

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
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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
2024

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	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
5. ПРИЛОЖЕНИЯ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики 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.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта приемки, убой и первичной переработке скота, птицы и кроликов для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций:

Общие компетенции:

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

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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.

Цель, практический опыт, умения и знания 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.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья» обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО1 ведения утвержденной учетно-отчетной документации;

ПО2 участия в планировании основных показателей производства продукции

и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;

ПО3 мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов;

ПО4 проверки товарного оформления и хранения продукции;

ПО5 оформления документов на отпущенную продукцию;

ПО6 проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;

ПО7 участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;

ПО8 расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;

ПО9 определения потребности в рабочей силе;

ПО10 инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;

ПО11 учета рабочего времени и выработки работающих;

ПО12 организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;

ПО13 обеспечения безопасных условий труда на производстве;

ПО14 разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;

ПО15 участия в планировании основных показателей производства;

ПО16 участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;

ПО17 составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;

ПО18 анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;

ПО19 разработки предложений по устранению отклонений от нормативов;

ПО20 проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;

ПО21 учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;

ПО22 разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов.

уметь:

У1 применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;

У2 правильно оформлять учетно-отчетную документацию;

У3 планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса;

У4 осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;

У5 проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;

У6 проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;

У7 контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;

У8 составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;

У9 анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;

- У10 разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
- У11 рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
- У12 определять потребности в рабочей силе;
- У13 проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- У14 организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- У15 обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
- У16 учитывать рабочее время и выработку работающих;
- У17 контролировать выполнение производственных плановых заданий;
- У18 разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- У19 вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- У20 разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- У21 разрабатывать предложения по плану выпуска продукции.

знать:

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

1.2. Количество часов на освоение программы учебной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение учебной практики обучающимися в объеме 108 часов (3 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 01.01.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07		Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный

				ОК 09		контроль посещаемости
2		Ознакомление с организацией рабочих мест.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09		Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
3		Приемка всех видов скота, птицы и кроликов, ветеринарный осмотр, сортировка по партиям, взвешивание.	16	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК 1.1	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
4		Проведение процедур убоя скота, птицы и кроликов.	16	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК 1.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
5		Первичная переработка скота, птицы и кроликов.	12	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК 1.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
6		Оценка качества мяса.	12	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК 1.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
7		Размещение мяса в камерах холодильника.	12	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК 1.1 ПК 1.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
8		Эксплуатация и		ОК 01	ПК 1.2	Аттестационный

	техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.	12	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09		лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
9	Ведение технологических процессов обработки субпродуктов: мясокостных, мякотных, слизистых, шерстных; говяжьих, свиных черев; щетины; пуха и пера.	12	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК 1.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
10	Ведение технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.	12	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПК 1.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
	Всего:	108			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:

Рабочая программа учебной практики реализуется на базе _____, оснащенная необходимым технологическим оборудованием цеха по организации и ведению технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья.

3.2. Информационное обеспечение учебной практики

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

Основные источники (ОИ):

1. Оборудование для производства колбасных изделий / Сост. Н.С. Туркова.- Брянск: Брянский ГАУ, 2023. - 40 с.
2. Оборудование для производства копченых изделий и полуфабрикатов / Сост. Н.С. Туркова.- Брянск: Брянский ГАУ, 2023 - 40 с.

3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. Часть 1: учеб. пособ. / Сост. Н. С. Туркова.- Брянск: Брянский ГАУ, 2023. - 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, 2023. — 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, 2023. - 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>. — 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>. — 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. 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=ZGlyZWN0LnlnhbmRleC5ydTsxMjExNDA0MTs3OTUzMjQ3Njg7eWFuZGV4LnJlOmR5bmFtaWM&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 учебной практики

Учебная практика проводится согласно календарного учебного графика и реализуется концентрированно в рамках профессиональных модулей.

Способ проведения учебной практики – выездная.

Учебная практика проводится на базе _____ в соответствии с рабочей программой практики.

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

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 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.

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:

- Титульный лист (Приложение 1).
- Задание на практику (Приложение 2).
- Дневник прохождения практики (Приложение 3).
- Характеристика (Приложение 4).
- Аттестационный лист (Приложение 5).
- Текстовая часть отчета;
- Список литературы;
- 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 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Наблюдение за действиями обучающегося. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики.
ПК 1.2. Организовывать выполнение	Наблюдение за действиями

технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	обучающегося. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики.
---	--

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

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

Критерии оценки содержания дневника по учебной практике:

Зачет: Изложение материалов достаточное, последовательное, грамотное. Написан аккуратно, без исправлений. Приложены первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник). Отчет сдан в установленный срок.

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.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья» для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций:

Общие компетенции:

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

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на

государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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.

Виды работ:

- Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
- Ознакомление с организацией рабочих мест.
- Приемка всех видов скота, птицы и кроликов, ветеринарный осмотр, сортировка по партиям, взвешивание.
- Проведение процедур убоя скота, птицы и кроликов.
- Первичная переработка скота, птицы и кроликов.
- Оценка качества мяса.
- Размещение мяса в камерах холодильника.
- Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.
- Ведение технологических процессов обработки субпродуктов: мясокостных, мякотных, слизистых, шерстных; говяжьих, свиных черев; щетины; пуха и пера.
- Ведение технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.

Результаты прохождения учебной практики:

Результатом прохождения учебной практики является овладение вида профессиональной деятельности, овладение общими и профессиональными компетенциями профессионального модуля 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 учебной практики

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 РФ
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 учебную практику

(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: 108 ч.

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

1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
2	Ознакомление с организацией рабочих мест.
3	Приемка всех видов скота, птицы и кроликов, ветеринарный осмотр, сортировка по партиям, взвешивание.
4	Проведение процедур убоя скота, птицы и кроликов.
5	Первичная переработка скота, птицы и кроликов.
6	Оценка качества мяса.
7	Размещение мяса в камерах холодильника.
8	Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.
9	Ведение технологических процессов обработки субпродуктов: мясокостных, мякотных, слизистых, шерстных; говяжьих, свиных черев; щетины; пуха и пера.
10	Ведение технологического процесса производства продуктов из крови,

пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.
--

За период практики студент должен:

1. Получить инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
2. Получить практический опыт:
 - приемки скота, птицы и кроликов; первичной переработки скота, птицы и кроликов;
 - размещения мяса в камерах холодильника;
 - эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
 - подготовки тушек птицы к кулинарной обработке;
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
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ**

Мичуринский филиал

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики

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 учебной практики

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
1	2

Руководитель практики
от профильной организации,

должность

МП

(подпись)

(фамилия, инициалы)

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.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/ не освоена)
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
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
МП

ф.и.о.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

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 108 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.	

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.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 23.05.2024 г.

Организация - разработчик рабочей программы учебной практики 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 учебной практики 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 учебной практики по ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»
3. Задание на учебную практику 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 учебной практике по ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»

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