

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

Утверждаю:
Директор центра СПО
_____ Суконкин А.Н.
23.05.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

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
2024

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)

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

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в части профессионального модуля ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке», 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 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 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:

- 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 рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа рассчитана на прохождение производственной практики (по профилю специальности) обучающимися в объеме 216 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 02.01	Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий.	6	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
2	МДК 02.01	Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий.	6	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
3	МДК 02.01	Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.	6	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
4	МДК 02.01	Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.	6	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
5	МДК 02.01	Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса.	6	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
6	МДК 02.01	Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса.	6	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
7	МДК 02.01	Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий.	10	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
8	МДК 02.01	Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий.	10	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
9	МДК 02.01	Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий.	10	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
10	МДК 02.01	Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий.	10	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
11	МДК 02.01	Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас.	10	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
12	МДК 02.01	Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас.	10	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
13	МДК 02.01	Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас.	10	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
14	МДК 02.01	Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса.	10	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет

15	МДК 02.01	Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.	12	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
16	МДК 02.01	Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	4	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
17	МДК 02.01	Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	4	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
18	МДК 02.01	Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов.	6	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
19	МДК 02.01	Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе.	14	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
20	МДК 02.01	Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	12	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
21	МДК 02.01	Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок производстве мясных и мясосодержащих консервов.	12	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
22	МДК 02.01	Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	8	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
23	МДК 02.01	Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	8	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
24	МДК 02.01	Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.	8	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
25	МДК 02.01	Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).	12	1,2,4, 5,7,9	2.1. 2.2. 2.3.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
		ИТОГО:	216			

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. 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, 2023. - 52 с.

3. Гуринович, Г. В. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 129 с. — ISBN 978-5-89289-939-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93550>. — 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: Брянский ГАУ, 2023. - 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>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Смоленкова, О. В. Стандартизация, сертификация и технохимический контроль мясной продукции : учебное пособие / О. В. Смоленкова. — Курск : Курская ГСХА, 2008. — 128 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134809>. — 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.myaso-portal.ru/?_openstat=ZGlyZWN0LnJhbmRleC5ydTsxMjExNDA0MTs3OTUzMjQ3Njg7eWFuZGV4LnJlOmR5bmFtaWM&yclid=5921573171486529599 . — Заглавие с экрана.

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

3. Мясная индустрия: производственный научно-технический журнал. Электронная версия печатного издания [Электронный ресурс]: сайт //Режим доступа: <http://meatind.ru/> . — 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 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 учетом аттестационного листа, характеристики и отчета.

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 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.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» 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 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 производственной практики (по профилю специальности) 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:

- Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий.
- Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий.
- Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.
- Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.
- Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса.
- Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса.
- Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий.
- Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий.
- Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий.
- Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий.
- Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас.
- Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас.
- Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас.
- Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса.
- Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.
- Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
- Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
- Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов.
- Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе.
- Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
- Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
- Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
- Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
- Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.
- Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).

Результаты прохождения производственной практики (по профилю специальности):

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

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

Утверждаю:

Заместитель директора по ПО и
 ВР центра СПО

_____ Лупекина О.М.
 «__» _____ 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.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: ____ ч.

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

Виды работ:

1	Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий.
2	Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий.
3	Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.
4	Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.
5	Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса.
6	Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса.
7	Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий.
8	Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий.
9	Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий.
10	Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий.
11	Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас.
12	Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас.
13	Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас.
14	Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса.

15	Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.
16	Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
17	Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
18	Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов.
19	Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе.
20	Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
21	Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
22	Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
23	Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
24	Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.
25	Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).

Индивидуальное задание (заполняется в случае необходимости дополнительных видов работ или теоретических заданий для выполнения курсовых, выпускных квалификационных работ, решения практикоориентированных задач, и т. д.)

За период практики студент должен:

1. Пройти инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
2. Получить практический опыт.
3. Предоставить отчет по практике, который должен состоять из:
 - Титульный лист;
 - Задание на практику;
 - Аттестационный лист;
 - Характеристика;
 - Дневник прохождения практики;
 - Текстовая часть отчета;
 - Список литературы;
 - Фотоотчет (по возможности).

**Задание выдал руководитель практики
(от образовательной организации):**

_____ (подпись)

_____ (ФИО)

Согласовано: руководитель практики от профильной организации

_____ (должность, фамилия, имя, отчество)

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ**

Мичуринский филиал

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

по профессиональному модулю
**ПМ.02 «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 производственной практики (по профилю специальности)

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

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.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)
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.	

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.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 _____ ч.

**ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
КОМПЕТЕНЦИЙ**

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

производственной практики (по профилю специальности)

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 23.05.2024 г.

Организация - разработчик рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) на 2024-2025 учебный год, Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

с о г л а с о в ы в а е т:

1. Рабочую программу производственной практики (по профилю специальности) 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 производственной практики (по профилю специальности) 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 производственную практику (по профилю специальности) 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 производственной практике (по профилю специальности) 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

Директор по персоналу _____ Н.И. Трунова

МП

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Брянский мясоперерабатывающий комбинат»

Заместитель генерального директора по персоналу _____ Н.В.Мазур

МП

СОГЛАСОВАНО:

АО «Брянский мясокомбинат»

Исполнительный директор _____ Т.Н.Куян

МП

СОГЛАСОВАНО:

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

Директор _____ Д.В.Фиц

МП