

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

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора  
\_\_\_\_\_Л.А.Панаскина  
11.05.2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**производственной практики (по профилю специальности)**  
**для специальности**  
**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**  
**(базовый уровень)**  
**Профессиональный модуль ПМ.03 Производство колбасных изделий,**  
**копченых изделий и полуфабрикатов**

Брянская область  
2022

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности).	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности).	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности).	12
5. ПРИЛОЖЕНИЯ	15

# 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.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, 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 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.

## **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:*

- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха.

*уметь:*

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий:
- подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов:
- подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

*знать:*

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства колбасных изделий,

- копченых изделий и полуфабрикатов;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
  - требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.

### **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 360 часов.

## 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
				ОК	ПК	
1	МДК. 03.01. МДК. 03.02.	Изучение инструкций по технике безопасности и пожарной безопасности, инструкций по технике безопасности при работе на различном оборудовании.	6	1-9	3.1.-3.4.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
2		Эксплуатация технологического оборудования при производстве колбасных изделий.	32	1-9	3.4.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
3		Вести прием основного и вспомогательного сырья.	18	1-9	3.1.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
4	МДК. 03.01. МДК. 03.02.	Отработка практических навыков по проведению анализов на качество выпускаемой продукции.	28	1-9	3.1.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
5		Ознакомление с требованиями, предъявляемыми к качеству колбасных изделий.	6	1-9	3.1. 3.2. 3.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
6	МДК. 03.01. МДК. 03.02.	Проведение подбора сырья по установленным кондициям, размерам, сортности и состоянию.	12	1-9	3.1.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
7		Выполнение работ по подготовке сырья к переработке в соответствии с видом.	18	1-9	3.1.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
8	МДК. 03.01. МДК. 03.02.	Составление фарша для колбасных изделий на различном оборудовании.	14	1-9	3.1. 3.2. 3.4.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
9		Изучение рецептов для производства мясных изделий	12	1-9	3.2. 3.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
10	МДК. 03.01.	Выполнение технологических операций в процессе формовки колбасных изделий на различных видах оборудования.	34	1-9	3.2. 3.4.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
11		Перевязывание батонов колбасных изделий вручную.	18	1-9	3.2.	Аттестационный лист,

					3.3.	характеристика, отчет
12	МДК. 03.01.	Упаковывание колбасных изделий в газовые среды и в вакуум.	14	1-9	3.2. 3.4.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
13		Выполнение технологических операций в процессе термической обработки мясных изделий.	40	1-9	3.2. 3.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
14	МДК. 03.02.	Копчение мясных изделий.	22	1-9	3.3.	
15		Эксплуатация технологического оборудования для термообработки.	12	1-9	3.4.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
16		Сушка мясных изделий.	10	1-9	3.3. 3.4.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
17	МДК. 03.01. МДК. 03.02.	Контроль технологических процессов на всех этапах производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	52	1-9	3.1. 3.2. 3.4.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
18		Оформление отчетной и сопроводительной технологической документации.	12	1-9	3.1. 3.2. 3.3. 3.4.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
		<b>ИТОГО:</b>	<b>360</b>			

### **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 колбасного 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:

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

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения:**

##### **Основные источники (ОИ):**

1. Оборудование для производства колбасных изделий / Сост. Н.С. Туркова.- Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020. - 40 с.

2. Оборудование для производства копченых изделий и полуфабрикатов / Сост. Н.С. Туркова.- Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020. - 40 с.

3. 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.

4. Лабораторный практикум по профессиональному модулю ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов / Сост. Н. С. Туркова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 64 с.

5. Практикум по профессиональному модулю ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: учебное пособие / Сост. Н. С. Туркова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 60 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> . — 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> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.



### **Дополнительные источники (ДИ):**

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

2. Методические указания по выполнению курсового проекта по ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: учебно-методическое пособие / Сост. Н. С. Туркова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 60 с.

3. Методические указания по выполнению дипломного проекта по ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: учебно-методическое пособие / Сост.: Н. С. Туркова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 76 с.

4. 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>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **Интернет-ресурсы (И-Р):**

1. ЭБС «Лань»: сайт. – Режим доступа <http://lanbook.com/> – Дата обращения: 20.03.2022. – Заглавие с экрана.

2. Мясопортал . Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа [http://www.myasoportal.ru/?\\_openstat=ZGlyZWN0LnIhbmRleC5ydTsxMjExNDA0MTs3OTUzMjQ3Njg7eWFuZGV4LnJlOmR5bmFtaWM&yclid=5921573171486529599](http://www.myasoportal.ru/?_openstat=ZGlyZWN0LnIhbmRleC5ydTsxMjExNDA0MTs3OTUzMjQ3Njg7eWFuZGV4LnJlOmR5bmFtaWM&yclid=5921573171486529599) . – Дата обращения: 20.03.2022. – Заглавие с экрана.

3. Мясная индустрия: производственный научно-технический журнал. Электронная версия печатного издания [Электронный ресурс]: сайт //Режим доступа: <http://meatind.ru/>. – Дата обращения: 20.03.2022. – Заглавие с экрана.

4. Мясные технологии. Электронная версия печатного издания: [Электронный ресурс]: сайт //Режим доступа: <http://www.meatbranch.com/> . – Дата обращения: 20.03.2022. – 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 отчетных 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 оценка 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.

<b>Результаты обучения (освоенный практический опыт)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	Наблюдение за действиями обучающегося во время практики. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики (аттестационный лист). Отчет.
ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.	
ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.	Наблюдение за действиями обучающегося во время практики. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики (аттестационный лист). Отчет.
ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	

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 аккуратно. 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 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.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, 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 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.

В состав работы, выполняемой в ходе производственной практики (по профилю специальности) включается выполнение заданий руководителей практики, связанных с производством колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

## **Виды работ:**

- Изучение инструкций по технике безопасности и пожарной безопасности, инструкций по технике безопасности при работе на различном оборудовании.
- Эксплуатация технологического оборудования при производстве колбасных изделий.
- Вести прием основного и вспомогательного сырья.
- Отработка практических навыков по проведению анализов на качество выпускаемой продукции.
- Ознакомление с требованиями, предъявляемыми к качеству колбасных изделий.
- Проведение подбора сырья по установленным кондициям, размерам, сортности и состоянию.
- Выполнение работ по подготовке сырья к переработке в соответствии с видом.
- Составление фарша для колбасных изделий на различном оборудовании.
- Изучение рецептур для производства мясных изделий
- Выполнение технологических операций в процессе формовки колбасных изделий на различных видах оборудования.
- Перевязывание батонов колбасных изделий вручную.
- Упаковывание колбасных изделий в газовые среды и в вакуум.
- Выполнение технологических операций в процессе термической обработки мясных изделий.
- Копчение мясных изделий.
- Эксплуатация технологического оборудования для термообработки.
- Сушка мясных изделий.
- Контроль технологических процессов на всех этапах производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
- Оформление отчетной и сопроводительной технологической документации.
- 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.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

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.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**  
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.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

Место прохождения практики:

\_\_\_\_\_

Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ объем часов: \_\_\_\_ ч.

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

1	Изучение инструкций по технике безопасности и пожарной безопасности, инструкций по технике безопасности при работе на различном оборудовании.
2	Эксплуатация технологического оборудования при производстве колбасных изделий.
3	Вести прием основного и вспомогательного сырья.
4	Отработка практических навыков по проведению анализов на качество выпускаемой продукции.
5	Ознакомление с требованиями, предъявляемыми к качеству колбасных изделий.
6	Проведение подбора сырья по установленным кондициям, размерам, сортности и состоянию.
7	Выполнение работ по подготовке сырья к переработке в соответствии с видом.
8	Составление фарша для колбасных изделий на различном оборудовании.
9	Изучение рецептов для производства мясных изделий
10	Выполнение технологических операций в процессе формовки колбасных изделий на различных видах оборудования.
11	Перевязывание батонов колбасных изделий вручную.

12	Упаковывание колбасных изделий в газовые среды и в вакуум.
13	Выполнение технологических операций в процессе термической обработки мясных изделий.
14	Копчение мясных изделий.
15	Эксплуатация технологического оборудования для термообработки.
16	Сушка мясных изделий.
17	Контроль технологических процессов на всех этапах производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
18	Оформление отчетной и сопроводительной технологической документации.

**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.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**

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.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**  
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.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

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

МП

ф.и.о.

**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.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
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 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.	

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.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, по специальности 19.02.08**  
**Технология мяса и мясных продуктов**

от 11.05.2022 г.

Организация – разработчик рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) на 2022-2023 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.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
3. Задание на производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

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.

СОГЛАСОВАНО:

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