


**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**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

для специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Профессиональный модуль

ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»

Брянская область  
2023

## **СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5. ПРИЛОЖЕНИЯ	12

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающая реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части профессионального модуля ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке».

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в обеспечении безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке для последующего освоения ими 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 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

## 1.2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики

Целью учебной практики является формирование у обучающихся умений,

приобретение первоначального практического опыта.

В ходе освоения программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» обучающийся должен:

*иметь практический опыт:*

- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
- инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;
- 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 выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
- разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

*уметь:*

- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
- осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- 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;
- контролировать выполнение производственных плановых заданий;
- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

*знать:*

- требования охраны труда;
- производственный контроль на предприятиях отрасли;
- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

### **1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики**

Рабочая программа рассчитана на прохождение учебной практики обучающимися в объеме 72 часа (2 недели).

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план и содержание учебной практики

№	Индекс МДК	Виды работ	Кол-во часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
1	МДК 02.01.	Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах.	6	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, отчет
2	МДК 02.01.	Методы массовой доли жира в мясе и мясных продуктах.	6	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, отчет
3	МДК 02.01.	Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах.	6	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, отчет
4	МДК 02.01.	Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах.	6	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, отчет
5	МДК 02.01.	Методы оценки влагосвязывающей способности мяса.	6	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, отчет
6	МДК 02.01.	Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов.	6	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, отчет
7	МДК 02.01.	Методы оценки жирудерживающей способности мясных продуктов.	6	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, отчет
8	МДК 02.01.	Методы исследования рН мяса и мясных продуктов.	2	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, отчет
9	МДК 02.01.	Термометрирование мясного сырья.	2	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, отчет
10	МДК 02.01.	Органолептический анализ мясного сырья.	6	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, отчет
11	МДК 02.01.	Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов.	6	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, отчет
12	МДК 02.01.	Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов.	7	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, отчет
13	МДК 02.01.	Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий.	7	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, отчет
<b>Всего:</b>			<b>72</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Рабочая программа учебной практики 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.

#### **3.2. Информационное обеспечение учебной практики**

##### **Основные источники (ОИ):**

1. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для среднего профессионального образования / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский – Изд-во «Лань», 2021. – 432 с.

2. 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.

3. 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.

4. 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. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов. Микробиология мяса и мясных продуктов: учебное пособие. / Сост. Н. А. Савелькина.- Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020. - 46 с.

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198509> (дата обращения: 24.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

4. 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> . — 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=ZGlyZWN0LnIhbmRleC5ydTsxMjExNDA0MTs3OTUzMjQ3Njg7eWFuZGV4LnJlOmR5bmFtaWM&yclid=5921573171486529599](http://www.myasoportal.ru/?_openstat=ZGlyZWN0LnIhbmRleC5ydTsxMjExNDA0MTs3OTUzMjQ3Njg7eWFuZGV4LnJlOmR5bmFtaWM&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 учебной практики**

Учебная практика проводится согласно календарного учебного графика и реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

Способ проведения учебной практики – выездная.

Для проведения учебной практики в филиале разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа учебной практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении обучающихся по предприятиям.

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 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.

Обучающийся при прохождении практики обязан:

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

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки (или халат), фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

Формой отчетности по учебной практике 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 учебной практики.
4. Приложение 4. Характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения учебной практики.
5. Приложение 5. Аттестационный лист освоения профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики.
6. Текстовая часть отчета.
7. Список используемой литературы.
8. Фотоотчет (по возможности).



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценку результатов освоения программы учебной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

Формой промежуточной аттестации результатов освоения учебной практики является зачет.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Наблюдение за действиями обучающегося во время практики. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики (аттестационный лист). Отчет.
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Наблюдение за действиями обучающегося во время практики. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики (аттестационный лист). Отчет.
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Наблюдение за действиями обучающегося во время практики. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики (аттестационный лист). Отчет.

По окончании учебной практики обучающийся сдает дневник, характеристику, аттестационный лист установленной формы (Приложение 3, 4, 5).

Оценкой результатов освоения учебной практики является отметка «зачет» или «незачет».

##### **Критерии оценки содержания дневника по учебной практике:**

*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 учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа и характеристики от организации, в которой проходила практика, наличия дневника и выполнения тестовых заданий.

Незачет выставляется при отсутствии перечисленных документов и не прохождении тестирования.

## Содержание и планируемые результаты учебной практики

Учебная практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» для последующего освоения ими 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 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

В состав работы, выполняемой в ходе учебной практики включается выполнение заданий руководителей практики, связанных с обеспечением безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

### **Виды работ:**

- Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах.
- Методы массовой доли жира в мясе и мясных продуктах.
- Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах.
- Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах.
- Методы оценки влагосвязывающей способности мяса.
- Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов.
- Методы оценки жирудерживающей способности мясных продуктов.

- Методы исследования рН мяса и мясных продуктов.
- Термометрирование мясного сырья.
- Органолептический анализ мясного сырья.
- Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов.
- Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов.
- Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий.

### **Результаты прохождения учебной практики:**

Результатом прохождения учебной практики является овладение вида профессиональной деятельности, овладение общими и профессиональными компетенциями профессионального модуля ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке».

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

**ОТЧЕТ**  
**о прохождении учебной практики**

Профессиональный модуль  
**ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой  
продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на  
рынке»**

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 РФ**  
**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 учебную практику**

(Ф.И.О. обучающегося)

Специальность: **19.02.12** **Технология** **продуктов** **питания** **животного**  
**происхождения.**

курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_

Профессиональный модуль: **ПМ.02** **«Обеспечение безопасности,**  
**прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех**  
**этапах ее производства и обращения на рынке»**

Место прохождения практики:

\_\_\_\_\_

Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ объем часов: 72 ч.

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

1	Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах.
2	Методы массовой доли жира в мясе и мясных продуктах.
3	Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах.
4	Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах.
5	Методы оценки влагосвязывающей способности мяса.
6	Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов.
7	Методы оценки жирудерживающей способности мясных продуктов.
8	Методы исследования рН мяса и мясных продуктов.
9	Термометрирование мясного сырья.
10	Органолептический анализ мясного сырья.
11	Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов.
12	Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов.
13	Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий.

**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
  - Дневник прохождения практики
  - Характеристика
  - Аттестационный лист
  - 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  
ФГБОУВО Брянский ГАУ  
Мичуринский филиал**

**ДНЕВНИК  
прохождения учебной практики**

по профессиональному модулю  
**ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой  
продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на  
рынке»**

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 учебной практики

по профессиональному модулю

**ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»**

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

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 учебной практики**

(Ф.И.О.)

Специальность: **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.**

Курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_

Профессиональный модуль: **ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»**

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

ф.и.о.

МП:

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Ф. И. О. обучающегося	
Образовательная организация	Мичуринский филиал ФГБОУВО Брянский ГАУ
№ группы	
Специальность	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.
Профессиональный модуль	ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»
Место практики	_____
Срок прохождения практики	с _____ по _____ в объеме 72 ч.

### ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код	Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоена/ неосвоена)
ПК2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	
ПК2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	
ПК2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	

Руководитель практики от профильной организации: \_\_\_\_\_

подпись Ф. И. О.

МП

Руководитель практики от образовательной организации: \_\_\_\_\_

подпись Ф. И. О.

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

### учебной практики

по ПМ. 02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке», по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

от «18» 05 2023г.

Организация - разработчик рабочей программы учебной практики на 2023-2024 учебный год, Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

согласовывает:

1. Рабочую программу учебной практики по ПМ. 02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»
2. Содержание и планируемые результаты учебной практики по ПМ. 02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»
3. Задание на учебную практику по ПМ. 02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по учебной практике по ПМ. 02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»

Согласовано:

ООО «Дружба»

наименование предприятия/организации

*Директор по персоналу Дир. Дружба*  
должность, Ф.И.О., подпись, печать



Согласовано:

ООО «Брянский мясоперерабатывающий комбинат»

наименование предприятия/организации

*Директора по производству Евгений Шевцов Э.У.*  
должность, Ф.И.О., подпись, печать



Согласовано:

АО «Брянский мясокомбинат»

наименование предприятия/организации

*Исполнительный директор Чурин Д.И.*  
должность, Ф.И.О., подпись, печать



Согласовано:

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

наименование предприятия/организации

*Директор филиала Д.В. Виз*  
должность, Ф.И.О., подпись, печать

