


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

Утверждаю:

Директор центра СПО

 Суконкин А.Н.

«18» 05 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

для специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Профессиональный модуль

ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»

Брянская область  
2023

## 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.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья», обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

*Общие компетенции:*

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

*Профессиональные компетенции:*

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

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

## **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:*

- ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
- участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;
- мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
- проверки товарного оформления и хранения продукции;
- оформления документов на отпущенную продукцию;
- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
- участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;
- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
- определения потребности в рабочей силе;
- инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;
- учета рабочего времени и выработки работающих;
- организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;
- обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- участия в планировании основных показателей производства;
- участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
- составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
- анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;
- разработки предложений по устранению отклонений от нормативов;
- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
- учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов.

*уметь:*

- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
- планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса;
- осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;

- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
- определять потребности в рабочей силе;
- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
- учитывать рабочее время и выработку работающих;
- контролировать выполнение производственных плановых заданий;
- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- разрабатывать предложения по плану выпуска продукции.

*знать:*

- требования охраны труда;
- основы производственного учета;
- методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- нормы времени и выработки по технологическим операциям;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству мясных изделий.

### **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 288 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 01.01	Изучение инструкций по технике безопасности и пожарной безопасности, инструкций по технике безопасности при работе на различном оборудовании.	4	1,2,4, 5,7,9	1.1 1.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет
2	МДК 01.01	Эксплуатация технологического оборудования при производстве колбасных изделий.	22	1,2,4, 5,7,9	1.1 1.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет
3	МДК 01.01	Вести прием основного и вспомогательного сырья.	16	1,2,4, 5,7,9	1.1 1.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет
4	МДК 01.01	Отработка практических навыков по проведению анализов на качество выпускаемой продукции.	22	1,2,4, 5,7,9	1.1 1.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет
5	МДК 01.01	Ознакомление с требованиями, предъявляемыми к качеству колбасных изделий.	10	1,2,4, 5,7,9	1.1 1.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет
6	МДК 01.01	Проведение подбора сырья по установленным кондициям, размерам, сортности и состоянию.	8	1,2,4, 5,7,9	1.1 1.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет
7	МДК 01.01	Выполнение работ по подготовке сырья к переработке в соответствии с видом.	24	1,2,4, 5,7,9	1.1 1.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет
8	МДК 01.01	Составление фарша для колбасных изделий на различном оборудовании.	20	1,2,4, 5,7,9	1.1 1.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет
9	МДК 01.01	Изучение рецептур для производства мясных изделий	12	1,2,4, 5,7,9	1.1 1.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет
10	МДК 01.01	Выполнение технологических операций в процессе формовки колбасных изделий на различных видах оборудования.	22	1,2,4, 5,7,9	1.1 1.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет
11	МДК 01.01	Перевязывание батонов колбасных изделий вручную.	4	1,2,4, 5,7,9	1.1 1.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет
12	МДК 01.01	Упаковывание колбасных изделий в газовые среды и в вакуум.	8	1,2,4, 5,7,9	1.1 1.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет
13	МДК 01.01	Выполнение технологических операций в процессе термической обработки мясных изделий.	24	1,2,4, 5,7,9	1.1 1.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет
14	МДК 01.01	Копчение мясных изделий.	16	1,2,4, 5,7,9	1.1 1.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет

						отчет
15	МДК 01.01	Эксплуатация технологического оборудования для термообработки.	16	1,2,4, 5,7,9	1.1 1.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет
16	МДК 01.01	Сушка мясных изделий.	10	1,2,4, 5,7,9	1.1 1.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет
17	МДК 01.01	Контроль технологических процессов на всех этапах производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	42	1,2,4, 5,7,9	1.1 1.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет
18	МДК 01.01	Оформление отчетной и сопроводительной технологической документации.	8	1,2,4, 5,7,9	1.1 1.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет
		<b>ИТОГО:</b>	<b>288</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 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 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. 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.
5. Сидоренко, И. В. Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов : учебное пособие / И. В. Сидоренко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133087> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кролика. Практикум: учеб. пособие / Сост. И.В. Сидоренко. - Брянск: ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2022. -36 с.
7. Исаев, Х. М. Технологическое оборудование мясной отрасли. Краткий курс лекций: учебно-методическое пособие для профиля подготовки Технология мяса и мясных продуктов / Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 106 с.
8. 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.

9. Технология переработки птицы и птицепродуктов : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 179 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133429> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

1. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебник для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179632> (дата обращения: 24.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173099> (дата обращения: 24.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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, 2018. — 60 с.

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

#### **Интернет-ресурсы (И-Р):**

1. Мясопортал . Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: [http://www.myasoportal.ru/?\\_openstat=ZGlyZWN0LnIhbmRleC5ydTsxMjExNDA0MTs3OTUzMjQ3Njg7eWwFuZGV4LnJ1OmR5bmFtaWM&yclid=5921573171486529599](http://www.myasoportal.ru/?_openstat=ZGlyZWN0LnIhbmRleC5ydTsxMjExNDA0MTs3OTUzMjQ3Njg7eWwFuZGV4LnJ1OmR5bmFtaWM&yclid=5921573171486529599). — Дата обращения: 17.04.2023. — Заглавие с экрана.

2. Мясные технологии. Электронная версия печатного издания: [Электронный ресурс]: сайт //Режим доступа: <http://www.meatbranch.com/>. — Дата обращения: 17.04.2023. — Заглавие с экрана.

3. Мясная индустрия: производственный научно-технический журнал. Электронная версия печатного издания [Электронный ресурс]: сайт //Режим доступа: <http://meatind.ru/>. — Дата обращения: 17.04.2023. — 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 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.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Наблюдение за действиями обучающегося во время практики. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики (аттестационный лист). Отчет.
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Наблюдение за действиями обучающегося во время практики. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики (аттестационный лист). Отчет.

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. Написано 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 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.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья» и овладению общих и профессиональных компетенций:

*Общие компетенции:*

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

*Профессиональные компетенции:*

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

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

В состав работы, выполняемой в ходе производственной практики (по профилю специальности) включается выполнение заданий руководителей практики, связанных с организацией и ведением технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

### **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 рецептов 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.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья».

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.01 «Организация и ведение технологического процесса производства**  
**продукции на автоматизированных технологических линиях производства**  
**пищевой продукции из мясного сырья»**

по специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.**

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

\_\_\_\_\_Костикова С. В.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г

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

(Ф.И.О. обучающегося)

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_

Профессиональный модуль: ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»

Место прохождения практики:

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

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

**Виды работ:**

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.01 «Организация и ведение технологического процесса производства  
продукции на автоматизированных технологических линиях производства  
пищевой продукции из мясного сырья»**

по специальности  
**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.**

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.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»

по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Дата	Вид и содержание выполняемых работ

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: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_

Профессиональный модуль: ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»

Место прохождения практики:  
\_\_\_\_\_

## 1. Оценка сформированности общих компетенций:

Код	Формируемые общие компетенции (ОК)	Уровень освоения общих компетенций (освоена/ неосвоена)
ОК1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	
ОК2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	
ОК5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	

## 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	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.
Профессиональный модуль	ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»
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)
ПК1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	
ПК1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	

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.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья», по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

от « 18 » 05 2023г.

Организация - разработчик рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) на 2023-2024 учебный год, Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

согласовывает:

1. Рабочую программу производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»
2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»
3. Задание на производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»

Согласовано:

ООО «Дружба»

наименование предприятия/организации

*Директор по персоналу Друз Дружба Кб*

должность, Ф.И.О., подпись, печать



Согласовано:

ООО «Брянский мясоперерабатывающий комбинат»

наименование предприятия/организации

*Инженер по производству Евгений Шевцова Э.И.*

должность, Ф.И.О., подпись, печать



Согласовано:

АО «Брянский мясокомбинат»

наименование предприятия/организации

*Исполнительный директор Курен*

должность, Ф.И.О., подпись, печать



Согласовано:

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ -1»

наименование предприятия/организации

*Директор филиала Д.В. Фил*

должность, Ф.И.О., подпись, печать

