

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Коми-Пермяцкий агротехнический техникум»**

**Рабочая программа производственной практики
по ПМ. 04. «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и
качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах
её производства и обращения на рынке»**

специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1 Цель практики

Цель производственной практики – комплексное освоение студентами **вида профессиональной деятельности**: «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке», формирование практических умений и навыков анализа условий переработки и реализации: мяса и мясных продуктов, оценки качества мясной продукции.

2. Задачи производственной практики:

- приобретение **первоначального практического опыта**:

- мониторинга показателей входного качества поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства мясной продукции; определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства мясной продукции в соответствии с технологическими инструкциями; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; проведения органолептического, микробиологического и физико-химического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясной продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве, разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции и экологической безопасности. Оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции, разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов.

формирование **умений**:

применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мясной продукции; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; осуществлять мониторинг технологических операций производства мясных продуктов, проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; 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 при-

чины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим, физико-химическим показателям при выполнении технологических операций производства молочной продукции; проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясной продукции в соответствии с регламентами; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства мясной продукции; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; соблюдать нормы экологической безопасности; применять современную научную профессиональную терминологию, правильно оформлять учетно-отчетную документацию.

3. Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Производственная практика проводится в рамках профессионального модуля ПМ.04 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке».

Для эффективного прохождения учебной практики студентам необходимо освоить такие дисциплины как: ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности, ОП.02 Процессы и аппараты, ОП.03 Метрология и стандартизация, ОП.04 Автоматизация технологических процессов, ОП.06 Технологическое оборудование предприятий молочной и мясоперерабатывающей промышленности, МДК.04.01 Технология мяса и мясной продукции.

К началу прохождения учебной практики студенты должны **знать:**

- физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на принимаемое сырье; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовле

ния продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутри-заводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.

Практика проводится на 3 курсе согласно изученным разделам МДК 04.01.

Во время прохождения учебной практики студенты учатся применять полученные теоретические знания, углубляют представление о безопасности, прослеживаемости и качестве мясной продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке.

Работая под руководством руководителя практики, студенты приобретают практические навыки:

- мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства мясной продукции; определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства мясной продукции в соответствии с технологическими инструкциями; проведения органолептического, микробиологического и физико-химического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясной продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.

Таким образом, учебная практика по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качеству мясной продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке позволяет приобрести первоначальный опыт работы по выбранной специальности и тем самым закладывает основы для дальнейшего профессионального развития будущего специалиста техника-технолога.

4. Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – практика по формированию у обучающихся общих и профессиональных компетенций, а также приобретение умений и первоначального практического опыта.

Способ проведения практики – выездная.

Производственная практика проводится в организациях по профилю получаемой специальности под руководством специалистов предприятия.

Форма проведения практики – *концентрированная*.

5. Место и время проведения практики

Производственная практика по ПМ.04 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке» проводится согласно изученным разделам теоретического курса: ОП.03 Метрология и стандартизация, ОП.04 Автоматизация технологических процессов, ОП.10 Технологическое оборудование предприятий молочной и мясоперерабатывающей промышленности, МДК.04.01 Технология молока и молочной продукции.

Производственная практика проводится на 5 семестре. Продолжительность практики - 1 неделя (36ч.).

6. Компетенции, формируемые у студента во время практики

В результате прохождения учебной практики у студентов формируются следующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
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 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
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 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстриро-

	вать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
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 мясной продукции.
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 мясной продукции.

7. Структура и содержание практики

7.1 Структура практики

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоемкость в днях/ часах	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1. Организационный	Рабочее совещание	6 ч.	ежедневный контроль посещаемости практики; - контроль за ведением дневника практики
	Инструктаж по технике безопасности при посещении перерабатывающих предприятий, внутреннему распорядку, правилам работы.		
	Ознакомительная экскурсия по специализированным аудиториям по технологии и оценке качества мяса и мясных продуктов.		
2. Основной	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	6 ч.	ежедневный контроль посещаемости практики; - наблюдением за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик), - контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики), - контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.
	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой мясной продукции.	6 ч.	
	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей про-	6 ч.	

	мышленной переработки.		
	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства мясной продукции.	6ч	
3.Заключительный	Собеседование по итогам практики.	6 ч.	Зачет с оценкой

7.2Содержание практики

Организационный этап

Рабочее совещание: определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, инструктаж по оформлению дневника практики и отчета, беседа о необходимости соблюдения этических требований, предъявляемых к будущему технологу.

Инструктаж по технике безопасности, внутреннему распорядку, правилам работы: соблюдение техники безопасности и пожарной безопасности; соблюдение правил внутреннего распорядка организации, правил поведения в экстремальных ситуациях, ознакомление с правилами оказания первой помощи при несчастных случаях.

Ознакомительная экскурсия по специализированным аудиториям по технологии молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов: учебное оборудование по технологии мяса и мясных продуктов - лабораторная посуда, реактивы;

Согласование индивидуального задания на практику с руководителем практики.

Основной этап

Осуществление сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.

- общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства сырья; требования к качеству мясного сырья, сливок, побочных продуктов переработки мяса; документы удостоверяющие качество и безопасность сырья для производства мясной продукции; мониторинг поступающего объема сырья и расходных материалов, показателей

входного качества в процессе выполнения технологических операций производства мясной продукции; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства мясной продукции в соответствии с технологическими инструкциями.

Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой мясной продукцию.

- этапы контроля качества пищевой продукции в соответствии с технологическим циклом получения конкретной пищевой продукции. Наиболее значимые точки контроля в технологическом цикле. Организация автоматического контроля на технологических линиях производства молочной продукции.

Организация контроля мясного сырья, вспомогательных компонентов, упаковочных материалов и готовой продукции; входной, операционный и приемочный контроль; органолептический контроль молочной продукции и его организация; сочетание органолептических, химических и физико-химических методов контроля сырья и готовой продукции; контроль качества сырья и готовой продукции как основа превентивной безопасности в соответствии с системой ХАССП; контроль качества продуктов питания в ходе технологического цикла переработки сырья, технологические операции с точки зрения повышенного риска контаминации.

Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки:

- контролировать режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; соблюдение санитарно-гигиенических норм к предприятиям молочной промышленности; виды очистки производственных сточных вод; способы очистки промышленных выбросов предприятия; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.

Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции:

- наличие нормативно-правовых актов и нормативно-технической документации, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; умение проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясной продукции в соответствии с регламентами; владение навыками проведения органолептического, микробиологического и физико-химического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясной продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками.

Заключительный этап

Собеседование по итогам практики: рассмотрение документов, беседа по содержанию практики и представленного студентом отчета, защита отчета по практике

7.3 Структура и содержание отчета о практике

Формы отчетности (дневник, отчет и т.п.) обучающихся о прохождении практики определены зам.директора по УПР с учетом требований ФГОС СПО/ОПОП.

Примерная структура отчета о практике:

- *Титульный лист.*
- *Содержание.*
- *Введение.*
- *Основная часть отчета.*
- *Заключение.*
- *Список использованных источников.*
- *Приложения.*

7.4 Технологии, используемые студентом на практике

При выполнении различных видов работ на производственной практике студенты используют как традиционные образовательные так и современные информационные технологии, позволяющие сформировать соответствующие компетенции для профессиональной деятельности.

Использование сети Интернет способствует формированию в образовательном заведении так называемой «технологии открытого обучения», помогающей создать качественно новое информационно-образовательное пространство, в котором увеличивающийся информационный поток за-

ставляет всех участников процесса переходить от модели накопления знаний к системе овладения навыками самообразования.

8. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента на практике

Для самостоятельной работы во время производственной практики студент использует следующие учебно-методические материалы:

- учебно-методический комплекс по ПМ. 04 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке:
 - литература по соответствующей тематике,
 - стенды с наглядным иллюстративным материалом,
 - муляжи.
 - лабораторное оборудование.

9. Формы отчетности о практике

По итогам производственной практики студент представляет, заполненный в соответствии с требованиями, отчет, выполненный по установленной структуре с приложениями к нему графических материалов, подготовленных во время прохождения практики, дневник практики.

10. Контроль и оценка результатов прохождения практики

В соответствии с учебным планом, рабочей программой по ПМ.04 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке и программой производственной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения видов работ.

10.1 Текущий контроль

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдением за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик);
- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики);
- контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.

10.2 Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации по учебной практике по ПМ.04 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке - зачет с оценкой.

Практика завершается зачетом с оценкой при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится на основании защиты отчета и устного ответа обучающегося на вопросы по теме практики.

10.3 Виды работ и проверяемые результаты учебной практики

Виды работ	Результаты (сформированные компетенции, приобретенные умения и практический опыт)	Формы и методы контроля для оценки результатов обучения
<p>1. Инструктаж по технике безопасности при посещении перерабатывающих предприятий, внутреннему распорядку, правилам работы.</p> <p>2. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.</p> <p>3. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой мясной продукции.</p> <p>4. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p>	<p>- практический опыт</p> <p>мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции; определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому; приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; проведения органолептического, микробиологического и физико-химического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясной продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охла-</p>	<p>Наличие положительного аттестационного листа по практике от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; Наличие положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период практики; Полнота и своевременность представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.</p>

<p>5.Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства мясной продукции.</p>	<p>ждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; 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 выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>- умения:</p> <p>оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства мясной продукции; проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясной продукции в соответствии с регламентами, проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость; применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов,</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства мясной продукции. правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>- компетенции</p> <p>ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 2.1 ПК 2.2; ПК 2.3.</p>	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

10.4 Критерии оценки результатов учебной практики при проведении промежуточной аттестации

Оценка «5» (отлично) выставляется, если обучающийся:

- своевременно, качественно выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а так же подписанный руководителем практики от организации, отчет, выполненный в полном объеме, и в соответствии с требованиями;

- при защите отчета показал глубокие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, грамотное и доказательное изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность самостоятельно применять приобретенные умения и практический опыт при выполнении всех видов управленческих работ.

Таким образом, вид профессиональной деятельности освоен.

Оценка «4» (хорошо) выставляется, если обучающийся:

- своевременно, но с незначительными отклонениями выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а так же подписанный руководителем практики от организации, отчет выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий отдельные ошибки, которые носят несущественный характер;

- при защите отчета показал хорошие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, не всегда последовательное изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность применять приобретенные умения и практический опыт при выполнении всех видов работ.

Таким образом, вид профессиональной деятельности освоен.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если обучающийся:

- выполнил в полном объеме виды работ, предусмотренные программой практики, однако часть заданий вызвала затруднения, предоста-

вил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации о среднем уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики имеющую существенные замечания руководителя практики, а так же подписанный руководителем практики от организации, отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность изложения;

- при защите отчета показал поверхностные знания по отдельным видам работ, предусмотренных программой практики, средний уровень освоения компетенций, испытывает затруднения в применении приобретенных умений и практического опыта при выполнении отдельных видов управленческих работ.

В целом, вид профессиональной деятельности освоен.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если обучающийся:

- выполнил не в полном объеме и с нарушением сроков виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный с нарушением требований, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации о низком уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а так же подписанный руководителем практики от организации, отчет, составленный не в полном объеме и с нарушением требований;

- при защите отчета показал фрагментарные знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, низкий уровень освоения компетенций, испытывает серьезные затруднения в применении приобретенных умений и практического опыта при выполнении отдельных видов управленческих работ.

Таким образом, вид профессиональной деятельности не освоен.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

ки

Основная литература:

1. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие для СПО / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8339-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175154> .– Текст : электронный.

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47005-1. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322547> .– Текст : электронный.

Дополнительная литература:

1. Бурова, Т. Е. Продовольственная безопасность / Т. Е. Бурова. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-9666-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202127>.
2. Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для спо / А. Ю. Жадаев, И. Р. Новик. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-9079-0. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184106>.
3. Лепилкина, О.В Нормативные документы для контроля производства молочной продукции. - <https://moloprom.ru/2020/08/normativny-e-dokumenty-dlyakontrolya-proizvodstva-molochnoj-produktsii-2>.
3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-507-47008-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322553> .– Текст : электронный.
4. Мамаев, А. В. Молочное дело / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-45576-8. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276434> .– Текст : электронный.
5. 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. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326147> .– Текст : электронный.
6. Основы безопасности пищевой продукции : учебное пособие / К. А. Сидорова, Н. А. Череменина, Н. И. Белецкая, В. И. Свидерский. — 2-е изд., перераб., доп. и испр. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2020. — 281 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162316> .– Текст : электронный.
7. Органолептическая оценка молочных продуктов / Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, И. Ю. Меркулов - СПб: Профессия, 2020. – 152 с.
8. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2020. — 368 с. — ISBN 978-5-98879-205-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173554>
9. Производственный контроль молочной продукции / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова - Москва: ИНФРА-М, 2021. — 248 с.
10. Рябцева, С. А. Микробиология молока и молочных продуктов / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-507-47182-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/338021> .– Текст : электронный.
11. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебник для спо / Т. В. Савостина, А. С. Мижевики-

на. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-7029-7. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169777>.

9. Технохимический контроль продовольственной продукции : учебное пособие / составители И. А. Байдина, Т. А. Малахова. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2019. — 36 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166514>— Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 5.

12. Технохимический контроль в технологии жиров и жирозаменителей: учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Н. В. Королькова, К. К. Полянский [и др.]; Под редакцией проф. О. Б. Рудакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-8580-2. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177841>.

13. Хромова, Л. Г. Технология приемки и первичной обработки молочного сырья : учебник для спо / Л. Г. Хромова, Н. В. Байлова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-9467-5. — URL: <https://e.lanbook.com/book/221291> .– Текст : электронный.

Нормативные документы:

1. ГОСТ 31499-2012. Межгосударственный стандарт. Консервы мясные фаршевые. Технические условия : [введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11.2012 N 1491-ст]. – Текст : электронный // Интернет и право. – URL: <https://internet-law.ru/gosts/gost/52674/>.

2. ГОСТ 32262-2013. Межгосударственный стандарт. Масло топленое и жир молочный. Технические условия [введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 2075-ст]. – Текст : электронный // Консорциум Кодекс : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : сайт. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096963>.

3. ГОСТ 33566-2015. Межгосударственный стандарт. Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов : [введен в действие Приказом Росстандарта от 08.12.2015 N 2116-ст].– Текст : электронный // Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : сайт. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096963>.

4. ГОСТ Р 52054-2003. Молоко коровье сырое. Технические условия [утв. Постановлением Госстандарта России от 22.05.2003 N 154-ст] : [ред.

от 07.10.2009, с изм. от 24.08.2015].– Текст : электронный // Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : сайт. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096963>.

Официальные, справочно-библиографические и периодические издания Журналы:

1. Аграрная наука
2. АПК: экономика, управление
3. Молочное и мясное скотоводство
4. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Аграрная наука : сайт. – URL: <http://www.vetpress.ru/jur/>. – Текст : электронный.
2. Агропортал России : сайт. – URL: <http://www.agroru.com> – Текст : электронный.
3. Животноводство России : сайт. – URL: <http://www.zzr.ru>. – Текст : электронный.
4. Молочная промышленность : сайт. – URL: <http://www.moloprom.ru>. – Текст : электронный.
5. Молочное и мясное скотоводство : сайт. – URL: <http://www.skotovodstvo.com> . – Текст : электронный.
6. Переработка молока : сайт .– URL: <http://www.milkbranch.ru>.– Текст : электронный.
7. Сельское хозяйство. Главный Аграрный форум : сайт. – URL: <http://agroforum.su>. – Текст : электронный.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://elibrary.ru>.– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.
2. АГРОС : база данных : сайт. – URL: <http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm>.– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
3. Гарант: справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://www.garant.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
4. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

5. Консорциум Кодекс : справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://kodeks.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

13 Материально-техническое обеспечение практики

№ п/п	Наименование учебных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность учебных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Лаборатория технологий производства продукции животноводства	Парты – 16 Стулья – 32 Стол – 1 Шкафы – 2 Стенды – 6 Муляжи – 4 Стенды – 6 Овоскопы – 2 Прибор «ПУДС» Инкубатор Дозатор Кормушка Ниппельная поилка Троссово-шайбовый транспортер Ноутбук с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения – 1 Мультимедийный проектор - 1