

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Институт Пищевых производств  
Кафедра ТК и ПБ**

**СОГЛАСОВАНО:**  
Директор ЦПССЗ Шанина Е.В.  
«30» июня 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Ректор Пыжикова Н.И.  
«30» июня 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.01**

**ФГОС СПО**

**по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

Курс 2

Семестр 4

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП 2 г 6 м

Красноярск, 2023

Составители: Геращенко К.А., старший преподаватель

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол №10 29.06.2023 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения  
Величко Н.А., д.т.н., профессор

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>5</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ</b>	<b>15</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения** в части освоения вида деятельности (ВД): **ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья**, соответствующих общим компетенций (ОК):

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

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.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке работников в области организации и ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья.

## 1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен:

**иметь практический опыт (навыки):**

Н 1.1.02/ ПО 1.1.02 Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

Н 1.2.01/ ПО 1.2.01 Выполнять технологические операции обработки мякотных, мясокостных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

Н 1.2.02/ ПО 1.2.02 Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

**уметь:**

У 1.1.01 Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;

У 1.1.02 Проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;

У 1.1.03 Проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

У 1.2.01 Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

У 1.2.02 Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

У 1.2.03 Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

У 1.2.04 Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы практики:**

Производственная практика - 3 недели, 108 часов

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы практики является овладение обучающимися видом деятельности (ВД): **ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
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
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 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
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
ОК9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план производственной практики ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

Код и наименование профессионального модуля	Наименования разделов практики	Производственная практика (по профилю специальности)		
		Количество недель	Количество часов	Сроки проведения практики согласно графику учебного процесса
1	2	3	4	5
ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	Производственная практика ПМ 01. МДК. 01.01. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья,	1	36	с _____ г. по _____ г.
	МДК. 01.02. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	2	72	с _____ г. по _____ г.
	<b>Всего</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	

### 3.2 Содержание производственной практики ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

Код профессионального модуля	Формируемый образовательный результат (практический опыт, уметь)	Виды выполняемых работ	Содержание работ (детализация видов выполняемых работ)	Количество часов на каждый вид работы
<b>ПМ.01/ МДК. 01.01.</b>	<b>практический опыт:</b> - Н 1.1.02/ ПО 1.1.02 Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; <b>уметь:</b> - У 1.1.01 Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; - У 1.1.02 Проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки; - У 1.1.03 Проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;	<b>1. Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности;</b>	1.1 Общая характеристика предприятия. Название и местонахождение предприятия; основное направление деятельности предприятия. Сопроводительные документы: – журнал по соблюдению техники безопасности труда; – журнал регистрации вводного инструктажа; – должностные инструкции на рабочем месте; – журнал проверки состояния охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности и промышленной санитарии.	2
		<b>2. Участие в осмотре замороженного блочного мясного сырья и субпродуктов, их сортировка по категориям</b>	2.1 Сопроводительные документы: – ветеринарно – санитарное свидетельство (ветеринарный сертификат); – товарно – транспортная накладная; – сертификат соответствия.	8
		<b>3. Анализ правил приема замороженного блочного мясного сырья и субпродуктов</b>	3.1. Сопутствующие и отчетные документы: – правила приемки замороженного блочного мясного сырья и субпродуктов; – журнал ежедневного учета поступления замороженного блочного мясного сырья и субпродуктов; – отвес- накладная отвес-накладная (форма П-22 мясо)	9
		<b>4. Отработка практических навыков по выполнению технологических операции подготовки к обработке мясного сырья, расходных материалов, мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в</b>	4.1. Сопутствующие и отчетные документы: инструкция по выполнению технологических операции обработки мясного сырья, расходных материалов, мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях; – журнал ведения учетного времени; – акт о браке.	9

		соответствии с технологическими инструкциями;		
		<b>5. Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по сдаче-приемке и обработке замороженного блочного мясного сырья и субпродуктов</b>	5.1. Сопутствующие и отчетные документы: инструкция по эксплуатации технологического оборудования; журнал контроля технологического оборудования; журнал учета чистки и мойки, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций; журнал учета заявок на ремонт оборудования	8
<b>ПМ.01/ МДК. 01.02.</b>	<b>практический опыт:</b> - Н 1.2.01/ ПО 1.2.01 Выполнять технологические операции обработки мякотных,мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; - Н 1.2.02/ ПО 1.2.02 Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. <b>уметь:</b> - У 1.2.01 Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; - У 1.2.02 Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; - У 1.2.03 Контролировать технологический процесс обработки	<b>6. Проведение процессов размораживания туш, полутуш, четвертин с использованием дефростеров (имеющегося оборудования в наличии)</b>	- журнал учета движения туш, полутуш, четвертин мяса; - акт на дефростацию; - журнал учета проведения санитарно-профилактических мероприятий.	6
		<b>7. Составление технологических схем производства колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов:</b> схема производства вареных колбасных изделий; схема производства полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбасных изделий; схема производства копченостей; схема производства полуфабрикатов.	- схемы производства колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов.	7
		<b>8. Изучение рецептов по производству колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов, которые используют на предприятии</b>	- рецепты колбасных изделий, используемые на предприятии. - рецепты полуфабрикатов. - рецепты копченостей.	7
		<b>9. Контроль отделения мягких тканей от кости</b>	- акты (протоколы) сдачи мяса с обвалки и жиловки. - журнал ежедневного учета обвалки и жиловки мяса.	7



<p>мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>- У 1.2.04 Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p><b>(обвалка); удаления с мягких тканей сосудов, бахромы, соединительной ткани и т.д. (жиловка)</b></p>	<p>- журнал движения костного сырья.</p> <p>- схема разделки туш и полутуш на отруба.</p>	
	<p><b>10. Осуществление контроля и проведение процессов посола сырья:</b> составление рецептур для рассолов при посоле сырья; организация проведения сухого и влажного посола;</p>	<p>- рецептуры рассолов и посолочных смесей;</p> <p>- акт о браке в посоле.</p>	7
	<p><b>11. Осуществление измельчения сырья с использованием специального оборудования</b> (шпигорезки, волчки, мясорубки)</p>	<p>- инструкция по эксплуатации оборудования.</p> <p>- журнал учета дезинфекции оборудования.</p> <p>- акт о браке фарша.</p>	7
	<p><b>12. Осуществление организации приготовления фарша с использованием куттеров, фаршемешалок</b></p>	<p>- журнал контроля режимов приготовления фарша;</p> <p>- журнал по соблюдению техники безопасности труда.</p>	7
	<p><b>13. Осуществление выбора холодильной обработки при охлаждении, замораживании и хранении полуфабрикатов</b></p>	<p>- должностные инструкции на рабочем месте;</p> <p>- расчет мощности холодильных установок;</p> <p>- журнал учета режимов холодильной обработки;</p> <p>журнал регистрации температурного режима и влажности воздуха в камере.</p>	8
	<p><b>14. Организация, ведение, контроль процессов термообработки колбасных и копченых изделий:</b></p> <p>- выполнение технологических операций термической обработки колбасных и копченых изделий;</p> <p>- проведение расчетов технологических режимов тепловой обработки колбасных и копченых изделий;</p> <p>- установка, контроль и регулирование режимов термической обработки;</p>	<p>- журнал по соблюдению техники безопасности труда;</p> <p>- должностные инструкции на рабочем месте;</p> <p>- журнал учета температурных режимов при термообработке колбасных изделий и копченых изделий;</p> <p>- отвес-накладная (форма П-22 мясо);</p> <p>- расчёт технологических режимов тепловой обработки колбасных изделий и копченых изделий, в зависимости от используемой рецептуры.</p> <p>- акт о браке.</p>	8

		– техническое обслуживание термического оборудования.		
		<b>15. Осуществление выбора холодильной обработки при охлаждении и хранении колбасных и копченых изделий</b>	– должностные инструкции на рабочем месте; – расчет мощности холодильных установок; – журнал учета режимов холодильной обработки; журнал регистрации температурного режима и влажности воздуха в камере	7

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключенных между Университетом и организациями.

Реализация рабочей программы практики в рамках профессионального модуля **ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья**, осуществляется в организациях, располагающих рабочими местами в соответствии с видом профессиональной деятельности выпускников.

### **4.2. Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

Дневник работ, отзыв обучающегося о прохождении производственной практики, аттестационный лист по практике, характеристика за подписью руководителя практики от предприятия, рецензия руководителя практики от ЦПССЗ.

### **4.3. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:**

Производственная практика обеспечена необходимой учебно-методической документацией. Составлены задания на практику и методические рекомендации (указания) для обучающихся по выполнению видов работ. В период прохождения практики обучающимся оформляется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видеоматериалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

По результатам практики руководителями практики от организации и от ЦПССЗ формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

### **4.4. Информационное обеспечение обучения**

Библиотечный фонд укомплектован печатными и /или электронными изданиями основной и дополнительной литературы, изданной за последние 5 лет, официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями (российскими журналами).

Каждый обучающийся обеспечен доступом (удаленным доступом) к современным профессиональным базам данных и библиотечным фондам университета и колледжа через электронную информационно-образовательную среду (ЭИОС) Университета путём предварительной регистрации.

Обучающимся предоставлена возможность доступ к информационным ресурсам сети Интернет.

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Нормативная документация:**

1. ГОСТ Р 52837-2007. Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия;
2. ГОСТ Р 52469-2005. Птицеперерабатывающая промышленность. Переработка птицы. Термины и определения;
3. ГОСТ 18157-88. Продукты убоя скота. Термины и определения. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>;

4. Правила по охране труда в мясной промышленности. Приказ Минсельхоза РФ от 20 июня 2003 г. № 890 «Об утверждении Правил по охране труда в мясной промышленности»- Режим доступа:<http://instrukciy.narod.ru/>;

5. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности СП 3238-85»- Режим доступа:<http://sterasept.ru/>;

6. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). ПРИНЯТ Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68- Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/> Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации;

#### **Основная литература:**

1. 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-изд., стер.— Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4.

2. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здравова, О.С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 444 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130575>;

3. Производство и переработка продукции животноводства : Учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. - Москва : КУРС :ИНФРА-М, 2019. - 188 с. - (Высшее образование:Бакалавриат). — Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1003256>;

4.Общая технология и научные основы консервирования пищевого сырья. Краткий курс лекций: учебное пособие / Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 116 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/125703>;

5.Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства . Часть 2: Мясоперерабатывающие предприятия. — методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. — Костромская ГСХА, 2019. — 99 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/133682>.

#### **Дополнительная литература:**

1. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебник для спо / Ю.Ф.Мишанин,Г.И.Касьянов,А.А.Запорожский.—2-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> (датаобращения:15.09.2021).— Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здравова, О.С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 444 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130575>;

3. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб.пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. - 304 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/775231> ;

4. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130579>.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Научная библиотека Саратовского государственного аграрного университета имени Н.И. Вавилова [Электронный ресурс]: информационный ресурс / Министерство сельского хозяйства РФ. - Электрон.текстовые дан. - Саратов : Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова, 2023. - on- line. — Режим доступа:<http://read.sgau.ru/biblioteka>;

2. Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU" [Электронный ресурс] : базы и банки данных / ООО "Научная электронная библиотека". - Электрон.текстовые дан. - М.: ООО "Научная электронная библиотека", 2023. - on-line. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>;
3. Электронно-библиотечная система " znanium.com " [Электронный ресурс] : базы и банки данных / Издательство Инфра-М. - Interactiveed. ... version. - Электрон.текстовые дан. - М. : Издательство Инфра-М, 2023. - on-line – Режим доступа: <http://znanium.com/>;
4. Электронно-библиотечная система издательства "Лань" [Электронный ресурс] : базы и банки данных / ООО «Издательство Лань». - Электрон.текстовые дан. - СПб. : ООО «Издательство Лань», 2023. - on-line. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>;
5. Открытая база ГОСТов. – Режим доступа: <http://standartgost.ru/>;
6. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. –Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.

#### 4.5. Общие требования к организации практики

Требования к организации практики изложены в положении ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ «Положение о практической подготовке обучающихся в форме практики».

Производственная практика (по профилю специальности) является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Университет в форме распоряжений директора ЦПССЗ:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ППССЗ с учетом договоров с организациями;
- заключает договоры на организацию и проведение практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями рабочие программы практики, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляет руководство практикой;
- контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;
- при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;

- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Направление на практику оформляется распоряжением директора колледжа с указанием закрепления каждого студента за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику в организации по месту работы в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Организацию и руководство производственной практикой (по профилю специальности) осуществляют руководители практики от колледжа и от организации.

Содержание производственной практики в рамках профессиональных модулей **ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья** согласовано в ППССЗ специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения с работодателем ООО Пищепром г. Красноярск.

Для реализации программы практики колледжем заключены договоры с базовыми предприятиями и организациями.

В период прохождения производственной практики, обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и колледжа об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на студента по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в колледж и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

#### **4.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Руководство производственной практикой (по профилю специальности)** осуществляют от колледжа преподаватели дисциплин профессионального учебного цикла ППССЗ, а также преподаватели профильных кафедр ФГБОУ ВО Красноярского ГАУ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Руководители практики от организации – специалисты из числа высококвалифицированных работников организации, помогающих обучающимся овладеть профессиональными навыками.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Ведет сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; Умеет проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; Умеет проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки; Умеет вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	ТА: Экспертная оценка при прохождении практики ПА: Дифференцированный зачет
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Выполняет технологические операции обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;	ТА: Экспертная оценка при прохождении практики ПА: Дифференцированный зачет
Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.		
Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента
ОК 2.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе

выполнения задач профессиональной деятельности	деятельности	освоения образовательной программы.
ОК 3.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Мониторинг выполнения работ на учебной практике.
ОК 4.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде	Выполнение самостоятельных работ по практике, с использованием электронных источников.
ОК 5.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.



