

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Максимович Дина Мратовна

Должность: директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 19.06.2024 11:36:59

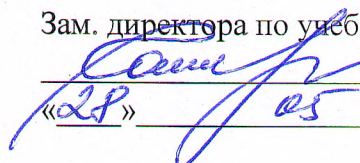
Уникальный идентификатор документа:

665a8aa1f254b0cbf5ca990184421e00ab13b7ac

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)


Вахмянина С.А.
«28» 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института
ветеринарной медицины
Максимович Д.М.



2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПП.02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ
СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(по выбору мясных продуктов)
форма обучения заочная

Троицк
2024

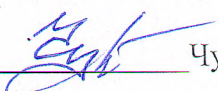
Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343.

Содержание программы профессионального модуля реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям:
Зоотехния, Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов
Протокол № 6 от «16» 05 2024 г.

Председатель ПЦМК при кафедре кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

 Чунина Е.Г.

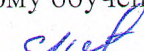
Составитель: Чунина Е.Г., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Рецензенты:

Белоокова О.В., доцент кафедры кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, кандидат с/х наук ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Голова Е.А., главный технолог ООО «Антей»

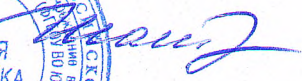
РАССМОТРЕНА:

Предметно - цикловой методической комиссией СПО
по практическому обучению
Председатель 

Протокол № 5 от 16.05. 20 24 г. Подугольникова Е.Г.

Директор Научной библиотеки



 Шатрова И.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

наименование практики: ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов, адаптацию обучающегося к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм собственности.

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля должен освоить:

1.3.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору).
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; 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; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
Уметь	Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов

	и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и 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 причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
Знать	Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности):

В рамках освоения ПМ.01 - 252 часа (7 недель)

**2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
III.02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ
СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Код ПК, ОК, ЛР	Виды работ, обеспечивающих практическую подготовку (в соответствии с ПК)	Объем часов практики, в т.ч. практической подготовки (час.)
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 07., ОК 09., ЛР 1-ЛР 17	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда. Инструктаж по противопожарной безопасности на рабочем месте. Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас.	6

	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок производстве мясных и мясосодержащих консервов.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Составление технологических схем и изучение процессов производства крупнокусковых полуфабрикатов.	6

	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).	6
Всего часов		252
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Производственная практика проводится на предприятиях или организациях на основе договоров, заключаемых между Университетом и предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения производственной практики на предприятии или в организации: нормативная документация по пищевой промышленности

3.2. Общие требования к организации проведения производственной практики

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППСЗ по специальности.

Базы проведения производственной практики: организации, с которыми есть заключенные договоры или предварительная договоренность:

1. Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Агрофирма Ариант», Челябинская область, Увельский район, с. Рождественка
2. Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Равис – птицефабрика Сосновская» с. Песчанное
3. Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Агроторг Троицк», Челябинская область, г. Троицк
4. Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Чебаркульская птица»
5. Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Производственный комбинат Виноград», г. Троицк
6. Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Антей», Челябинская область, г. Троицк
7. Договор о взаимном сотрудничестве с ООО МПК «Ромкор», г. Еманжелинск
8. Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «СИТНО» г. Магнитогорск

Время проведения практики: практика проводится на 4 курсе, в 7,8 семестрах.

Продолжительность практики – 252 часа (7 недель).

Условием допуска обучающихся к учебной практике является:

- освоенная МДК.02.01 О Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции;
- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;
- инструктаж обучающихся по прохождению производственной практики.

Организации:

- предоставляют рабочие места обучающимся;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 № 06-281 «Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»).

3.3. Информационное обеспечение практики

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Курочкин А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс]: Учебник и практикум Для СПО / Курочкин А. А. - Москва: Юрайт, 2020 - 249 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/456581>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/BC0A08F3-2601-4CEB-B954-C48BA88A3986>.

2. Цибулько Л. А. Приемка и первичная обработка молочного сырья: конспект лекций [Электронный ресурс]: курс лекций (лекция) / Л.А. Цибулько - Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019 - 140 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572684>.

Дополнительные источники:

1. Антипова Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи [Электронный ресурс]: Учебное пособие Для СПО / Антипова Л. В., Дворянинова О. П. ; под науч. ред. Антиповой Л.С. - Москва: Юрайт, 2020 - 204 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/466091>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/5C8795C6-94E9-48C5-8581-668EDEA7E86C>.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Коллекция для СПО), доступна через Интернет – <http://e.lanbook.com>;
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», доступна через Интернет – <http://biblioclub.ru>;
3. «Образовательная платформа ЮРАЙТ» (СПО), доступна через Интернет – <http://urait.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачета.

Формы отчетности обучающихся о прохождении практики: аттестационного листа по практике руководителей практики от организации; характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; дневник практики и отчет о практике в соответствии с заданием на практику. Документы должны быть заверены подписью руководителя организации и печатью. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Формой аттестации итогов практики является составление и защита отчета по практике в результате индивидуального собеседования обучающегося с руководителем практики и выставление по результатам собеседования оценки. Возможны другие формы.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в разработанной документации.

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.

Результаты освоения (формируемые общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).

Оценочные средства итогов прохождения производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций, аудио-, фото-, видео-, материалов, подтверждающих практический опыт, полученный на практике.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «отлично»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Письменной благодарности организации, графические, аудио, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

<p>Оценка «хорошо»</p>	<p>Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</p>
<p>Оценка «удовлетворительно»</p>	<p>Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике отсутствуют.</p>
<p>Оценка «неудовлетворительно»</p>	<p>Отсутствие хотя бы одного из документов: положительного аттестационного листа по практике; положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; несвоевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.</p>

Оформление отчета по производственной практике (по профилю специальности)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»

ОТЧЕТ

производственной практики (по профилю специальности)
ПП XX.XX

обучающегося отделения _____
группы _____
специальности _____

(фамилия, имя, отчество)

место практики – _____

сроки практики с _____ по _____ г.

Зам. директора по учебной работе (СПО) _____ Ф.И.О.

МП

Руководитель практики от Университета _____ Ф.И.О.

подпись

оценка _____ дата _____

МП

Троицк
20__

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждения высшего
образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»

ДНЕВНИК
производственной практики (по профилю специальности)
ПП XX.XX

обучающегося отделения _____

_____ группы специальности

(фамилия, имя, отчество)

место практики _____

сроки практики с _____

по _____

Руководитель практики от предприятия _____

подпись

расшифровка подписи

МП

оценка _____

дата _____

Троицк
20__

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Ф.И.О., обучающегося полностью

обучающийся(аяся) на _____ курсе по специальности СПО
_____ успешно прошел(ла) производственную практику (по
профилю специальности) ПП ХХ.ХХ
в объеме _____ часа с _____ по _____
на _____ предприятии

Отметка руководителя практикой от предприятия

Код компетенции	Наименование компетенции	Освоена/ не освоена
ПК Х.Х.	Согласно виду деятельности	
ПК Х.Х.		
ОК 1.		
...		
ОК 9.		

№ п/п	Дата проведения инструктажа по ТБ	Вид инструктажа	Подпись инструктируемого	Подпись инструктирующего	Ф.И.О., должность инструктирующего
	первый день практики	первичный инструктаж на рабочем месте			

Руководитель практики от предприятия

подпись _____ расшифровка подписи
М.П.

Руководитель производственной практики (по профилю специальности) от Университета

М.П.

Характеристика

на обучающегося _____ курса по программе среднего профессионального образования по специальности _____

_____, который проходил производственную практику (по профилю специальности) на предприятии _____

в период с _____ по _____

Виды работ, выполненных обучающимся, уровень освоения вида профессиональной деятельности, сформированность компетенций, приобретенный практический опыт, отношение к работе, дисциплина за период практики:

Выполнение общественных поручений, общение с коллективом _____

Заключение о выполнении рабочей программы практики, производственных, деловых и организаторских способностях _____

Рекомендуемая оценка _____

Руководитель предприятия _____
подпись _____ расшифровка подписи _____
М.П.

дата: « ___ » _____ 20__ г.

Руководитель производственной практики от Университета _____
подпись _____ расшифровка подписи _____
М.П.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждения высшего
 образования
 «Южно-Уральский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО
 Руководитель практики от предприятия

УТВЕРЖДАЮ
 Зам. директора по учебной работе (СПО)

МП
 «__» _____ 20__ г.

МП _____ Ф.И.О.
 «__» _____ 20__ г.

Кафедра _____

Специальность: _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на производственную практику (по профилю специальности) ПП ХХ.ХХ
 для

(ФИО обучающегося полностью)

обучающегося(ейся) _____ курса _____ учебная группа _____

Место прохождения практики _____

Адрес предприятия: _____

Срок прохождения практики с _____ по _____

Цель прохождения практики:

-

Задачи практики:

-

Вопросы, подлежащие изучению: согласно виду деятельности

Планируемые результаты практики:

Рассмотрено на заседании ПЦМК СПО по специальности

при кафедре _____

Председатель ПЦМК _____

(протокол № _____ от «__» _____ 202_ г)

Задание принято к исполнению:

подпись

расшифровка подписи

«__» _____ 202_ г.