

Министерство образования, науки и инновационной политики Новосибирской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области  
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
И ПЕРЕРАБОТКИ»

ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

специальности среднего профессионального образования  
19.02.12. СПО Технология продуктов питания животного происхождения

Новосибирск 2023г.

Согласовано:  
Заместитель \_\_\_\_\_ директора  
по учебно-производственной работе  
\_\_\_\_\_ Чупина А.В.  
(подпись) (дата)

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Организация разработчик: Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки

Рассмотрено на заседании ПЦК профессиональных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Князькова Л. М.  
ФИО

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О., (должность представителя работодателей, подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023г.

М.п.

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ                      | 4  |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ          | 6  |
| 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ         | 10 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ           | 20 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 26 |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практик (далее программа практики) является частью программы подготовки специалистов среднего звена разработанной в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

### **ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья:**

ВД 1. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

### **ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке:**

ВД 2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

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

### **ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из птицы):**

ВД 4 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из птицы)

ПК 5.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

ПК 5.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 6.1. 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 6.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

ПК 6.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

### 1.3 Рекомендуемое количество часов, отводимое на все виды учебную практику:

| <b>Вид практики</b> | <b>Количество часов</b> | <b>Форма проведения</b> | <b>Вид аттестации</b>    |
|---------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------|
| <b>Учебная</b>      |                         |                         |                          |
| УП.01               | 108                     | Концентрированная       | Дифференцированный зачёт |
| УП.02               | 72                      | Концентрированная       | Дифференцированный зачёт |
| УП.04               | 72                      | Концентрированная       | Дифференцированный зачёт |
| <b>всего</b>        | <b>252</b>              |                         |                          |

Итоговой аттестацией по всем модулям является экзамен (квалификационный)

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

- Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из птицы),

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

| Код    | Наименование результата освоения практики  |
|--------|--|
| 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 03  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;  |
| 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 06  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; |
| ОК 07  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;   |
| ОК 08  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;   |
| ОК 09  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.   |
| ПК 1.1 | Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья  |
| ПК 1.2 | Организовывать выполнение технологических операций производства  |

|         |   |
|---------|---|
|         | продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями  |
| 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   |
| ПК 5.1  | Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.  |
| ПК 5.2. | Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.   |
| ПК 6.1. | 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 6.2. | Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.  |
| ПК 6.3. | Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.  |

### **Формирование личностных результатов обучения**

| Личностные результаты реализации программы воспитания<br>( <i>дескрипторы</i> )  | Код личностных результатов реализации программы воспитания |
|--|--|
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»   | <b>ЛР 4</b>  |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях   | <b>ЛР 6</b>  |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.   | <b>ЛР 7</b>  |
| 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 | <b>ЛР 8</b>  |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и   | <b>ЛР 9</b>  |

|  |                     |
|--|---------------------|
| <p>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</p>                                       |                     |
| <p>Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.</p> | <p><b>ЛР 16</b></p> |
| <p>Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства</p>   | <p><b>ЛР 17</b></p> |

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план и содержание учебной практики по ПМ.01

| <i>Код ПК</i>                     | <i>Код и наименования профессиональных модулей</i>   | <i>Количество часов по ПМ</i> | <i>Виды работ</i> | <i>Наименования тем учебной практики</i>   | <i>Количество часов по темам</i> |
|-----------------------------------|--|-------------------------------|-------------------|--|----------------------------------|
| ПК 1.1-<br>ПК 1.2<br>ЛР1-<br>ЛР16 | ПМ 01<br>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья | <b>108</b>                    | УП                | Тема 1.1 Документация сдачи-приемки сырь, расходных материалов, а также расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови.  | 6                                |
| ПК 1.1-<br>ПК 1.2<br>ЛР1-<br>ЛР16 | ПМ 01<br>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья |                               | УП                | Тема 1.2 Документация сдачи-приемки сырь, расходных материалов, а также расчет сырья и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов.                                  | 6                                |
| ПК 1.1-<br>ПК 1.2<br>ЛР1-<br>ЛР16 | ПМ 01<br>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья |                               | УП                | Тема 1.3 Документация сдачи-приемки сырь, расходных материалов, а также расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе, расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров. | 6                                |
| ПК 1.1-<br>ПК 1.2<br>ЛР1-<br>ЛР16 | ПМ 01<br>Организация и ведение технологического процесса   |                               | УП                | Тема 1.4 Документация сдачи-приемки сырь, расходных материалов, а также расчет сырья и готовой продукции при переработке   | 6                                |

|                           |  |  |    |   |   |
|---------------------------|--|--|----|---|---|
|                           | производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья  |  |    | перо-пухового сырья.  |   |
| ПК 1.1-ПК 1.2<br>ЛР1-ЛР16 | ПМ 01<br>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья |  | УП | Тема 1.5 Документация сдачи-приемки сырь, расходных материалов, а также расчет сырь и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота | 6 |
| ПК 1.1-ПК 1.2<br>ЛР1-ЛР16 | ПМ 01<br>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья |  | УП | Тема 1.6 Документация сдачи-приемки сырь, расходных материалов, а также расчет сырь и готовой продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота  | 6 |
| ПК 1.1-ПК 1.2<br>ЛР1-ЛР16 | ПМ 01<br>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья |  | УП | Тема 1.7 Документация сдачи-приемки сырь, расходных материалов, а также расчет сырь и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней                  | 6 |
| ПК 1.1-ПК 1.2<br>ЛР1-ЛР16 | ПМ 01<br>Организация и ведение технологического процесса производства  |  | УП | Тема 1.8 Документация сдачи-приемки сырь, расходных материалов, а также расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш.  | 6 |

|                           |  |  |    |   |   |
|---------------------------|--|--|----|---|---|
|                           | продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья   |  |    |   |   |
| ПК 1.1-ПК 1.2<br>ЛР1-ЛР16 | ПМ 01<br>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья |  | УП | Тема 1.9 Документация сдачи-приемки сырь, расходных материалов, а также расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота | 6 |
| ПК 1.1-ПК 1.2<br>ЛР1-ЛР16 | ПМ 01<br>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья |  | УП | Тема 1.10 Документация сдачи-приемки сырь, расходных материалов, а также расчет выхода отрубов при разделке тушек кроликов            | 6 |
| ПК 1.1-ПК 1.2<br>ЛР1-ЛР16 | ПМ 01<br>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья |  | УП | Тема 1.11 Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной   | 6 |
| ПК 1.1-ПК 1.2<br>ЛР1-ЛР16 | ПМ 01<br>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья |  | УП | Тема 1.12 Выбор способа охлаждения мясного сырья.   | 6 |

|                                   |   |  |    |  |   |
|-----------------------------------|---|--|----|--|---|
|                                   | автоматизированны<br>х технологических<br>линиях<br>производства<br>пищевой<br>продукции из<br>мясного сырья  |  |    |  |   |
| ПК 1.1-<br>ПК 1.2<br>ЛР1-<br>ЛР16 | ПМ 01<br>Организация и<br>ведение<br>технологического<br>процесса<br>производства<br>продукции на<br>автоматизированны<br>х технологических<br>линиях<br>производства<br>пищевой<br>продукции из<br>мясного сырья |  | УП | Тема 1.13 Хранение мясного<br>сырья с учетом соблюдения<br>режимов хранения  | 6 |
| ПК 1.1-<br>ПК 1.2<br>ЛР1-<br>ЛР16 | ПМ 01<br>Организация и<br>ведение<br>технологического<br>процесса<br>производства<br>продукции на<br>автоматизированны<br>х технологических<br>линиях<br>производства<br>пищевой<br>продукции из<br>мясного сырья |  | УП | Тема 1.14 Проведение<br>текущей уборки рабочего<br>места рабочего в соответствии<br>с инструкциями и<br>регламентами,<br>стандартами чистоты | 6 |
| ПК 1.1-<br>ПК 1.2<br>ЛР1-<br>ЛР16 | ПМ 01<br>Организация и<br>ведение<br>технологического<br>процесса<br>производства<br>продукции на<br>автоматизированны<br>х технологических<br>линиях<br>производства<br>пищевой<br>продукции из<br>мясного сырья |  | УП | Тема 1.15 Выбор упаковочных<br>материалов для мясных<br>отрубов для<br>транспортирования.  | 6 |
| ПК 1.1-<br>ПК 1.2<br>ЛР1-<br>ЛР16 | ПМ 01<br>Организация и<br>ведение<br>технологического<br>процесса<br>производства<br>продукции на<br>автоматизированны<br>х технологических<br>линиях<br>производства<br>пищевой<br>продукции из<br>мясного сырья |  | УП | Тема 1.16 Выбор способа<br>замораживания мясного сырья   | 6 |

|                                   |  |            |    |   |            |
|-----------------------------------|--|------------|----|---|------------|
|                                   | х технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья   |            |    |   |            |
| ПК 1.1-<br>ПК 1.2<br>ЛР1-<br>ЛР16 | ПМ 01<br>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья |            | УП | Тема 1.17 Выбор способа размораживания мясного сырья.         | 6          |
| ПК 1.1-<br>ПК 1.2<br>ЛР1-<br>ЛР16 | ПМ 01<br>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья |            | УП | Тема 1.18 Выбор способа холодильной обработки продуктов убоя. | 6          |
| <b>ВСЕГО часов</b>                |  | <b>108</b> |    |   | <b>108</b> |

### 3.1. Тематический план и содержание учебной практики по ПМ.02

| <b>Код ПК</b>                     | <b>Код и наименования профессиональных модулей</b>  | <b>Количество часов по ПМ</b> | <b>Виды работ</b> | <b>Наименования тем учебной практики</b>     | <b>Количество часов по темам</b> |
|-----------------------------------|---|-------------------------------|-------------------|--|----------------------------------|
| ПК 1.1-<br>ПК 1.2<br>ЛР1-<br>ЛР16 | ПМ.02<br>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на | <b>72</b>                     | УП                | Тема 1.1 Подготовительный этап. Цели задачи. | 2                                |

|                                   |   |           |    |  |           |
|-----------------------------------|---|-----------|----|--|-----------|
|                                   | рынке   |           |    |  |           |
| ПК 1.1-<br>ПК 1.2<br>ЛР1-<br>ЛР16 | ПМ.02<br>Обеспечение<br>безопасности,<br>прослеживаемости<br>и качества<br>пищевой<br>продукции из<br>мясного сырья на<br>всех этапах ее<br>производства и<br>обращения на<br>рынке |           | УП | Тема 2. Основной этап<br>Тема 2.1. Качество и<br>безопасность мяса и<br>мясопродуктов      | 28        |
| ПК 1.1-<br>ПК 1.2<br>ЛР1-<br>ЛР16 | ПМ.02<br>Обеспечение<br>безопасности,<br>прослеживаемости<br>и качества<br>пищевой<br>продукции из<br>мясного сырья на<br>всех этапах ее<br>производства и<br>обращения на<br>рынке |           | УП | Тема 2.2. Технохимический<br>контроль при проведении<br>процесса разделки мясного<br>сырья | 20        |
| ПК 1.1-<br>ПК 1.2<br>ЛР1-<br>ЛР16 | ПМ.02<br>Обеспечение<br>безопасности,<br>прослеживаемости<br>и качества<br>пищевой<br>продукции из<br>мясного сырья на<br>всех этапах ее<br>производства и<br>обращения на<br>рынке |           | УП | 2.3. Технохимический<br>контроля производства<br>колбасных изделий и мясных<br>продуктов   | 20        |
| ПК 1.1-<br>ПК 1.2<br>ЛР1-<br>ЛР16 | ПМ.02<br>Обеспечение<br>безопасности,<br>прослеживаемости<br>и качества<br>пищевой<br>продукции из<br>мясного сырья на<br>всех этапах ее<br>производства и<br>обращения на<br>рынке |           | УП | 3. Заключительный этап<br>Написание отчета   | 2         |
| <b>ВСЕГО часов</b>                |   | <b>72</b> |    |  | <b>72</b> |

### 3.1. Тематический план и содержание учебной практики по ПМ.04

| <i>Код ПК</i>                      | <i>Код и наименования профессиональных модулей</i>  | <i>Количество часов по ПМ</i> | <i>Виды работ</i> | <i>Наименования тем учебной практики</i>   | <i>Количество часов по темам</i> |
|------------------------------------|---|-------------------------------|-------------------|--|----------------------------------|
| ПК 5.1-<br>ПК 5.2<br>ЛР1-<br>ЛР16  | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из птицы) | <b>72</b>                     | УП                | Тема 1.1 УП Механическая кулинарная обработка птицы и дичи<br>Инструктаж по технике безопасности при работе в мясном цехе. Подготовка рабочего места. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи<br>Органолептическая оценка качество тушек птицы.  | 6                                |
| ПК 5.1-<br>ПК 5.2<br>ЛР1-<br>ЛР16  | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из птицы) |                               | УП                | Тема 1.2 УП Заправка птицы и дичи<br>Инструктаж по технике безопасности при работе мясном цехе. Подготовка рабочего места инвентаря и тары. Заправка птицы в кармашек, в одну и две нитки, заправка дичи: ножка в ножку, в одну нитку крестом, клювом. Заправка дичи: ножка в ножку, в одну нитку крестом, клювом.   | 6                                |
| ПК 6.1-<br>ПК 6.3.<br>ЛР1-<br>ЛР16 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из птицы) |                               | УП                | Тема 1.3 УП Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи<br>Инструктаж по технике безопасности при работе мясном цехе. Подготовка рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из птицы и дичи. Требования к качеству полуфабрикатов. Целые тушки, рагу, плов, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица по-столичному, котлета по-киевски, филе из птицы и дичи, котлеты, биточки, котлеты пожарские. | 6                                |
| ПК 6.1-<br>ПК 6.3.<br>ЛР1-<br>ЛР16 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из        |                               | УП                | Тема 1.4 УП Обработка субпродуктов птицы и дичи<br>Инструктаж по технике безопасности при работе в мясном цехе. Подготовка рабочего места при обработки субпродуктов. Голову, с гребешком, шею, ножки, крылья, желудок, печень   | 6                                |

|                                    |   |  |    |  |   |
|------------------------------------|---|--|----|--|---|
|                                    | птицы)  |  |    | сердце.  |   |
| ПК 6.1-<br>ПК 6.3.<br>ЛР1-<br>ЛР16 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из птицы) |  | УП | Тема 1.5 УП Отварная и припущенная птица и дичь<br>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.<br>Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из отварной и припущенной птицы и дичи: Куры, цыплята, индейки отварные, припущенная птица и дичь, цыплята паровые. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах. консистенция, норма выхода блюда).                                    | 6 |
| ПК 6.1-<br>ПК 6.3.<br>ЛР1-<br>ЛР16 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из птицы) |  | УП | Тема 1.6 УП Приготовление блюд из жареной птицы<br>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.<br>Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из жареной птицы: куры, цыплята жареные, цыплята табака, котлеты натуральные из филе кур, котлеты из филе кур, котлета по-киевски, птица,. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах. консистенция, норма выхода блюда). | 6 |
| ПК 6.1-<br>ПК 6.3.<br>ЛР1-<br>ЛР16 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из птицы) |  | УП | Тема 1.7 УП Приготовление блюд из жаренной дичи<br>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.<br>Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из жаренной дичи: гусь, утка, индейка жаренные, дичь жаренная, дичь жаренные в сметанном соусе  | 6 |
| ПК 6.1-<br>ПК 6.3.<br>ЛР1-<br>ЛР16 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из птицы) |  | УП | Тема 1.8 УП Приготовление тушенных блюд из птицы<br>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.<br>Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из тушеной птицы и дичи. Птица тушенная в соусе, гусь, утка по- домашнему, рагу из субпродуктов. Оформление, отпуск готового блюда.<br>Требование к качеству готовых блюд (температура   | 6 |

|  |  |  |    |  |   |
|--|--|--|----|--|---|
|  |  |  |    | <p>подачи, цвет, вкус, запах).<br/>Консистенция, норма выхода блюда</p>  |   |
| <p>ПК 6.1-<br/>ПК 6.3.<br/>ЛР1-<br/>ЛР16</p> | <p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из птицы)</p> |  | УП | <p>Тема 1.9 УП Приготовление тушеных блюд из дичи<br/>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.<br/>Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из тушеной птицы и дичи. Птица тушенная в соусе, гусь, утка по- домашнему, рагу из субпродуктов. Оформление, отпуск готового блюда.<br/>Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах).<br/>Консистенция, норма выхода блюда.</p> | 6 |
| <p>ПК 6.1-<br/>ПК 6.3.<br/>ЛР1-<br/>ЛР16</p> | <p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из птицы)</p> |  | УП | <p>Тема 1.10 УП Приготовление запеченных блюд из птицы.<br/>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.<br/>Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из запечённой птицы. Птица запечённая под молочным, сметанным соусом.<br/>Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах).<br/>Консистенция, норма выхода блюда.</p>                      | 6 |
| <p>ПК51.1-<br/>ПК 5.2<br/>ЛР1-<br/>ЛР16</p>  | <p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из птицы)</p> |  | УП | <p>Тема 1.11 УП Приготовление запеченных блюд из дичи.<br/>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.<br/>Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из запечённой дичи. Птица запечённая под молочным, сметанным соусом.<br/>Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах).<br/>Консистенция, норма выхода блюда</p>                         | 6 |
| <p>ПК 6.1-<br/>ПК 6.2<br/>ЛР1-<br/>ЛР16</p>  | <p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель</p>                          |  | УП | <p>Тема 1.12 УП Приготовление блюд из кролика<br/>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.<br/>Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из запечённого кролика. Кролик запечённый под соусом.</p>   | 6 |

|                           |                          |           |  |  |           |
|---------------------------|--------------------------|-----------|--|--|-----------|
|                           | полуфабрикатов из птицы) |           |  | Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах).<br>Консистенция, норма выхода блюда |           |
| <b><i>ВСЕГО часов</i></b> |                          | <b>72</b> |  |  | <b>72</b> |

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

4.1. Реализация учебной практики требует наличия лаборатории мясного и животного сырья и продукции для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

##### Материально-техническое оснащение кабинета

|                           |   |
|---------------------------|---|
| УП.01.01 Учебная практика | <p><u>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции.</u><br/>Оборудование:<br/>Гастроёмкость 1/1 -36<br/>Гастроёмкость 1/1-65мм н/ст -38<br/>Гастроёмкость 1/2-40мм н/ст -15<br/>Гастроёмкость 1/2-65мм н/ст -11<br/>Кресло UA_EChair EC Comfort, -1<br/>Молоток для отбивания мяса- 1<br/>Полка настенная ПН-0,3/0,95 -9<br/>Полка ПКД-600 -1<br/>Сковорода-гриль (чугун, 26*26 см) -1<br/>Камера холодильная КХ-2,94 -1<br/>Машина холодильная моноблочная -1<br/>Сплит-система среднетемпературная на базе компрессора MTZ40 -1<br/>УПАКОВЩИК ВАКУУМНЫЙ -2<br/>Пароконвектомат AOS 061 ETA-1 производитель Electrolux -1<br/>Машина холодильная моноблочная -1<br/>Машина холодильная моноблочная -1<br/>Фаршемешалка ИПКС-019 нерж -1<br/>Камера холодильная КХ-9,91 -1<br/>Ленточная пила КТ, тип 210 -1<br/>Куттер ИПКС 032 -1<br/>Аппарат пельменный DM-135 -1<br/>Плита индукционная, настольная BARTSHER A105.954- 1<br/>Машина холодильная моноблочная -1<br/>Камера холодильная КХ-14,87 -1<br/>Камера холодильная КХ-9,91 -1<br/>Шприц колбасный IS 16 ARIES -1<br/>Машина холодильная моноблочная -1<br/>Овощерезка CL50 -1; Жироуловитель -2<br/>Мясорубка TC 22 NEVADA -1<br/>Весы CAS AD-10H - 1<br/>Плита 2 комфороч. 700сер -1<br/>Весы CAS AD-10H - 1<br/>Весы электронные порционные CAS SW-1<br/>Стерилизатор ножей СТУ-1<br/>Вешало для дефростации туш, нерж.<br/>1500*800*1800 мм в комплекте с крюками-1<br/>Камера холодильная КХ-13,22 -1<br/>Мясорубка ТМ-32 -1<br/>Клипсатор ручной U-типа (оцинков) - 1<br/>Лампа инфракрасного излучения LAMP производитель Martellato- 1<br/>Фартук кольчужный 75 см - 1<br/>Фартук кольчужный 75 см -1<br/>Фартук кольчужный 75 см - 1<br/>Камера КХН-2,94 (1360*1360*2200) -1</p> |
|---------------------------|---|

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
|                                  | <p>Заточное устройство Knife Shupener -1<br/> Тележка-шпилька для гастроемкостей-1<br/> Ларь морозильный МЛП-500 - 1<br/> Ванна моечная вдвойная ВМ-22/500-1<br/> Мясорубка МИМ 300-1;Подставка ПКИ Э-1<br/> Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3 -1<br/> Ванна консольная -1; Стол разделочный -2<br/> Стеллаж с 4-я сплошными полками -6<br/> Стол разделочный-2<br/> Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3-1<br/> Стол разрубочный -1; Стеллаж кухонный -1<br/> Шкаф из 6 секций - 1<br/> Стеллаж с 4-я сплошными полками -3<br/> Стол разделочный-3; Шкаф из 7 секций -1<br/> Стеллаж с 4-я сплошными полками -2<br/> Стол разделочный -1; Стол кондитерский -2<br/> Стол разрубочный СВ70-1<br/> Стол разделочный -3<br/> Стеллаж с 4-я сплошными полками -1<br/> Стол КС+ тумба Гарни, наб. -1<br/> Шкаф кухонный ШЗК-950 -1<br/> Стеллаж с 4-я сплошными полками -1<br/> Машина холодильная моноблочная ММ10-1<br/> Шкаф по инд чертежу с замками -1<br/> Стол профессиональный -2<br/> Стеллаж с 4-я сплошными полками -1<br/> Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3 - 1<br/> Стол разделочный -3.<br/> Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы..</p> |
| <p>УП.02.01 Учебная практика</p> | <p><u>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции.</u><br/> Оборудование:<br/> Гастроемкость 1/1 -36<br/> Гастроемкость 1/1-65мм н/ст -38<br/> Гастроемкость 1/2-40мм н/ст -15<br/> Гастроемкость 1/2-65мм н/ст -11<br/> Кресло UA_EChair EC Comfort, -1<br/> Молоток для отбивания мяса- 1<br/> Полка настенная ПН-0,3/0,95 -9<br/> Полка ПКД-600 -1<br/> Сковорода-гриль (чугун, 26*26 см) -1<br/> Камера холодильная КХ-2,94 -1<br/> Машина холодильная моноблочная -1<br/> Сплит-система среднетемпературная на базе компрессора MTZ40 -1<br/> УПАКОВЩИК ВАКУУМНЫЙ -2<br/> Пароконвектомат AOS 061 ETA-1 производитель Electrolux -1<br/> Машина холодильная моноблочная -1<br/> Машина холодильная моноблочная -1<br/> Фаршемешалка ИПКС-019 нерж -1<br/> Камера холодильная КХ-9,91 -1<br/> Ленточная пила КТ, тип 210 -1<br/> Куттер ИПКС 032 -1<br/> Аппарат пельменный DM-135 -1<br/> Плита индукционная, настольная BARTSHER A105.954- 1<br/> Машина холодильная моноблочная -1</p>  |

|                           |  |
|---------------------------|--|
|                           | <p>Камера холодильная КХ-14,87 -1<br/> Камера холодильная КХ-9,91 -1<br/> Шприц колбасный IS 16 ARIES -1<br/> Машина холодильная моноблочная -1<br/> Овощерезка CL50 -1; Жироуловитель -2<br/> Мясорубка TC 22 NEVADA -1<br/> Весы CAS AD-10H - 1<br/> Плита 2 комфороч. 700сер -1<br/> Весы CAS AD-10H - 1<br/> Весы электронные порционные CAS SW-1<br/> Стерилизатор ножей СТУ-1<br/> Вешало для дефростации туш, нерж.<br/> 1500*800*1800 мм в комплекте с крюками-1<br/> Камера холодильная КХ-13,22 -1<br/> Мясорубка ТМ-32 -1<br/> Клипсатор ручной U-типа (оцинков) - 1<br/> Лампа инфракрасного излучения LAMP<br/> производитель Martellato- 1<br/> Фартук кольчужный 75 см - 1<br/> Фартук кольчужный 75 см -1<br/> Фартук кольчужный 75 см - 1<br/> Камера КХН-2,94 (1360*1360*2200) -1<br/> Заточное устройство Knife Shupener -1<br/> Тележка-шпилька для гастроемкостей-1<br/> Ларь морозильный МЛП-500 - 1<br/> Ванна моечная вдвойная ВМ-22/500-1<br/> Мясорубка МИМ 300-1;Подставка ПКИ Э-1<br/> Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3 -1<br/> Ванна консольная -1; Стол разделочный -2<br/> Стеллаж с 4-я сплошными полками -6<br/> Стол разделочный-2<br/> Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3-1<br/> Стол разрубочный -1; Стеллаж кухонный -1<br/> Шкаф из 6 секций - 1<br/> Стеллаж с 4-я сплошными полками -3<br/> Стол разделочный-3; Шкаф из 7 секций -1<br/> Стеллаж с 4-я сплошными полками -2<br/> Стол разделочный -1; Стол кондитерский -2<br/> Стол разрубочный СВ70-1<br/> Стол разделочный -3<br/> Стеллаж с 4-я сплошными полками -1<br/> Стол КС+ тумба Гарни, наб. -1<br/> Шкаф кухонный ШЗК-950 -1<br/> Стеллаж с 4-я сплошными полками -1<br/> Машина холодильная моноблочная ММ10-1<br/> Шкаф по инд чертежу с замками -1<br/> Стол профессиональный -2<br/> Стеллаж с 4-я сплошными полками -1<br/> Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3 - 1<br/> Стол разделочный -3.<br/> Инструкционные технологические карты,<br/> демонстрационные учебно - наглядные пособия,<br/> карты, плакаты, постеры, дидактический и<br/> раздаточный материалы.</p> |
| УП.04.01 Учебная практика | <p><u>Лаборатория мясного и животного сырья и<br/> продукции.</u><br/> Оборудование:<br/> Гастроемкость 1/1 -36<br/> Гастроемкость 1/1-65мм н/ст -38<br/> Гастроемкость 1/2-40мм н/ст -15<br/> Гастроемкость 1/2-65мм н/ст -11<br/> Кресло UA_EChair EC Comfort, -1</p>  |

Молоток для отбивания мяса- 1  
Полка настенная ПН-0,3/0,95 -9  
Полка ПКД-600 -1  
Сковорода-гриль (чугун, 26\*26 см) -1  
Камера холодильная КХ-2,94 -1  
Машина холодильная моноблочная -1  
Сплит-система среднетемпературная на базе компрессора MTZ40 -1  
УПАКОВЩИК ВАКУУМНЫЙ -2  
Пароконвектомат AOS 061 ETA-1 производитель Electrolux -1  
Машина холодильная моноблочная -1  
Машина холодильная моноблочная -1  
Фаршемешалка ИПКС-019 нерж -1  
Камера холодильная КХ-9,91 -1  
Ленточная пила КТ, тип 210 -1  
Куттер ИПКС 032 -1  
Аппарат пельменный DM-135 -1  
Плита индукционная, настольная BARTSHER A105.954- 1  
Машина холодильная моноблочная -1  
Камера холодильная КХ-14,87 -1  
Камера холодильная КХ-9,91 -1  
Шприц колбасный IS 16 ARIES -1  
Машина холодильная моноблочная -1  
Овощерезка CL50 -1; Жироуловитель -2  
Мясорубка ТС 22 NEVADA -1  
Весы CAS AD-10H - 1  
Плита 2 комфороч. 700сер -1  
Весы CAS AD-10H - 1  
Весы электронные порционные CAS SW-1  
Стерилизатор ножей СТУ-1  
Вешало для дефростации туш, нерж. 1500\*800\*1800 мм в комплекте с крюками-1  
Камера холодильная КХ-13,22 -1  
Мясорубка ТМ-32 -1  
Клипсатор ручной U-типа (оцинков) - 1  
Лампа инфракрасного излучения LAMP производитель Martellato- 1  
Фартук кольчужный 75 см - 1  
Фартук кольчужный 75 см -1  
Фартук кольчужный 75 см - 1  
Камера КХН-2,94 (1360\*1360\*2200) -1  
Заточное устройство Knife Shupener -1  
Тележка-шпилька для гастроемкостей-1  
Ларь морозильный МЛП-500 - 1  
Ванна моечная вдвойная ВМ-22/500-1  
Мясорубка МИМ 300-1;Подставка ПКИ Э-1  
Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3 -1  
Ванна консольная -1; Стол разделочный -2  
Стеллаж с 4-я сплошными полками -6  
Стол разделочный-2  
Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3-1  
Стол разрубочный -1; Стеллаж кухонный -1  
Шкаф из 6 секций - 1  
Стеллаж с 4-я сплошными полками -3  
Стол разделочный-3; Шкаф из 7 секций -1  
Стеллаж с 4-я сплошными полками -2  
Стол разделочный -1; Стол кондитерский -2  
Стол разрубочный СВ70-1  
Стол разделочный -3  
Стеллаж с 4-я сплошными полками -1

|  |   |
|--|---|
|  | Стол КС+ тумба Гарни, наб. -1<br>Шкаф кухонный ШЗК-950 -1<br>Стеллаж с 4-я сплошными полками -1<br>Машина холодильная моноблочная ММ10-1<br>Шкаф по инд чертежу с замками -1<br>Стол профессиональный -2<br>Стеллаж с 4-я сплошными полками -1<br>Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3 - 1<br>Стол разделочный -3.<br>Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы. |
|--|---|

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

| № п/п | Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства |
|-------|---|
| 1     | Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019  |
| 2     | Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций   |
| 3     | Антивирусное программное обеспечение Касперский   |

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Программа учебной практики обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы производственной практики обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту СП 2.2.2.1327-03;

- Санитарно-гигиенические нормы и правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.

#### **4.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Мастера производственного обучения и преподаватели производственного цикла, осуществляющие непосредственное руководство учебной

практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме

| Результаты обучения<br>(освоенные умения в рамках ВПД)   | Формы и методы контроля и<br>оценки результатов обучения |
|--|--|
| <b>ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции</b>   | Защита учебной практики с предоставлением отчёта.        |
| 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции;  |  |
| 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.   |  |
| <b>ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>  | Защита учебной практики с предоставлением отчёта.        |
| 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции; |  |
| 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;  |  |
| 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.  |  |
| <b>ПМ.04 Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов</b>  | Защита учебной практики с предоставлением отчёта.        |
| 4.1. Контролировать соблюдение требований к  |  |

|  |  |
|--|--|
| сырью, готовой продукции, при выработке кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания                 |  |
| 4.2. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания        |  |
| 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. |  |

Предметом оценки по учебной практике обязательно являются дидактические единицы «уметь». Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляется с учётом форм и методов:

-промежуточная аттестация по учебной практике проводится с учётом результатов, подтверждённых соответствующими документами , утверждёнными НКППиП-отчёта по практике;

-по результатам изучения профессиональных модулей проводятся квалификационные экзамены.

Оценка по учебной практике выставляется на основании аттестационного листа с указанием вида работ и экзамена.