

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Утверждаю»:

Декан факультета

\_\_\_\_\_ Н.Ю. Кожухова

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024г.

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

по специальности:

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**  
(базовая подготовка)

**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

Программа производственной практики разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343, зарегистрированного в Минюсте России 21 июня 2022 г. № 68942, рабочей программы профессионального модуля ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390, Положения о практической подготовке обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Брянский государственный аграрный университет», утвержденного Ученым Советом Брянского ГАУ 19.09.2020 г., протокол № 2.

**Организация-разработчик:** ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Рассмотрена на заседании ЦМК факультета среднего профессионального образования протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Председатель \_\_\_\_\_ А.В. Суделовская

СОГЛАСОВАНО:

«Организация»

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

### СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
  2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.02
  3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
  4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
  5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
- ПРИЛОЖЕНИЕ 1
- ПРИЛОЖЕНИЕ 2
- ПРИЛОЖЕНИЕ 3
- ПРИЛОЖЕНИЕ 4
- ПРИЛОЖЕНИЕ 5

## **1. Паспорт рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)**

### ***1.1 Область применения программы***

Производственная практика является разделом профессионального модуля ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке программы подготовки специалистов среднего звена (далее ПССЗ) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Производственная практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков, получение первоначального профессионального опыта и компетенций в процессе выполнения работ, связанных с видом профессиональной деятельности (ВПД):

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

Содержание практического обучения определяется требованиями федеральных государственных стандартов к результатам освоения модуля, в рамках которых определены виды работ по практике, разработанные совместно с работодателями.

### ***1.2 Цели и задачи производственной практики:***

- закрепление, расширение и углубление теоретических знаний, полученных на учебных занятиях по профессиональному модулю ПМ 02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»
- выработка умений применять полученные практические навыки;
- приобретение навыков самостоятельной работы по ВПД и первоначального профессионального опыта.

### ***1.3 Требования к результатам освоения производственной практики***

В результате прохождения производственной практики (по профилю

специальности), реализуемой 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»**, обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

<p><b>Иметь практический опыт</b></p>	<p><b>Практический опыт:</b> 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; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p>
---------------------------------------	---

***1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:***

В рамках освоения ПМ.02 – 288 часа.

## 2. Результаты освоения программы производственной практики по ПМ.02

Результатом производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций по модулю ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»

Код	Наименование результата 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.
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.
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 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
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.

### 3. Содержание производственной практики

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей, МДК	Количество часов по ПМ	Виды работ
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	108	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. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса. 16. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции. 17. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 18. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и

			<p>мясосодержащих консервов.</p> <p>19. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов.</p> <p>20. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>21. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе.</p> <p>22. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>23. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>24. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>25. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>26. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>27. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах.</p> <p>28. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>29. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт.</p> <p>30. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).</p>
<b>Всего</b>		<b>288</b>	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета



## **4. Условия реализации программы производственной практики**

### ***4.1 Требования к условиям проведения производственной практики***

Производственная (по профилю специальности) практика проводится на основе договоров в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Лица с ограниченными возможностями здоровья могут проходить производственную (по профилю специальности) практику на базе Университета.

### ***4.2 Общие требования к организации образовательного процесса***

Общий объем времени на проведение практики определяется ФГОС СПО и рабочими учебными планами по специальности. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с ППССЗ по специальности, регламентируемой рабочим учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится концентрированно 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».

До начала практики Заведующий практикой совместно со специалистом по охране труда проводит с обучающимися инструктаж по вопросам техники безопасности, пожарной безопасности, охраны жизни и здоровья.

### ***4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватель факультета СПО и работник организации, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

Единая оценка выставляется на основании следующих документов:

- Аттестационного листа с печатью организации и подписью ответственного лица (Приложение 1);
- Характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной практики с печатью организации и подписью ответственного лица (Приложение 2);
- Отчета (Приложение 3), заверенного печатью организации и подписью ответственного лица, составленного в соответствии с заданием на практику (Приложение 5).
- Дневника практики, в хронологическом порядке регистрирующего виды выполняемых обучаемым работ, и заверенного подписью руководителя практики от организации (Приложение 4)

Необходимым условием завершения практики является соблюдение следующих условий: наличие положительного аттестационного листа, наличие положительной характеристики по практике, полнота и своевременность предоставления обучающимся дневника практики и отчета о прохождении практики в соответствии с заданием на практику.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Анализ Отчета, индивидуальное собеседование с обучающимся, анализ Аттестационного листа и Характеристики, анализ видов выполняемых работ согласно содержанию производственной практики.

По итогам производственной практики проводится защита отчета по практике. Дата и время защиты практики устанавливается ведущим преподавателем. Для допуска студента к дифференцированному зачету в

установленные деканатом факультета и согласованные с деканатом дни студент представляет в деканат следующие документы - дневник и отчет о практике, оформленные надлежащим образом.

Критериями оценки результатов практики студентом являются: степень выполнения программы практики; содержание и качество представленных студентом отчетных материалов; уровень знаний, показанный при защите отчета о прохождении практики.

Результатом прохождения производственной практики является аттестация в форме дифференцированного зачета. Выполнение и защита отчета о прохождении производственной практики квалифицируется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно»:

**Отлично.** Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Отчет написан аккуратно, без исправлений. Индивидуальное задание и задание по практике (задачи) выполнены. Приложены первичные документы. Приложения логично связаны с текстовой частью отчета. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена.

**Хорошо.** Изложение материалов полное, последовательное в соответствии с требованиями программы. Допускаются несущественные и стилистические ошибки. Оформление аккуратно. Приложения в основном связаны с текстовой частью. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена.

**Удовлетворительно.** Изложение материалов неполное. Оформление не аккуратное. Текстовая часть отчета не везде связана с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена не в полном объеме.

**Неудовлетворительно.** Изложение материалов неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не аккуратное. Приложения отсутствуют. Отчет не сдан в установленный срок. Программа практики не выполнена.



## Приложение 1

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. обучающегося	
Учебное заведение	ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
Группа	
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	_____ _____
Сроки прохождения практики	с _____ по _____ 20__ г.

## ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код ПК	Наименование ПК	Уровень освоения компетенций <i>освоена/не освоена</i>
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.	

Руководитель производственной практики от организации прохождения практики

\_\_\_\_\_  
(подпись)  
МП

\_\_\_\_\_  
(Фамилия, Инициалы, должность)

Руководитель производственной практики от образовательной организации

---

(подпись)

---

(Фамилия, Инициалы, должность)

## Приложение 2

**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:

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 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	
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.	

1. Соблюдение трудовой дисциплины и техники безопасности:

---

---

2. Дополнительные сведения об обучающимся (если таковы имеются):

---

---

---

3. Рекомендация по результатам прохождения практики (оценка):

---

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

Ф. И. О.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

М П



**Приложение 3**

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

Факультет среднего профессионального образования

**ОТЧЕТ****о прохождении производственной 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».

ВЫПОЛНИЛ(А):

студент(ка) \_\_\_\_\_ курса

группы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(фамилия и инициалы студента)

Руководитель практики:

\_\_\_\_\_  
(фамилия и инициалы руководителя)

Брянская область

20\_\_\_\_

**Приложение 4**

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**

**ФГБОУ ВО Брянский ГАУ**

**Факультет среднего профессионального образования**

**ДНЕВНИК**

**прохождения производственной 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».**

**специальность**

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

студента (ки) группы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации \_\_\_\_\_

Руководитель практики от учебного учреждения

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка: \_\_\_\_\_





