

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

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

**по профессиональному модулю ПМ.02 Обработка продуктов убоя
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
Демченко Н.И. Демченко Н.И.

Утверждаю:
Зам. директора по ПО
Касаткина Н.В. Касаткина Н.В.
«10» 05 2020 г.

Р 13

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.02 Обработка продуктов убоя / Сост. Н.С. Туркова-Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020.- 20 с.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) 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

ББК 74.57

© Туркова Н.С., 2020
© Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики (попрофилю специальности)	4
2. Структура и содержание производственной практики (попрофилю специальности).	6
3. Условия реализации рабочей программы производственной практики (попрофилю специальности).	7
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (попрофилю специальности).	10
5. Приложения	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в части профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Производственная практика (по профилю специальности) является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся 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:

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.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики

Целью производственной практики (по профилю специальности) является - приобретение практического опыта и закрепление теоретических знаний студентов.

В ходе освоения программы производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;

уметь:

- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
- проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

знать:

- методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;
- режимы обработки продуктов убоя;
- режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

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

Рабочая программа рассчитана на прохождение производственной практики (по профилю специальности) обучающимися в объеме 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)

№	Индекс МДК	Виды работ	Кол- во часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				OK	ПК	
1	МДК. 02.01.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с организацией рабочих мест.	4	1-9	2.1.-2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
2	МДК. 02.01.	Ведение технологических процессов обработки субпродуктов: мясокостных, мякотных, слизистых, шерстных; говяжьих, свиных черев; щетины; пуха и пера.	32	1-9	2.1. 2.2.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
3	МДК. 02.01.	Технологические расчеты обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них.	12	1-9	2.1. 2.2.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
4	МДК. 02.01.	Контроль качества субпродуктов: мясокостных, мякотных, слизистых, шерстных; говяжьих, свиных черев; щетины; пуха и пера.	18	1-9	2.1. 2.2.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
5	МДК. 02.01.	Ведение технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.	36	1-9	2.1. 2.2.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
6	МДК. 02.01.	Технологические расчеты производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.	12	1-9	2.1. 2.2.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
7	МДК. 02.01.	Контроль выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых	18	1-9	2.1. 2.2.	Аттестационный лист, характеристика, отчет

		топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.				
8	МДК. 02.01.	Эксплуатация и обслуживание технологического оборудования по первичной переработке мясожирового корпуса.	12	1-9	2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
		ИТОГО:	144			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:

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

Закрепление баз практик осуществляется распорядительным актом администрации университета.

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

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

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники (ОИ):

1. Оборудование для обработки продуктов убоя: учебное пособие / Сост. Н.С. Туркова. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУВО Брянский ГАУ, 2020. - 64 с.

2. Обработка продуктов убоя: учебное пособие / Сост. Н.С. Туркова.- Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУВО Брянский ГАУ, 2020. - 72 с.

3. Лабораторный практикум по профессиональному модулю ПМ.02 Обработка продуктов убоя: учеб.пособ./ Сост. Н. С. Туркова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 16 с.

4. Практикум по профессиональному модулю ПМ.02 Обработка продуктов убоя : учеб.пособ./ Сост. Н. С. Туркова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 32 с.

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 направление 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.

Интернет- ресурсы (И-Р):

1. ЭБСAgriLib: сайт // Режим доступа:<http://ebs.rgazu.ru/>– Дата обращения: 20.04.2020. – Заглавие с экрана.

2. Мясопортал . Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступаhttp://www.myaso-portal.ru/?_openstat=ZGlyZWN0LnlhbmRleC5ydTsxMjExNDA0MTs3OTUzMjQ3Njg7eWFuZGV4LnJ1OmR5bmFtaWM&yclid=5921573171486529599. – Дата обращения: 20.03.2020. – Заглавие с экрана.

3. Мясные технологии. Электронная версия печатного издания: [Электронный ресурс]: сайт //Режим доступа: <http://www.meatbranch.com/>. – Дата обращения: 20.04.2020. – Заглавие с экрана.

4. Мясная индустрия: производственный научно-технический журнал. Электронная версия печатного издания [Электронный ресурс]: сайт //Режим доступа: <http://meatind.ru/>. – Дата обращения: 20.04.2020. – Заглавие с экрана.

3.3 Общие требования к организации производственной практики (по профилю специальности)

Производственная практика (по профилю специальности) проводится согласно календарного учебного графика и реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессионального модуля.

Способ проведения производственной практики (по профилю специальности)

– выездная.

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в филиале разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении обучающихся по базам практики.

В основные обязанности руководителя практики от филиала входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- 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 обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Обучающиеся при прохождении производственной практики (по профилю специальности) в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики (по профилю специальности);
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности;
- оформление отчётных документов по практике.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: халаты (белый и темный), резиновые перчатки и сапоги.

Формой отчетности по производственной практики (по профилю специальности) является отчет, который должен состоять из:

1. Титульный лист (Приложение 1).
2. Задание на практику (Приложение 2).
3. Аттестационный лист (Приложение 3).
4. Характеристика (Приложение 4).
5. Дневник прохождения практики (Приложение 5).
6. Тематический план.
7. Текстовая часть отчета.
8. Список используемой литературы.
9. Фотоотчет.

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

Контроль и оценку результатов освоения программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

Форма промежуточной аттестации результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) является зачёт, который выставляется руководителем практики от филиала с учётом аттестационного листа, характеристики и отчета.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК.2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.	Наблюдение за действиями обучающегося во время практики.
ПК.2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики (аттестационный лист).
ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	Отчет.

По окончании производственной практики (по профилю специальности) обучающейся сдает отчет, аттестационный лист и характеристику установленной формы (Приложение 3 и 4).

Оценкой результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) является отметка «зачет» или «незачет».

Критерии оценки содержание отчета по производственной практике (по профилю специальности):

Зачет: Изложение материалов достаточное, последовательное, грамотное. Написан аккуратно, без исправлений. Приложены первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник). Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена.

Незачет: Изложение материалов неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не аккуратное. Первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник) отсутствуют или отрицательный отзыв. Отчет сдан в не установленный срок. Программа практики не выполнена.

Зачет по производственной практике (по профилю специальности) выставляется на основании данных аттестационного листа и характеристики от организации, в которой проходила практика, наличие дневника и отчета, выполнения тестовых заданий.

Незачет выставляется при отсутствии перечисленных документов и не прохождение тестирования.

Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности)

Производственная практика (по профилю специальности) представляет собой вид учебной деятельности, направленной на освоение профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя, и овладению 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:

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.

В состав работы, выполняемой в ходе производственной практики (по профилю специальности) включается выполнение заданий руководителей практики, связанных с обработкой продуктов убоя.

Виды работ:

- Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
- Ознакомление с организацией рабочих мест.
- Ведение технологических процессов обработки субпродуктов: мясокостных, мякотных, слизистых, шерстных; говяжьих, свиных черев; щетины; пуха и пера.
- Технологические расчеты обработки субпродуктов, кишечного сырья,

щетины, пуха, пера и производству продуктов из них.

- Контроль качества субпродуктов: мясокостных, мякотных, слизистых, шерстных; говяжьих, свиных черев; щетины; пуха и пера.
- Ведение технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.
- Технологические расчеты производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.
- Контроль выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.
- Эксплуатация и обслуживание технологического оборудования по первичной переработке мясожирового корпуса.
- Отчет по материалам производственной практики (по профилю специальности).

Результаты прохождения производственной практики (по профилю специальности):

Результатом прохождения производственной практики (по профилю специальности) является овладение вида профессиональной деятельности, общими и профессиональными компетенциями, соответствующих профессиональному модулю ПМ.02 Обработка продуктов убоя.

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

ОТЧЕТ
по производственной практике (по профилю специальности)
на предприятии

(наименование организации, предприятия)

по профессиональному модулю ПМ.02 Обработка продуктов убоя

Выполнил(а):

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

М П

**Руководитель практики от
предприятия:**

Ф. И. О. _____
Подпись _____

Руководитель практики от филиала:

Ф. И. О. _____
Подпись _____
Наличие зачета _____
Дата _____

Брянск, 2020

Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Утверждаю:

Зам.директора по ПО

_____ Н. В. Касаткина

«_____» 20____ г.

**Задание
на производственную практику (по профилю специальности)**

ФИО обучающегося _____

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

курс _____, группа _____

Профессиональный модуль: ПМ.02 Обработка продуктов убоя

Место практики: _____

Сроки практики: с _____ по _____ объем часов: 144 ч.

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

1. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с организацией рабочих мест.
2. Ведение технологических процессов обработки субпродуктов: мясокостных,мякотных, слизистых, шерстных; говяжьих, свиных черев, щетины; пуха и пера.
3. Технологические расчеты обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них.
4. Контроль качества субпродуктов: мясокостных, мякотных, слизистых, шерстных; говяжьих, свиных черев; щетины; пуха и пера.
5. Ведение технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.
6. Технологические расчеты производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.
7. Контроль выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.
8. Эксплуатация и обслуживание технологического оборудования по первичной переработке мясожирового корпуса.

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. Получить практический опыт:
 - обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
 - ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
 - эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования.
2. Получить инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
3. Предоставить отчет по практике, который должен состоять из:
 - Титульный лист.
 - Задание на практику.
 - Аттестационный лист.
 - Характеристика.
 - Дневник прохождения практики.
 - Тематический план.
 - Текстовая часть отчета.
 - Список используемой литературы.
 - Фотоотчет.

Задание выдал руководитель практики: _____

(подпись)

(ФИО)

«____» _____ 20 ____ г.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПО ПРОФИЛЮ
СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Ф. И. О. обучающегося		
Учебное заведение	Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ	
№ группы		
Специальность	19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	
Профессиональный модуль	ПМ.02 Обработка продуктов убоя	
Место практики	<hr/> (наименование организации, предприятия)	
Срок прохождения практики	c	по в объеме 144 ч.

ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код	Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоена/ не освоена)
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.	

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

МП

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

ХАРАКТЕРИСТИКА**на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)**

ФИО обучающегося _____

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

курс _____, группа _____

Профессиональный модуль: ПМ.02 Обработка продуктов убоя.

Место практики: _____

1. Оценка сформированности общих компетенций:

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

2. Соблюдение трудовой дисциплины и техники безопасности:**3. Дополнительные сведения об обучающемся (если таковы имеются):****4. Рекомендация по результатам прохождения практики (зачет/незачет): _____**

Руководитель практики от организации: _____

подпись

Ф.И.О.

М П

**Дневник
прохождения производственной практики (по профилю специальности)**

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 (по профилю специальности)
по ПМ.02 Обработка продуктов убоя
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 (по профилю специальности) по ПМ.02 Обработка продуктов убоя.
2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.02 Обработка продуктов убоя.
3. Задание на производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.02 Обработка продуктов убоя.
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.02 Обработка продуктов убоя.

Согласовано:

Инженер-технолог
должность

подпись

Фатеев Ю.С.
Ф.И.О.



«20» 05 2010 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
производственной практики (по профилю специальности)
по ПМ.02 Обработка продуктов убоя
специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

ОАО «Брянский мясокомбинат»

наименование предприятия/организации

в лице Куюн Т.Н., исполнительного директора

Ф.И.О., должность

согласовывает:

1. Рабочую программу производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.02 Обработка продуктов убоя.
2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.02 Обработка продуктов убоя.
3. Задание на производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.02 Обработка продуктов убоя.
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.02 Обработка продуктов убоя.

Согласовано:

Исполнительный директор

должность



подпись

Т.Н.Куюн

Ф.И.О.

« 20 » 05 2020 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
производственной практики (по профилю специальности)
по ПМ.02 Обработка продуктов убоя
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 (по профилю специальности) по ПМ.02 Обработка продуктов убоя.
2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.02 Обработка продуктов убоя.
3. Задание на производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.02 Обработка продуктов убоя.
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.02 Обработка продуктов убоя.

Согласовано:

Главный специалист по

инновационным технологиям

должность

подпись

Г.И.Кузьменко

Ф.И.О.



«10» 05 2020 г.

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) (ПП.02.01)
по профессиональному модулю ПМ.02 Обработка продуктов убоя
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 (по профилю специальности) (ПП.02.01) по профессиональному модулю ПМ.02 Обработка продуктов убоя - 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> <ul style="list-style-type: none"> - 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>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> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Примерная форма договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы. 	25.03.212 протокол № 7	
2.		<p>На основании вышеизложенного внесены изменения в рабочую программу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Титульный лист рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности); - Титульный лист отчета по производственной практике (по профилю специальности); - Задание на производственную практику (по профилю специальности); - Дневник прохождения производственной практики (по профилю специальности); - Характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной практики (по профилю специальности); - Аттестационный лист по производственной практике (по профилю специальности) 	25.03.212 протокол № 7	

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю
ПМ.02 Обработка продуктов убоя**

2021-2022 у.г.

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
		Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.02 Обработка продуктов убоя актуализирована. В рабочую программу производственной практики (по профилю специальности) внесены следующие изменения.		
1.	3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ И РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	<p>В связи с обновлением информационного обеспечения обучения п. 3.2. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции:</p> <p>Дополнительные источники (ДИ):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мишинин, Ю. Ф. Биотехнология rationalной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю. Ф. Мишинин. — 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. Здробова, 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. <p>Интернет-ресурсы (И-Р):</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. ЭБСAgri.lib: сайт // http://ebs.rgazu.ru/— Дата обращения: 20.04.2021. – Заглавие с экрана. 4. Мясопортал . Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа http://www.myasoportal.ru/?_openstat=ZGlyZWNOLnihbmRleC5ydTsxMjExNDA0MTs3OTUzMjQ3Njg7eWFuZGV4LnJ1OmR5bmFlaWM&clid=5921573171486529599.— Дата обращения: 20.03.2021. – Заглавие с экрана. 5. Мясные технологии. Электронная версия печатного издания: [Электронный ресурс]: сайт //Режим доступа: http://www.meatbranch.com/— Дата обращения: 20.04.2021. – Заглавие с экрана. 6. Мясная индустрия: производственный научно-технический журнал. Электронная версия печатного издания [Электронный ресурс]: сайт //Режим доступа: http://meatind.ru/— Дата обращения: 20.04.2021. – Заглавие с экрана. 	20.05.212 протокол № 9	

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 (по профилю специальности)
для специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
(базовый уровень)

Профессиональный модуль ПМ.02 Обработка продуктов убоя

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
(по профилю специальности)
Профессиональный модуль
ПМ.02 Обработка продуктов убоя
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 (по профилю специальности)**

(Ф.И.О. обучающегося)

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

курс _____, группа _____

Профессиональный модуль: ПМ.02 Обработка продуктов убоя

Место прохождения практики:

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

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

1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с организацией рабочих мест.
2	Ведение технологических процессов обработки субпродуктов: мясокостных, мякотных, слизистых, шерстных; говяжьих, свиных черев; щетины; пуха и пера.
3	Технологические расчеты обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них.
4	Контроль качества субпродуктов: мясокостных, мякотных, слизистых, шерстных; говяжьих, свиных черев; щетины; пуха и пера.
5	Ведение технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.
6	Технологические расчеты производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.
7	Контроль выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.
8	Эксплуатация и обслуживание технологического оборудования по первичной переработке мясожирового корпуса.

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
(по профилю специальности)
по профессиональному модулю
ПМ.02 Обработка продуктов убоя**

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 (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.02 Обработка продуктов убоя

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 (по профилю специальности)

(Ф.И.О.)

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Курс _____, группа _____

Профессиональный модуль: ПМ.02 Обработка продуктов убоя

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 (ПО ПРОФИЛЮ
СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Ф. И. О. обучающегося		
Учебное заведение	Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ	
№ группы		
Специальность	19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	
Профессиональный модуль	ПМ.02 Обработка продуктов убоя	
Место практики	<hr/> (наименование организации, предприятия)	
Срок прохождения практики	с	по
		в объеме 144 ч.

ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код	Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения профессиональных компетенций <i>(освоена/ не освоена)</i>
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.	

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

МП

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