

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
(ПДП)**

**по специальности 19.02.08 Технология мяса и
мясных продуктов**

Брянск, 2020

Рассмотрена и рекомендована:

ЦМК профессиональных модулей

Протокол № 9

«20» 05 2020 г.

Председатель ЦМК

[Подпись] Демченко Н.И.

Утверждаю:

Зам. директора по ПО

[Подпись] Касаткина Н.В.

«20» 05 2020 г.

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) / Сост. Н.С.Туркова - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020.- 24 с.

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Организация-разработчик: Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики (преддипломной)	4
2. Структура и содержание производственной практики (преддипломной)	6
3. Условия реализации рабочей программы производственной практики (преддипломной)	8
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (преддипломной)	12
5. Приложения	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики (преддипломной)

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающая реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Производственная практика (преддипломная) является частью учебного процесса и направлена развитие общих и профессиональных компетенций.

В ходе освоения рабочей программы производственной практики (преддипломной) обучающийся должен *развивать общие компетенции*, включающие в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В ходе освоения программы производственной практики (преддипломной) обучающийся должен *развивать профессиональные компетенции*, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

2. Обработка продуктов убоя.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

4. Организация работы структурного подразделения.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

1.2. Цели и задачи производственной практики (преддипломной), требования к результатам освоения практики

Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на производственную практику (преддипломную).

Рабочая программа рассчитана на прохождение производственной практики (преддипломной) обучающимися в объеме 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

2.1. Объем и виды работ производственной практики (преддипломной)

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов
Всего	144
в том числе:	
Ознакомление с предприятием. Инструктаж по охране труда и производственной санитарии.	4
Ознакомление с работой отделов предприятия: производственные цеха, планово-экономический отдел, отдел организации труда и заработной платы, отдел снабжения и сбыта.	34
Выполнение обязанностей дублёра инженерно-технического работника (техника-технолога или мастера производственного участка)	94
Обобщение и оформление отчета по практике.	8
Промежуточная аттестация	4

2.2 Тематический план и содержание производственной практики (преддипломной)

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов	Коды развиваемых компетенций		Формы и методы контроля
			ОК	ПК	
1	Ознакомление с предприятием: История развития, современное состояние предприятия. Производственная структура предприятия. Тепло-, энерго-водоснабжение. Ассортимент выпускаемой продукции. Внешние связи предприятия. Вводный инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и производственной	4	1-9	1.1 - 1.4. 2.1 - 2.3. 3.1 - 3.4. 4.1 - 4.5.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
2	Ознакомление с работой производственных цехов: Контроль за соблюдением норм расхода сырья, вспомогательных материалов, тары. Контроль за правильным ведением технологического процесса на всех стадиях производства. Составление нормативной документации. Организация контроля за соблюдением санитарного	10	1-9	1.1 - 1.4. 2.1 - 2.3. 3.1 - 3.4. 4.1 - 4.5.	Аттестационный лист, характеристика, отчет

	состояния на предприятии. Организация работы по внедрению новой техники и передовых технологий.				
3	Ознакомление с работой планово-экономического отдела: Расчет необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов. Планирование себестоимости, калькуляция себестоимости продукции.	8	1-9	1.1 - 1.4. 2.1 - 2.3. 3.1 - 3.4. 4.1 - 4.5.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
4	Ознакомление с работой отдела организации труда и заработной платы: Расчет норм времени и норм выработки. Нормирование всех видов работ на предприятии. Расчет производительности труда бригад и отдельных работников.	8	1-9	1.1 - 1.4. 2.1 - 2.3. 3.1 - 3.4. 4.1 - 4.5.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
5	Организация работы отдела снабжения и сбыта: Создание необходимых условий для правильной и своевременной приемки продукции, хранения ее до реализации, отгрузке потребителям. Обеспечение предприятия сырьем, материалами, тарой и упаковочными материалами.	8	1-9	1.1 - 1.4. 2.1 - 2.3. 3.1 - 3.4. 4.1 - 4.5.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
6	Выполнение обязанностей дублёра инженерно-технического работника (техника-технолога или мастера производственного участка): В качестве дублера техника-технолога студент-практикант выполняет следующие виды работ: -осуществление контроля за соблюдением технологических режимов на всех стадиях производства; -составление и пересчет рецептуры, норм расхода сырья, вспомогательных материалов; -оценка качества продукции, разработка мероприятий по его улучшению. В качестве дублера мастера производственного участка студент-практикант выполняет следующие виды работ: -осуществление приемки сырья,	94	1-9	1.1 - 1.4. 2.1 - 2.3. 3.1 - 3.4. 4.1 - 4.5.	Аттестационный лист, характеристика, отчет

	полуфабрикатов, готовой продукции в начале смены и сдачи их по окончании работы; -выполнение расчетов потребного количества сырья и выхода готовой продукции; -организация и контроль за ведением технологических процессов и соблюдением их режимов, подготовкой оборудования к работе, санитарным состояниям производства; руководство и организация труда в бригаде. Оценка качества продукции.				
7	Обобщение и оформление отчета по практике. Получение характеристики по практике от руководителя практики от предприятия. Подготовка к собеседованию с руководителем практики от филиала.	8	1-9		Проверка и оценка отчета
8	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики	4	1-9		
	всего	144			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:

Рабочая программа производственной практики (преддипломная) реализуется на предприятиях, в организациях различных организационно-правовых форм собственности, оснащенные необходимым современным технологическим оборудованием для мясокомбинатов на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и филиалом.

Закрепление баз практик осуществляется распорядительным актом администрацией университета.

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащенность современными материально-техническими средствами;
- оснащённость необходимым современным оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

3.2. Информационное обеспечение производственной практики (преддипломной)

Основные источники (ОИ):

1. Оборудование для обработки продуктов убоя: учебное пособие / Сост. Н. С. Туркова. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020. - 64 с.
2. Обработка продуктов убоя: учебное пособие / Сост. Н. С. Туркова. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020. - 72 с.
3. Оборудование для производства колбасных изделий / Сост. Н.С. Туркова.- Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020. - 40 с.
4. Оборудование для производства копченых изделий и полуфабрикатов / Сост. Н.С. Туркова.- Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020. - 40 с.
5. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. Часть 1: учеб. пособ. / Сост. Н. С. Туркова.- Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020. - 52 с.
6. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-5036-7. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131052> (дата обращения: 29.04.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123681> (дата обращения: 29.04.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Организация работы структурного подразделения: учеб. пособ. / Н. Н. Филатова. – Брянск: Мичуринский филиал Брянского ГАУ, 2020. – 96 с.
9. Грибов, В. Д. Экономика организации (предприятия): учебник / Грибов В. Д., Грузинов В. П., Кузьменко В. А. — Москва: КноРус, 2021. — 407 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-02621-2. — URL: <https://book.ru/book/936260> (дата обращения: 21.04.2020). — Текст: электронный.
10. Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением организации eПриложение: Тесты: учебник / Грибов В. Д. — Москва: КноРус, 2019. — 277 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07062-8. — URL: <https://book.ru/book/931917> (дата обращения: 14.04.2020). — Текст: электронный.

Дополнительные источники (ДИ):

1. Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5350-4. — Текст: электронный // Лань:

электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139248> (дата обращения: 29.04.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Исаев, Х. М. Технологическое оборудование мясной отрасли. Краткий курс лекций: учебно-методическое пособие для бакалавров направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль подготовки Технология мяса и мясных продуктов / Х. М. Исаев. — Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. — 106 с.

3. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.]; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130575> (дата обращения: 29.04.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Термины и определения в технологии переработки продукции животноводства: учебное пособие / В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев, Е.М. Байдаков, Е.И. Слезко. — Брянск: Брянский ГАУ, 2016. — 60 с.

5. Гаврюшина, И. В. Технология производства мясопродуктов: практикум. — Пенза: РИО ПГАУ, 2016. - 212 с. // ЭБС AgriLib: сайт. — Режим доступа <http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/4867>. — Дата обращения: 20.05.2019. — Заглавие с экрана.

6. Основы технологии мяса и мясных продуктов: учебное пособие / составители П. С. Кобыляцкий, П. В. Скрипин. — Персиановски : Донской ГАУ, 2018. — 168 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/108185> (дата обращения: 29.04.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Постников С. И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство : учебное пособие / С. И. Постников. — Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 106 с. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/66122.html> (дата обращения: 29.04.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-3429-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130573> (дата обращения: 15.04.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Петросян, Д. С. Основы менеджмента: учебное пособие / Петросян Д. С. — Москва: Русайнс, 2017. — 239 с. — ISBN 978-5-4365-1956-2. — URL: <https://book.ru/book/926409> (дата обращения: 25.04.2020). — Текст: электронный.

10. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. Ч. 1: учеб. пособ. / Сост. Н. С. Туркова.- Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020. - 52 с.

11. Шимко, П. Д. Основы экономики: учебник / Шимко П. Д. — Москва: КноРус, 2019. — 291 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06617-1. — URL: <https://book.ru/book/930001> (дата обращения: 25.04.2020). — Текст: электронный.

Интернет- ресурсы (И-Р):

1. ЭБС AgriLib: сайт // Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/> – Дата обращения: 20.05.2020. – Заглавие с экрана.
2. Мясопортал . Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа http://www.myaso-portal.ru/?_openstat=ZGlyZWN0LnIhbmRleC5ydTsxMjExNDA0MTs3OTUzMjQ3Njg7eWFuZGV4LnJlOmR5bmFtaWM&yclid=5921573171486529599 . – Дата обращения: 20.05.2020. – Заглавие с экрана.
3. Мясные технологии. Электронная версия печатного издания: [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.meatbranch.com/> . – Дата обращения: 20.05.2020. – Заглавие с экрана.
4. Мясная индустрия: производственный научно-технический журнал. Электронная версия печатного издания [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://meatind.ru/> . – Дата обращения: 20.05.2020. – Заглавие с экрана.
5. ЭБС «Лань»: сайт. – Режим доступа [http:// lanbook.com /](http://lanbook.com/) – Дата обращения: 20.05.2020. – Заглавие с экрана.
6. Мясная индустрия: производственный научно-технический журнал. Электронная версия печатного издания [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://meatind.ru/> . – Дата обращения: 20.05.2020. – Заглавие с экрана.
7. РОСЭК регулярный обзор ситуации. Экономический консалтинг [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.rosec.ru/glavbuh/articles> . – Дата обращения: 14.02.2020. – Заглавие с экрана.
8. Административно-управленческий портал [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.aup.ru/> . – Дата обращения: 14.02.2020. – Заглавие с экрана.
9. Консультант Плюс. Общероссийская сеть информационно-правовых услуг [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.consultant.ru.> – Дата обращения: 14.02.2020. – Заглавие с экрана.
10. Портал Брянской государственной сельскохозяйственной академии Раздел «Научная библиотека» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.bgsha.com>. – Дата обращения: 14.02.2020. – Заглавие с экрана.
11. ЭБС «Book.ru» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <https://www.book.ru/>. - Дата обращения: 14.02.2020. - Заглавие с экрана

3.3 Общие требования к организации производственной практики (преддипломной)

Производственная практика (преддипломная) проводится согласно календарного учебного графика и реализуется концентрированно.

Способ проведения производственной практики (преддипломной) – выездная.

Для проведения производственной практики (преддипломной) в филиале разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (преддипломной);

- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении обучающихся по базам практики;
- индивидуальные задания обучающихся.

В основные обязанности руководителя практики от филиала входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающихся, развиваемых им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной практики (преддипломной) для обучающихся проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия: производственные цеха, планово-экономический отдел, отдел организации труда и заработной платы;
- выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы;
- оформление отчетных документов по практике.

Обучающиеся при прохождении производственной практики (преддипломной) в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики (преддипломной);
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: халат, резиновые перчатки и сапоги.

Формой отчетности по производственной практике (преддипломной) является отчет, содержание которого должно соответствовать заданию на преддипломную практику (Приложение 2).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (преддипломной) осуществляет преподаватель профессиональных модулей

(руководитель практики) в процессе выполнения обучающимся работ на предприятии, а также сдачи отчета по практике.

Текущий контроль прохождения практики осуществляется на основании консультаций и контроля за выполнением обучающимися программы производственной (преддипломной) практики.

Форма промежуточной аттестации результатов освоения производственной практики (преддипломной) является дифференцированный зачёт, который выставляется руководителем практики от филиала с учётом представленного дневника (Приложение 5) и отчета, аттестационного листа (Приложение 3), характеристики (Приложение 4) от руководителя практики от предприятия.

Критерии оценки отчета по преддипломной практике. Оценка выставляется по пяти бальной шкале:

Отлично. Изложение материала текстовой части отчета полное, последовательное, грамотное. Отчет написан аккуратно, без исправлений. Индивидуальное задание и задание по практике выполнены. Приложены первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник). Отчет сдан в установленный срок. Программам практики выполнена.

Хорошо. Изложение материала текстовой части отчета полное, последовательное в соответствии с требованиями программы. Допускаются несущественные и стилистические ошибки. Оформление аккуратное. Индивидуальное задание и задание по практике выполнены. Приложены первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник). Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена.

Удовлетворительно. Изложение материала текстовой части отчета неполное. Оформление не аккуратное. Индивидуальное задание по практике не выполнено. Приложены первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник). Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена не в полном объеме.

Неудовлетворительно. Изложение материала текстовой части отчета неполное, бессистемное. Существуют грубые ошибки, оформление не аккуратное. Индивидуальное задание не выполнено. Первичные документы (аттестационный лист, характеристика, дневник) отсутствуют или отрицательный отзыв. Отчет сдан в установленный срок. Программам практики не выполнена.

Обучающиеся, не выполнившие программу производственной практики (преддипломной) не допускаются к государственной итоговой аттестации.

Содержание и планируемые результаты производственной практики (преддипломной)

Производственная практика (преддипломная) представляет собой вид учебной деятельности, направленной на углубление первоначального практического опыта обучающегося, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы, и *развитию* общих и профессиональных компетенций:

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции:

по ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов:

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

по ПМ.02 Обработка продуктов убоя.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

по ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

по ПМ.04 Организация работы структурного подразделения.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

В состав работы, выполняемой в ходе производственной практики (преддипломной) включается выполнение заданий руководителей практики, связанных: с работой по приёму, убою и первичной переработке скота, птицы и кроликов; с обработкой продуктов убою; с производством колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; с организацией работы структурного подразделения; с выполнением работ по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы».

Виды работ:

1. Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы:
 - Технологические расчеты: расход сырья за смену, производственные рецептуры, подбор технологического оборудования, план предприятия (вид сверху), технологическая схема производства выпускаемой продукции;
 - Техничко-экономические показатели предприятия: нормы расхода и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, планирование себестоимости, калькуляция себестоимости продукции.
2. Ознакомление с работой отделов предприятия: производственные цеха, планово-экономический отдел, отдел организации труда и заработной платы, отдел снабжения и сбыта;
3. Выполнение обязанностей дублёра инженерно-технического работника (техника-технолога или мастера производственного участка);
4. Выполнение индивидуального задания;
5. Оформление отчета по производственной практике (преддипломной).

Результаты прохождения производственной практики (преддипломной):

Результатом прохождения производственной практики (преддипломной) является развитие общих и профессиональных компетенций, соответствующих профессиональным модулям:

ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов;

ПМ.02 Обработка продуктов убоя;

ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения;

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

ОТЧЕТ
по производственной практике (преддипломной)
на предприятии

(наименование организации, предприятия)

**по специальности 19.02.08 Технология мяса и
мясных продуктов**

Выполнил(а):

Студент (ка) _____
Подпись , дата _____
Код специальности _____
Курс _____
Группа _____

М П

**Руководитель практики от
предприятия:**

Ф. И. О. _____
Подпись _____

Руководитель практики от филиала:

Подпись _____
Оценка _____
Дата _____

Брянск, 2020

Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Утверждаю:
Зам.директора по ПО
_____ Н. В. Касаткина
« ____ » _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на производственную практику (преддипломную)

Студента

(фамилия, имя, отчество)

Группа _____, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Задание:

1. Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы:
 - Технологические расчеты: расход сырья за смену, производственные рецептуры, подбор технологического оборудования, план предприятия (вид сверху), технологическая схема производства выпускаемой продукции;
 - Техничко-экономические показатели предприятия: нормы расхода и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, планирование себестоимости, калькуляция себестоимости продукции.
 2. Ознакомление с работой отделов предприятия: производственные цеха, планово-экономический отдел, отдел организации труда и заработной платы, отдел снабжения и сбыта.
 3. Выполнение обязанностей дублёра инженерно-технического работника (техника-технолога или мастера производственного участка).
 4. Индивидуальное задание:
-
5. Оформление отчета по практике.

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА

Титульный лист, задание на практику, аттестационный лист, характеристика, дневник, текстовая часть отчета.

Тематический план:

1. Ознакомление с предприятием:
 - 1.1. Общие сведения о предприятии.
 - 1.2. Структура управления предприятием.
 - 1.3. Сырьевая база предприятия.
 - 1.4. Технологическая схема производства одного выпускаемого изделия предприятия (описание схемы, оборудования, технохимического контроля сырья, полуфабрикатов и готового изделия).
 - 1.5. Требования к производственной санитарии на предприятии.
2. Функции и основные положения должностной инструкции техника-технолога, мастера производственного участка.
3. Индивидуальное задание.
4. Литература.

Руководитель практики от филиала:

« ____ » _____ 20__ г.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

(фамилия, имя, отчество)

обучающийся(аяся) Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ успешно прошел(ла) производственную практику (преддипломную) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, в ходе которой развивались профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

в объеме 144 часа, с _____ по _____ г

В организации _____

Руководитель практики от организации: _____

подпись

Ф.И.О.

М П

Руководитель практики от филиала: _____

подпись

Ф. И. О.

ХАРАКТЕРИСТИКА на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной практики (преддипломной)

(фамилия, имя, отчество)

обучающийся(аяся) Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ успешно прошел(ла) производственную практику (преддипломную) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, в ходе которой развивались общие компетенции:

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Соблюдение трудовой дисциплины и техники безопасности:

За время практики относился (ась) к работе:

Рекомендуемая оценка по практике: _____

Руководитель практики от организации:

подпись

Ф. И. О.

М П

« ____ » _____ 20__ г.

**Дневник
прохождения производственной практики (преддипломной)**

ФИО обучающегося _____

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов,
курс _____, группа _____

Дата	Содержание работы

Руководитель практики от организации: _____
подпись Ф. И. О.

МП

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
производственной практики (преддипломной)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

ООО «Брянский мясоперерабатывающий комбинат»

наименование предприятия/организации

в лице Кузьменко Г.И., главного специалиста по инновационным
технологиям

Ф.И.О., должность

согласовывает:

1. Рабочую программу производственной практики (преддипломной).
2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (преддипломной).
3. Задание на производственную практику (преддипломную).
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (преддипломной).

Согласовано:

Главный специалист по

инновационным технологиям

должность

подпись

Г.И.Кузьменко

Ф.И.О.



«20» 05 2020г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
производственной практики (преддипломной)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

ОАО «Брянский мясокомбинат»

наименование предприятия/организации

в лице Куян Т.Н., исполнительного директора

Ф.И.О., должность

согласовывает:

1. Рабочую программу производственной практики (преддипломной).
2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (преддипломной).
3. Задание на производственную практику (преддипломную).
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (преддипломной).

Согласовано:

Исполнительный директор

должность



подпись

Т.Н.Куян
Ф.И.О.

« 00 » 05 2000 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
производственной практики (преддипломной)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

ООО «Дружба»

наименование предприятия/организации

в лице Фатеева Ю.С., инженер - технолога

Ф.И.О., должность

согласовывает:

1. Рабочую программу производственной практики (преддипломной).
2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (преддипломной).
3. Задание на производственную практику (преддипломную).
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (преддипломной).

Согласовано:

Инженер-технолог
должность



подпись

Фатеев Ю.С.
Ф.И.О.



« 20 » 05 20 10 г.

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе производственной практики (преддипломная)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
на 2020-2021 уч. год**

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
1.	ПРИЛОЖЕНИЯ	<p>Рабочая программа производственной практики (преддипломная) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов - актуализирована.</p> <p>1. На основании Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся" С изменениями и дополнениями от: 18 ноября 2020 г.:</p> <p>- Признано утратившими силу приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. N 1383 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2015 г., регистрационный N 40168);</p> <p>2. Приказом ФГБОУ ВРО Брянский ГАУ от 22.03.2021 г №28 § 3 утверждены образцы документов об организации практической подготовки по компоненту образовательной программы в форме практики.</p> <p>3. Утверждены:</p> <p>- Положение о практической подготовке обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Брянский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Брянский ГАУ) протокол № 2 от « 19 » сентября 2020 г.</p> <p>- Примерная форма договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.</p>	25.03.21г протокол №7	
2.		<p>На основании вышеизложенного внесены изменения в рабочую программу:</p> <p>- Титульный лист рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>- Титульный лист отчета по производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>- Задание на производственную практику (по профилю специальности);</p> <p>- Дневник прохождения производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Аттестационный лист по производственной практике (по профилю специальности)</p>	25.03.21г протокол №7	

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе производственной практики (преддипломной)
2021-2022 у.г.**

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
		<p>Рабочая программа производственной практики (преддипломной) актуализирована.</p> <p>В рабочую программу производственной практики (преддипломной) внесены следующие изменения.</p>		
1.	3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ И РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДИДИПЛОМНОЙ)	<p>В связи с обновлением информационного обеспечения обучения п. 3.2. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции:</p> <p>Основные источники (ОИ):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-5036-7. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131052 (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123681 (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 3. Грибов, В. Д. Экономика организации (предприятия): учебник / Грибов В. Д., Грузинов В. П., Кузьменко А. — Москва: КноРус, 2021. — 407 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-02621-2. — URL: https://book.ru/book/936260 (дата обращения: 21.04.2021). — Текст: электронный. 4. Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением организации eПриложение: Тесты: учебник / Грибов В. Д. — Москва: КноРус, 2019. — 277 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07062-8. — URL: https://book.ru/book/931917 (дата обращения: 14.04.2021). — Текст: электронный. <p>Дополнительные источники (ДИ):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5350-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/139248 (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.]; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130575 (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 3. Гаврюшина, И. В. Технология производства мясопродуктов: практикум. — Пенза: РИО ПГАУ, 2016. - 212 с. // ЭБС AgriLib: сайт. — Режим доступа http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/4867. — Дата обращения: 20.05.2021. — Заглавие с экрана. 	20.05.21г протокол №9	

4. Основы технологии мяса и мясных продуктов: учебное пособие / составители П. С. Кобыляцкий, П. В. Скрипин. — Персиановски : Донской ГАУ, 2018. — 168 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/108185> (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Постников С. И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство : учебное пособие / С. И. Постников. — Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 106 с. — ISBN 978-5-8114-3429-9. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/66122.html> (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

6. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-3429-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130573> (дата обращения: 15.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Петросян, Д. С. Основы менеджмента: учебное пособие / Петросян Д. С. — Москва: Русайнс, 2017. — 239 с. — ISBN 978-5-4365-1956-2. — URL: <https://book.ru/book/926409> (дата обращения: 25.04.2021). — Текст: электронный.

11. Шимко, П. Д. Основы экономики: учебник / Шимко П. Д. — Москва: КноРус, 2019. — 291 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06617-1. — URL: <https://book.ru/book/930001> (дата обращения: 25.04.2021). — Текст: электронный.

Интернет-ресурсы (И-Р):

1. ЭБС AgriLib: сайт // Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/> — Дата обращения: 20.05.2021. — Заглавие с экрана.

2. Мясопортал . Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа <http://www.myaosportal.ru/?openstat=ZGlyZWN0LnlhbmRleC5ydTsxMjExNDAAOMTs3OTUzMjQ3Njg7eWFuZGV4LnJlOmR5bmFtaWM&usclid=5921573171486529599> . — Дата обращения: 20.05.2021. — Заглавие с экрана.

3. Мясные технологии. Электронная версия печатного издания: [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.meatbranch.com/> . — Дата обращения: 20.05.2021. — Заглавие с экрана.

4. Мясная индустрия: производственный научно-технический журнал. Электронная версия печатного издания [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://meatind.ru/> . — Дата обращения: 20.05.2021. — Заглавие с экрана.

5. ЭБС «Лань»: сайт. — Режим доступа <http://lanbook.com/> . — Дата обращения: 20.05.2021. — Заглавие с экрана.

6. Мясная индустрия: производственный научно-технический журнал. Электронная версия печатного издания [Электронный ресурс]: сайт //Режим доступа: <http://meatind.ru/> . — Дата обращения: 20.05.2021. — Заглавие с экрана.

7. РОСЭК регулярный обзор ситуации. Экономический консалтинг [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.rosec.ru/glavbuh/articles> . — Дата обращения: 14.02.2021. — Заглавие с экрана.

8. Административно-управленческий портал [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.aup.ru/> . — Дата обращения: 14.02.2021. — Заглавие с экрана.

9. Консультант Плюс. Общероссийская сеть информационно-правовых услуг [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.consultant.ru> . — Дата обращения: 14.02.2021. — Заглавие с экрана.

10. Портал Брянской государственной сельскохозяйственной академии Раздел «Научная библиотека» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.bgssha.com> . — Дата обращения: 14.02.2021. — Заглавие с экрана.

11. ЭБС «Book.ru» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <https://www.book.ru/> . — Дата обращения: 14.02.2021. — Заглавие с экрана

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Мичуринский филиал

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

_____ **Л. А. Панаскина**

_____ **2021 г.**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики (преддипломной)
для специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
(базовый уровень)

Брянская область
2021

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Брянский государственный аграрный университет»
Мичуринский филиал

ОТЧЕТ

**о прохождении производственной практики
(преддипломная)**

по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

студента (ки) группы _____

(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации _____

Руководитель практики от профильной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка _____

Брянская область

202____

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Брянский государственный аграрный университет»
Мичуринский филиал

Утверждаю:

Зам.директора по ПО и АХР

_____ Мамынова Н.С.

« ____ » _____ 20__ г

Задание
на производственную практику (преддипломную)

(Ф.И.О. обучающегося)

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

курс _____, группа _____

Место прохождения практики:

Сроки практики: с _____ по _____ объем часов: ____ ч.

Виды работ, обязательные для выполнения (соответствуют рабочей программе профессионального модуля):

1	Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы: Технологические расчеты: расход сырья за смену, производственные рецептуры, подбор технологического оборудования, план предприятия (вид сверху), технологическая схема производства выпускаемой продукции; Технико-экономические показатели предприятия: нормы расхода и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, планирование себестоимости, калькуляция себестоимости продукции.
2	Ознакомление с работой отделов предприятия: производственные цеха, планово-экономический отдел, отдел организации труда и заработной платы, отдел снабжения и сбыта;
3	Выполнение обязанностей дублёра инженерно-технического
4	Выполнение индивидуального задания;
5	Оформление отчета по производственной практике (преддипломной)

Индивидуальное задание (заполняется в случае необходимости дополнительных

видов работ или теоретических заданий для выполнения курсовых, выпускных квалификационных работ, решения практикоориентированных задач, и т. д.)

За период практики студент должен:

1. Пройти инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
2. Получить практический опыт.
3. Предоставить отчет по практике, который должен состоять из:
 - Титульный лист;
 - Задание на практику;
 - Аттестационный лист;
 - Характеристика;
 - Дневник прохождения практики;
 - Текстовая часть отчета;
 - Список литературы;
 - Фотоотчет (по возможности).

Задание выдал руководитель практики

(от образовательной организации): _____
(подпись) (ФИО)

Согласовано: руководитель практики от профильной организации

(должность, фамилия, имя, отчество)

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ**

Мичуринский филиал

**ДНЕВНИК
прохождения производственной практики
(преддипломной)**

по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

студента (ки) группы _____

(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации _____

Руководитель практики от профильной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка: _____

Брянская область
202__

ДНЕВНИК

прохождения производственной практики (преддипломной)

по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

с « _____ » _____ 202__ г. по « _____ » _____ 202__ г.

Дата	Вид и содержание выполняемых работ
1	2

Руководитель практики
от профильной организации,

_____ *должность*

_____ *(подпись)*

_____ *(Фамилия, инициалы)*

МП

ХАРАКТЕРИСТИКА
на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения
производственной практики (преддипломной)

(Ф.И.О.)

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Курс _____, группа _____

Место прохождения практики:

1. Оценка сформированности общих компетенций:

Код	Формируемые общие компетенции (ОК)	Уровень освоения общих компетенций (освоена/ не освоена)
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	

2. Соблюдение трудовой дисциплины и техники безопасности:

3. Дополнительные сведения об обучающимся (если таковы имеются):

4. Рекомендация по результатам прохождения практики (оценка):

Руководитель практики от профильной организации: _____

подпись

ф.и.о.

МП

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Ф.И.О. обучающегося	
Образовательная организация	Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
№ группы	
Специальность	19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
Профессиональный модуль	
Место практики	_____
Срок прохождения практики	с _____ по _____ в объеме _____ ч.

ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
КОМПЕТЕНЦИЙ

Код	Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоена/не освоена)
ПК 1.1.	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов	
ПК 1.2.	Производить убой скота, птицы и кроликов	
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов	
ПК 1.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха	
ПК 2.1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	
ПК 2.2.	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	
ПК 2.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса	
ПК 3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий	
ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства колбасных изделий	
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов	
ПК 3.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных	

	изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства	
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива	
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	

Руководитель практики от профильной организации: _____

подпись

Ф. И. О.

МП

Руководитель практики от образовательной организации: _____

подпись

Ф. И. О.