

**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.04 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих,  
должностей служащих»

## 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).	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности).	8
5. ПРИЛОЖЕНИЯ	12

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

(по профилю специальности)

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

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в 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 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 09 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.

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.

**Цель, практический опыт, умения и знания 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:*

ИП1-ведения утвержденной учетно-отчетной документации;

ИП2- первичной обработки сырья;

ИП3- оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.

*уметь:*

У1 -реализовывать составленный план;

У2 - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);

У3 -организовывать работу коллектива и команды;

У4-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;

У5-обеспечивать безопасные условия труда на производстве;

У6- осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;

У7- приемки сырья животного происхождения;

У8- соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;

У9- контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП;

У10- безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.

*знать:*

31. правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

32-требования охраны труда;

33- общие сведения о мясном скотоводстве;

34- требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо;

35- ход приемки сырья животного происхождения;

36- режимы первичной переработки мясного сырья;

37- устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;

38-принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.

### **1.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)**

Рабочая программа рассчитана на прохождение производственной практики (по профилю специальности) обучающимися в объеме 108 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 05.01.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с организацией рабочих мест.	2	ОК 01 ОК 04 ОК 09	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
2	МДК 05.01.	Ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки. Регулирование оборудования.	26	ОК 01 ОК 04 ОК 09	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
3	МДК 05.01.	Отделение частей мяса от тушки птицы в соответствии с требованиями технологии.	20	ОК 01 ОК 04 ОК 09	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
4	МДК 05.01.	Укладка отдельных частей тушки птицы на ленточный транспортер или на стол для передачи на взвешивание, расфасовку и упаковку.	20	ОК 01 ОК 04 ОК 09	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
5	МДК 05.01.	Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы.	30	ОК 01 ОК 04 ОК 09	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
6	МДК 05.01.	Фасовка и упаковка полуфабрикатов из птицы	10	ОК 01 ОК 04 ОК 09	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
<b>Всего:</b>			<b>108</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 мясозирового цеха мясокомбинатов на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и филиалом.

Закрепление баз практик осуществляется распорядительным актом администрацией университета.

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

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

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

Для реализации рабочей программы дисциплины библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы.

##### **Основные источники (ОИ):**

ОИ 1. Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы: учеб. пособ. / Сост. И. В. Сидоренко. – Брянск : Брянский ГАУ, 2023. – 105 с.

ОИ 2. Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы. Практикум: учеб. пособ. / Сост. И. В. Сидоренко. – Брянск : Брянский ГАУ, 2023. – 48 с.

ОИ 3. Основы технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие / составители П. С. Кобыляцкий, П. В. Скрипин. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 168 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/108185> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

ДИ 1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кролика: учеб. пособ. / Сост. И. В. Сидоренко. - Брянск: 3 Брянский ГАУ, 2023.

ДИ 2. 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.

##### **Интернет-ресурсы (И-Р):**

ИР 1. ЭБС Лань: электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>. – Заглавие с экрана.

ИР 2. ЭБС Руконт: электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://rucont.ru/>. – Заглавие с экрана.

ИР 3. ЭБС AgriLib: сайт. – Режим доступа <http://ebs.rgazu.ru/> – Заглавие с экрана

ИР 4. Мясопортал . Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа [http://www.myasoportal.ru/?\\_openstat=ZGlyZWN0LnJ1OmR5bmFtaWM&yclid=5921573171486529599](http://www.myasoportal.ru/?_openstat=ZGlyZWN0LnJ1OmR5bmFtaWM&yclid=5921573171486529599) .– Заглавие с экрана.

### **3.3 Общие требования к организации производственной практики (по профилю специальности)**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится согласно календарного учебного графика и реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессионального модуля.

Способ проведения производственной практики (по профилю специальности) – выездная.

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в филиале разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении обучающихся по базам практики.

В основные обязанности руководителя практики от филиала входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного

материала прохождения практики.

Обучающиеся при прохождении производственной практики (по профилю специальности) в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики (по профилю специальности);
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности;
- оформление отчётных документов по практике.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: халаты (белый и темный), резиновые перчатки и сапоги.

Формой отчетности по производственной практики (по профилю специальности) является отчет, который должен состоять из:

1. Приложение 1. Титульный лист отчета по практике.
2. Приложение 2. Индивидуальное задание на практику.
3. Приложение 3. Дневник прохождения практики.
4. Приложение 4. Характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной практики
5. Приложение 5. Аттестационный лист освоения профессиональных компетенций
6. Тематический план.
7. Текстовая часть отчета.
8. Список используемой литературы.
9. Фотоотчет.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)**

Контроль и оценку результатов освоения программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

Форма промежуточной аттестации результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) является зачёт, 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		
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.		

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

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

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

**Зачет:** Изложение материалов достаточное, последовательное, грамотное. Написан аккуратно, без исправлений. Приложены первичные документы (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.04 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих», и овладению общих и профессиональных компетенций:

*Общие компетенции:*

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 09 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.

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.

В состав работы, выполняемой в ходе производственной практики (по профилю специальности) включается выполнение заданий руководителей практики, связанных с обработкой продуктов убоя.

### **Виды работ:**

- Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с организацией рабочих мест.
- Ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки. Регулирование оборудования.
- Отделение частей мяса от тушки птицы в соответствии с требованиями технологии.
- Укладка отдельных частей тушки птицы на ленточный транспортер или на стол для передачи на взвешивание, расфасовку и упаковку.
- Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы.
- Фасовка и упаковка полуфабрикатов из птицы.

### **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.04 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»

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.04 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих,  
должностей служащих»  
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.04 «Освоение одной или нескольких профессий  
рабочих, должностей служащих»

Место прохождения практики:

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

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

1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с организацией рабочих мест.
2	Ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки. Регулирование оборудования
3	Отделение частей мяса от тушки птицы в соответствии с требованиями технологии.
4	Укладка отдельных частей тушки птицы на ленточный транспортер или на стол для передачи на взвешивание, расфасовку и упаковку.
5	Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы.
6	Фасовка и упаковка полуфабрикатов из птицы.

**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.04 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих,  
должностей служащих»**  
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.04 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих,  
должностей служащих»  
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  
производственной практики (по профилю специальности)**

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_

Профессиональный модуль: ПМ.04 «Освоение одной или нескольких профессий  
рабочих, должностей служащих»

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

1. Оценка сформированности общих компетенций:

Код	Формируемые общие компетенции (ОК)	Уровень освоения общих компетенций (освоена/ не освоена)
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК 09	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.

**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.04 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»
Место практики	_____ _____
Срок прохождения практики	с _____ по _____ в объеме _____ ч.

**ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ**  
**КОМПЕТЕНЦИЙ**

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

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.04 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих», 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.04 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»
2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.04 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»
3. Задание на производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.04 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.04 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»

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