применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты,

У18.-вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из животного сырья, рыбы и морепродуктов сырья

**знать:**

З1.-требования к рабочему месту по проведению исследований,

З2.-правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования,

З3.- правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием,

З4.-правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами,

З5.-способы мытья и дезинфекции химической посуды,

З6.-виды, назначение и устройство лабораторного оборудования,

З7.-способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов,

З8.-правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов,

З9.-требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из животного сырья

З10.-нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,

З11.-документооборот при проведении лабораторных исследований,

З12.-назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды,

З13.-виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок,

З14.- свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций,

З15.- назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям,

З16.- нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,

З15.-технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами,

З17.-методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа,

З18.-требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и

эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из животного сырья.

**иметь практический опыт:**

ПО1.-подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,

ПО2.- подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, ПО3-технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,

ПО4.-осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ,

ПО5.-проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты,

ПО6.-отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,

ПО7.-проведения химических и физико-химического, органолептических исследований,

ПО8.-расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из животного сырья путем составления учетно-отчетной документации

**1.3.Количество часов на учебную практику:**

Всего: 3 недели,108 часа -2 семестр.

**2. Результаты практики.**

**2.1 Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций.**

| <b>Наименование общих компетенций</b> |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>ОК 01</b>                          | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.   |
| <b>ОК 02</b>                          | <b>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</b>                     |
| <b>ОК 04</b>                          | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.  |
| <b>ОК 05</b>                          | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.                                   |
| <b>ОК 07</b>                          | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| <b>ОК 09</b>                          | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.   |

**2.2 Перечень профессиональных компетенций:**

| <b>Код</b>  | <b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>   |
|-------------|---|
| <b>ВД 2</b> | <b>Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</b> |



|                |   |
|----------------|---|
| <b>ПК 2.1.</b> | 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. |
| <b>ПК 2.2.</b> | Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья   |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем и виды учебной практики по ПМ 02. «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения и соответствующих профессиональных компетенций 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения»

| Вид практики           | Количество часов | Форма проведения          | Вид аттестации           |
|------------------------|------------------|---------------------------|--------------------------|
| УП 02 Учебная практика | 108              | Рассредоточено (3 недели) | Дифференцированный зачет |

### 2. Содержание практики

| № п/п | Виды работ по темам   | Количество часов |
|-------|---|------------------|
|       | ПМ 02, МДК 02.01, МДК 02.02   |                  |
| 1     | Организация производственной лаборатории в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и готовой продукции, вспомогательных материалов. Инструктаж по техники безопасности. | 6                |
| 2     | Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа.   | 6                |
| 3     | Порядок отбора средних проб колбасных изделий при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа   | 6                |
| 4     | Порядок отбора средних проб полуфабрикатов и продуктов из мяса при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа  | 12               |
| 5     | Контроль качества сырья и готовой продукции в колбасном производстве  | 12               |
| 6     | Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий   | 12               |
| 7     | Контроль качества сырья и готовой продукции полуфабрикатов и продуктов из мяса  | 12               |
| 8     | Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов и продуктов из мяса   | 12               |
| 9     | Контроль качества сырья и готовой продукции из рыбы и морепродуктов   | 12               |
| 10    | Контроль технологических процессов при производстве рыбы и морепродуктов  | 12               |
| 11    | Ведение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и готового продукта. Защита отчета.  | 6                |
|       | Всего   | <b>108</b>       |

## Профессиональные компетенции (ПК)

| Результаты<br>(освоенные<br>профессиональные<br>компетенции)   | Основные показатели оценки<br>результата  | Формы отчетности                     | Формы и<br>методы<br>контроля и<br>оценки  |
|--|---|--------------------------------------|--|
| ПК 2.1. Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения | Обучающийся (студент) показывает навыки:<br>ПО1-отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения<br>- ПО2подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса проведения лабораторных исследований мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;<br>-ПО3требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса;<br>-ПО4режимы первичной переработки мясного сырья;<br>-ПО5оформления документации о качестве сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и состоянии оборудования. | Отчет по выполнению учебной практики | Практическое задание.<br>Решение ситуационных задач.<br>Оформление сопроводительной документации |
| ПК 2.2 Производить лабораторные  | Практический опыт:<br>-проведение химических и  | отчет по учебной практике            | Практическое задание.  |

|  |  |  |                             |
|--|--|--|-----------------------------|
| исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья, рыбы и морепродуктов (водных ресурсов) | физико-химических анализов, органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры) в соответствии с стандартами (аттестованными), методиками, требованиями нормативно технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |  | Решение ситуационных задач. |
|--|--|--|-----------------------------|

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Общие компетенции:

|   |  |  |
|---|--|--|
| ОК 01<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам  | Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности   | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 02<br>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности                              | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 04<br>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде   | Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | результатов работы команды)   |  |
| ОК 05<br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста                                   | Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 07<br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях  | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 09<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках   | Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках   | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |

### Задания на практику:

| ПК, ОК                                   | Задания на практику  | Результат должен найти отражение |
|--|--|----------------------------------|
| ОК 1-2, ОК-4-ОК-5, ОК 7-9;<br>ПК 2.1-2.2 | 1. Организация производственной лаборатории в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и готовой продукции, вспомогательных материалов. | отчет по учебной практике;       |
| ОК 1-2, ОК-4-ОК-5, ОК 7-9;<br>ПК 2.1-2.2 | 2. Инструктаж по технике безопасности.<br>Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа.            |                                  |



|  |   |
|--|---|
| ОК 1-2, ОК-4-ОК-5, ОК 7-9;<br>ПК 2.1-2.2 | 3.Порядок отбора средних проб колбасных изделий при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа                         |
| ОК 1-2, ОК-4-ОК-5, ОК 7-9;<br>ПК 2.1-2.2 | 4.Порядок отбора средних проб полуфабрикатов и продуктов из мяса при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа        |
| ОК 1-2, ОК-4-ОК-5, ОК 7-9;<br>ПК 2.1-2.2 | 5.Порядок отбора средних проб продуктов питания из рыбы и морепродуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа |
| ОК 1-2, ОК-4-ОК-5, ОК 7-9;<br>ПК 2.1-2.2 | 6. Контроль качества сырья и готовой продукции в колбасном производстве.  |
| ОК 1-2, ОК-4-ОК-5, ОК 7-9;<br>ПК 2.1-2.2 | 7.Контроль технологических процессов в колбасном производстве.  |
| ОК 1-2, ОК-4-ОК-5, ОК 7-9;<br>ПК 2.1-2.2 | 8.Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве рубленых полуфабрикатов и продуктов из мяса.                                       |
| ОК 1-2, ОК-4-ОК-5, ОК 7-9;<br>ПК 2.1-2.2 | 9. Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов и продуктов из мяса.   |
| ОК 1-2, ОК-4-ОК-5, ОК 7-9;<br>ПК 2.1-2.2 | 10. контроль качества сырья и готовой продукции из рыбы и морепродуктов.  |
| ОК 1-2, ОК-4-ОК-5, ОК 7-9;<br>ПК 2.1-2.2 | 11. Контроль технологических процессов при производстве рыбы и морепродуктов.   |
| ОК 1-2, ОК-4-ОК-5, ОК 7-9;<br>ПК 2.1-2.2 | 12. Ведение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и готового продукта.                               |

Перечень документов, которые могут быть использованы в качестве приложений к отчету по практике:

1. Технологические карты производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов
2. Инструкции по технике безопасности при выполнении работ на производственных участках.
3. Образцы или копии документов, на которые имеются ссылки в тексте отчета по практике.

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

##### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики.**

Для реализации программы практики необходимы следующие документы:

- положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки;
- рабочая программа профессионального модуля
- программа учебной практики
- приказ ректора ФГБОУ ВПО РГАТУ о прохождении практики
- дневник студента для регистрации выполняемых на практике работ (приложение 4)
- аттестационный лист прохождения практики ( приложение 2)
- характеристика учебной и профессиональной деятельности студента (приложение 3)
- отчет о практике

##### **4.2 Требования к условиям проведения учебной практики**

предполагает наличие мастерской «Технология переработки мясного сырья».

Оборудование мастерской технологии переработки мясного сырья включает:

- комплект учебно-методической документации;
- комплект нормативно-технической документации;
- наглядные пособия (альбомы, стенды, макеты и т.п.);
- интерактивная доска, проектор, комплекты слайдов, видеозаписи.
- лабораторное оборудование, инвентарь, посуда, химические реактивы.

##### **4.3. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

##### **4.4. Перечень учебных изданий. Интернет -ресурсов, дополнительной литературы.**

###### **Основные печатные издания**

1. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для среднего профессионального образования / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда – Изд-во «Лань», 2020. – 336 с.

3. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для среднего профессионального образования / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский – Изд-во «Лань», 2021. – 432 с.

###### **4.4.1. 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> (дата обращения: 23.07.2021).

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

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

4. 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> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. 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> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, 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> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **4.4.2. Дополнительные источники**

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.

4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для среднего профессионального образования/ Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова – Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. – 224 с.

5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122> (дата обращения: 23.07.2021).

#### **4.5. Требования к руководителю практики.**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты, имеющие высшее образование, соответствующие профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере является обязательным, прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Руководитель практики

-разрабатывает тематику заданий для студентов

- проводит занятия в ходе практики
- оценивает работу студента во время практики.

4.6. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности.

#### **В процессе прохождения практики студент должен:**

- Соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка
- -строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

### **5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.**

По окончании учебной практики в рамках профессионального модуля студент проходит промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Контроль и оценка результатов учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий. Самостоятельного выполнения студентами различных видов практических работ. Результаты фиксируются преподавателем в аттестационном листе и характеристике учебной и профессиональной деятельности. При оценке итогов работы студента учитывается объем выполненных работ. Качество выполнения, освоение практических умений и навыков, а также качество оформления отчета по практике.

Отчет по учебной практике должен содержать описание выполненных работ. В заключительной части отчета студент должен в краткой форме изложить основные результаты практики (чему он научился во время практики, какую пользу она принесла ему в освоении теоретического материала) приблизительный объем отчета 15-20 страниц.

### **Структура отчета и порядок его составления**

Отчёт о учебной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя:

- титульный лист (приложение 1);
- аттестационный лист (приложение 2);
- дневник (приложение 4);
- характеристику учебной и профессиональной деятельности студента (приложение 3)
- содержание отчета;
- список литературы;
- приложения.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку-скоросшиватель в следующем порядке:

| <b>№ п/п</b> | <b>Расположение материалов в отчете</b>  | <b>Примечание</b>                                  |
|--------------|--|--|
| 1.           | Титульный лист   | Оформляется студентом                              |
| 2.           | Аттестационный лист (приложение 2)   | Заполняется и подписывается руководителем практики |
| 3.           | Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента (приложение 3) | Заполняется руководителем практики                 |

|    |   |  |
|----|---|--|
| 4. | Дневник по практике (приложение 4)              | Заполняется ежедневно студентом, содержит краткое описание выполненных работ, подписывается руководителем практики.  |
| 5  | Отчет о выполнении заданий по учебной практике. | Пишется студентом. Содержит темы заданий, описание выполненных заданий и выводы (какие умения освоены)   |
| 6  | Использованная литература                       | Основная, дополнительная. Интернет-ресурсы.  |
| 7  | Приложение                                      | Приложения представляют собой материал, подтверждающий выполнение заданий на практике. Приложения имеют сквозную нумерацию. Номера страниц приложений допускается ставить вручную. |

Отчет обучающегося о прохождении практики должен иметь четкое построение, логическую последовательность и конкретность изложения материала, доказательность выводов и обоснованность предложений.

*Содержание отчета* – это перечень заголовков разделов (частей и других структурных единиц) с указанием страниц, на которых размещается каждый из них. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.

*Основная часть* отчета содержит подробное описание видов работ, выполненных студентом на практике.

*Содержание практики* определяется заданиями, установленными студенту руководителем практики.

Отчет оформляется на белой стандартной бумаге (формат А4).

#### **Требования к оформлению текста отчета**

1. Отчет пишется:

- от 1-го лица в повествовательной форме;
- оформляется на компьютере шрифтом Times New Roman;
- размер шрифта – 14;
- межстрочный интервал – 1,5;
- поля документа: верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 2,5 см, правое – 1,5 см;
- отступ первой строки – 1,25 см;
- расположение номера страниц – снизу справа;
- номер страницы на первом листе (титальном) не ставится;

1. Отчет начинается с заголовка и подзаголовка, оформленных центрированным способом.

2. Каждый отчет выполняется индивидуально.

3. Содержание отчета предполагает раскрытие поставленных перед студентом вопросов согласно тематике задания на учебную практику

4. Отчет формируется в скоросшивателе (папке для файлов).

5. Сдача и защита отчетов происходит согласно графику защиты и сдачи отчетов.

### **5.1 Порядок подведения итогов практики**

Оформленный отчёт представляется студентом в сроки, определённые графиком учебного процесса, но не позже срока окончания практики.

Положительная оценка при дифференцированном зачёте выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике, положительной характеристики на студента, качества оформления отчёта, полноты и своевременности представления материалов по практике.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие неудовлетворительную оценку, считаются имеющими академическую задолженность.

Критерии оценивания:

«отлично» (5) – заслуживает студент, выполнивший программу практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания в полном объёме и правильно; проявивший при выполнении заданий самостоятельность, интерес к выбранной профессии, правильно и в соответствии с требованиями оформивший отчёт;

«хорошо» (4) – заслуживает студент, выполнивший программу практики в полном объёме, проявивший самостоятельность, интерес к профессии, обнаруживающий знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий, допустивший отчёт в соответствии с требованиями;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями, предусмотренными программой практики, обнаруживающий знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками и устранивший их с помощью руководителя практики, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не выполнившему программу практики, не владеющему в полном объёме умениями и навыками для выполнения видов работ, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно и небрежно оформивший отчёт

Министерство образования и науки РТ  
ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж»

**Отчет по учебной практике  
по профессиональному модулю  
ПМ 02. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой  
продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения**

студента 1\_\_курса, обучающегося по специальности  
19.01.19. **Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного  
происхождения.**

---

Ф. И. О. студента

Место практики: \_\_\_\_\_  
(наименование предприятия)

Руководитель практики: \_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О.)

Проверил преподаватель: \_\_\_\_\_

Мамадыш, 2024



**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

*ФИО*

студент 1\_\_курса, обучающийся по специальности 19.01.19 «**Аппаратчик-оператор  
производства продуктов питания животного происхождения.**

», прошел учебную практику по профессиональному модулю ПМ 02 **Контроль  
качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе  
производства продуктов питания животного происхождения**

в объеме \_\_108\_\_ часа с «\_\_»\_\_\_\_20\_\_г. по «\_\_»\_\_\_\_20\_\_г.

в организации /предприятии

**Виды и качество выполнения работ**

| <b>Виды и объем работ, выполненных студентом во<br/>время практики</b> | <b>Качество выполнения работ<br/>в соответствии<br/>требованиями<br/>(соответствует /<br/>не соответствует)</b> |
|--|---|
|  |   |
|  |   |
|  |   |
|  |   |
|  |   |
|  |   |
|  |   |

Подпись руководителя практики от предприятия

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

М.П.

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента  
во время производственной практики**

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---

19

Приложение 4

**ДНЕВНИК**  
прохождения учебной практики

| Дата | Содержание работы | Количество<br>часов | Подпись<br>руководите<br>ля |
|------|-------------------|---------------------|-----------------------------|
|      |                   |                     |                             |
|      |                   |                     |                             |
|      |                   |                     |                             |
|      |                   |                     |                             |
|      |                   |                     |                             |
|      |                   |                     |                             |
|      |                   |                     |                             |
|      |                   |                     |                             |
|      |                   |                     |                             |
|      |                   |                     |                             |

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

М.П

.



