

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

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора

_____ Л.А.Панаскина

20.05.2021

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности).	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности).	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности).	10
5. ПРИЛОЖЕНИЯ	13

1. ПАСПОРТ 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 формируемы х компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	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 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 администрацией университета.

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость современными материально-техническими средствами;
- оснащённость 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 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. Лабораторный практикум по профессиональному модулю ПМ.02 Обработка продуктов убоя: учеб. пособ. / Сост. Н. С. Туркова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «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 ФГБОУ ВО «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: 09.04.2021). — 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: 09.04.2021). — 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. ЭБС AgriLib: сайт // Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/> — Дата обращения: 09.04.2021. — Заглавие с экрана.

2. Мясопортал . Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа http://www.myoportal.ru/?_openstat=ZGlyZWN0LnIhbmRleC5ydTsxMjExNDA0MTs3OTUzMjQ3Njg7eWFuZGV4LnJlOmR5bmFtaWM&yclid=5921573171486529599 . — Дата обращения: 09.04.2021. — Заглавие с экрана.

3. Мясные технологии. Электронная версия печатного издания: [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.meatbranch.com/> . — Дата обращения: 09.04.2021. — Заглавие с экрана.

4. Мясная индустрия: производственный научно-технический журнал. Электронная версия печатного издания [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://meatind.ru/> . — Дата обращения: 09.04.2021. — 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. Приложение 1. Титульный лист отчета по практике.
2. Приложение 2. Индивидуальное задание на практику.
3. Приложение 3. Дневник прохождения практики.
4. Приложение 4. Характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной практики
5. Приложение 5. Аттестационный лист освоения профессиональных компетенций
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 зачет, 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. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики (аттестационный лист). Отчет.
ПК.2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	
ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	

По окончании производственной практики (по профилю специальности) обучающейся сдает отчет, аттестационный лист и характеристику установленной формы (Приложение 4 и 5).

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

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

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

Незачет: Изложение материалов неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не аккуратно. Первичные документы (здание, 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 прохождении 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 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 мясокостного 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	
Образовательная организация	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	_____
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 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 профильной организации: _____
подпись Ф. И. О.

МП

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

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

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

от 18.05.2021 г.

Организация – разработчик рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) на 2021-2022 учебный год, Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
с о г л а с о в ы в а е т:

СОГЛАСОВАНО:

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:

ООО «Дружба»
Технолог _____ Ю.С.Фатеев

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Брянский мясоперерабатывающий комбинат»
Менеджер по персоналу _____ М.А.Хмыз

СОГЛАСОВАНО:

АО «Брянский мясокомбинат»
Начальник отдела кадров _____ Турнова М.Н.

АО «Куриное царство Брянский филиал»
Начальник отдела по работе с персоналом _____ Ионкина Ф.С.

СОГЛАСОВАНО:

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ - 1»
Менеджер по персоналу _____ Прокопенко Г.Н.