

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

**Центр подготовки специалистов среднего звена  
Кафедра «Технология консервирования и пищевая биотехнология»**

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

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



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ  
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ  
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.  
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

### **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-П 2 г 6 м

Красноярск, 2023

Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и с учетом рекомендаций ОПОП СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Разработчики: Геращенко Ксения Андреевна, преподаватель  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«29» июня 2023 г.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 10 от 29 июня 2023 г.

Зав. кафедрой: Величко Надежда Александровна., д.т.н., профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«29» июня 2023 г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Заведующий выпускающей кафедры по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» Величко Н.А., д.т.н., профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«29» июня 2023 г.

## Оглавление

<b>Аннотация .....</b>	4
<b>1. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики.....</b>	4
<b>2. Место производственной практики в структуре ОПОП .....</b>	5
<b>3. Формы, место и сроки проведения производственной практики .....</b>	5
<b>4. Структура и содержание производственной практики.....</b>	7
4.1. Содержание производственной практики .....	9
<b>5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике .....</b>	13
<b>6. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики).....</b>	13
<b>7. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики.....</b>	13

## **Аннотация**

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 общих 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

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.

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является зачет с оценкой.

Общая трудоемкость освоения практики 108 часов.

## **1. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики**

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического навыка, реализуется в рамках профессионального модуля ООП по основному виду деятельности (ВД) «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 по избранной специальности.

С целью углубления знаний и овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в результате прохождения производственной практики должны:

В ходе освоения программы производственной практики студент 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, 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.

**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.

## **2. Место производственной практики в структуре ОПОП**

Производственная практика по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида деятельности (ВД): Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья. Содержание программы производственной практики основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при освоении дисциплин: «Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья», «Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья». Знания и практические навыки, полученные при прохождении практики, используются в дальнейшей профессиональной деятельности.

## **3. Формы, место и сроки проведения производственной практики**

Производственная практика студентов центра подготовки специалистов среднего звена является составной частью основной профессиональной образовательной программы и представляет собой одну из завершающих форм организации учебного процесса, заключающуюся в практической подготовке обучающихся на базах практик, содействующих закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов центра с предприятиями (организациями). Практика на предприятиях(организациях) осуществляется на основе договоров между центром подготовки специалистов среднего звена и предприятием (организацией) о прохождении практики студентов, а также по ходатайству предприятия (организации).

Способы проведения производственной практики:

- выездная практика;
- стационарная практика.

Местом проведения практики могут быть пищевые или перерабатывающие предприятия (организации), работающие по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на соответствующий учебный год.

Студент должен явиться на практику в срок, в соответствии с графиком учебного процесса по подготовки студентов в соответствии со специальностью 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения. Перед началом практики проводится организационное собрание руководителем практики от института, преподавателем кафедры «Технологии консервирования и пищевая биотехнология», где студент прослушивает правила и порядок прохождения практики и проходит инструктаж по технике безопасности на пищевых предприятиях. Далее студент-практикант получает дневник о прохождении практики с вписанным индивидуальным заданием, предварительно согласованный с заведующим кафедрой и директором центра подготовки специалистов среднего звена.

На организационном собрании рассматривается перечень следующих вопросов:

- организационные моменты (начало и окончание практики, защита практики, правила оформления документов (дневник, отчёт, договор);
- цель и задачи практики;
- перечень необходимого пакета документов (паспорт, санитарная книжка, трудовая книжка, программа);
- режим работы и распределение по рабочим местам;
- руководства практикой от предприятия;

- руководства практикой от кафедры «Технологии консервирования и пищевая биотехнология».

Общее руководство практикой осуществляется руководителем - преподавателем кафедры, назначенным приказом ректора. Руководитель от кафедры решает организационные вопросы - обеспечивает учебно-методическое руководство, а также осуществляет контроль над выполнением плана практики. Предварительно, за 30 дней до начала практики руководитель от института осуществляет распределение студентов по местам прохождения практики, предварительно согласовав с будущим практикантом и заведующим кафедрой. Каждому студенту-практиканту руководитель от института обеспечивает связь с руководством предприятий. Прохождение практики может быть организовано индивидуальным или групповым, согласно договорам или ходатайствам с предприятиями (организациями).

Основанием для приема студентов на практику являются договора или ходатайства с предприятиями (организациями) о проведении практики и приказ ректора университета. Руководство практикой на производстве осуществляется специалистами данного предприятия (организация).

Студенты могут самостоятельно, по согласованию с руководителем практики и оформлением соответствующих документов, выбрать предприятие для ее прохождения, которое отвечает требованиям программы практики. Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с работодателем – предприятием (организацией), то ему предлагается проходить организационно-управленческую практику практику в этой организации на конкретном рабочем месте. При наличии вакантных должностей на предприятиях, студенты могут зачисляться на них на период прохождения практики в том случае, если работа выполняется в соответствии с программой.

При прохождении практики студент обязан:

- полностью выполнить задания по программе практики, выданные кафедрой;
- подчиняться действующим правилам внутреннего трудового распорядка предприятия;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- соблюдать сроки прохождения практики и не покидать базу практики без уважительных причин;

- ежедневно обрабатывать собранный материал и вести дневник практики;
- составить отчет о практике, который должен быть подписан руководителем практики от предприятия и заверен печатью, а также получить характеристику руководителя практики от предприятия.

В последний день окончания сроков практики студент должен представить на кафедру руководителю составленный дневник и отчет с предприятия, с подписью и печатью предприятия (организации).

Руководитель практики от предприятия обязан:

- обеспечить проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности (руководитель несет ответственность за несчастные случаи со студентами в период прохождения практики);
- контролировать соблюдение студентами производственной дисциплины и сообщать руководителю практики от университета о всех случаях нарушения студентами правил внутреннего распорядка и наложенных на него дисциплинарных взысканий;
- проверить отчет и дать оценку работы студента, отразив это в характеристике.

Руководитель практики от предприятия имеет право отстранить от прохождения практики студента, нарушившего внутренний распорядок работы предприятия. По согласованию с руководителем практики от института, он может корректировать тему индивидуального задания, выданной студенту-практиканту.

Руководитель практики от института, назначаемый приказом ректора, обязан:

- выдать тему индивидуального задания (с изложением в устной форме, на собрании, рекомендаций по его выполнению);
- составить примерный план распределения рабочего времени студента;
- проверять ход выполнения графика практики;
- оказывать необходимую методическую и организационную помощь;
- консультировать студентов по всем вопросам практики;
- регулярно контролировать условия прохождения практики студентами на данном предприятии.

Студенты, не выполняющие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета, как имеющие академическую задолженность.

#### **4. Структура и содержание производственной практики**

Общая трудоемкость производственной практики: составляет 216 часов. 72 часа в 5 семестре и 108 часов в 6 семестре.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике	Трудоемкость, часов	Форма контроля
			Контактная работа	
1	Подготовительный	Знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики и представление его практикантом. Ознакомление с пищевым предприятием, с режимом работы и внутренним распорядком. Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене.	6	Роспись в журнале по ТБ Отметка в дневнике

2	Производственный	<p><b>МДК. 01.01. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (5 семестр).</b></p> <p>Изучение структуры предприятия, состав и назначение производственных и вспомогательных цехов. Их расположение и взаимосвязь. Изучение структуры управления предприятием (обслуживающий, производственный и административный персонал). Распределение производственного персонала по цехам. Дублирование работы ИТР (инженерно-технологических работников) в одном из отделений предприятия (организации) Изучение сырья и материалов, используемых при производстве продукции. Изучение организации работы основных цехов по производству продукции, ассортимента выпускаемой продукции, технологии ее производства. Оснащение цехов, производственных помещений основным и вспомогательным оборудованием. Работа практикантов на рабочих местах в цехах и в производственной технологической лаборатории предприятия; освоение методов контроля качества сырья и готовой продукции, методов производственного контроля и регулирования хода технологического процесса.</p> <p>Ведение дневника.</p>	42	Дневник, отчет, индивидуальное задание	
		<b>МДК. 01.02. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (6 семестр)</b>	52		
3	Подготовка и защита отчета	Систематизация фактического и литературного материала с целью оформления отчета по практике. Систематизация фактических данных по заданию. Оформление отчета.	6	Дневник, отчет,	
		Защита отчета по практике	2	Комиссионный прием отчетности	
<b>Итого</b>			<b>108</b>	<b>Зачет с оценкой</b>	
<b>Всего</b>			<b>108</b>		

#### 4.1. Содержание производственной практики

Код профес-сионального модуля	Формируемый образовательный результат (практический опыт, уметь)	Виды выполняемых работ	Содержание работ (детализация видов выполняемых работ)	Количество часов на каждый вид работы
ПМ.01/ МДК. 01.01.	<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>  <b>2. Участие в осмотре замороженного блочного мясного сырья и субпродуктов, их сортировка по категориям</b>  <b>3. Анализ правил приема замороженного блочного мясного сырья и субпродуктов</b>  <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>	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.  2.1 Сопроводительные документы: ветеринарно – санитарное свидетельство (ветеринарный сертификат); – товарно – транспортная накладная; – сертификат соответствия.  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)  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.	6  7  7  8

		<b>соответствии с технологическими инструкциями;</b>		
		<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	7
		<b>Систематизация фактического и литературного материала с целью оформления отчета по практике. Систематизация фактических данных по заданию. Оформление отчета.</b>		4
		<b>Защита отчета по практике</b>		3
<b>Итого</b>				<b>42</b>
<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	<b>1. 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.	4

	<p>линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- У 1.2.01 Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>- У 1.2.02 Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>- У 1.2.03 Контролировать технологический процесс обработки</li> </ul>	<p><b>2. Составление технологических схем производства колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов:</b></p> <p>схема производства вареных колбасных изделий;</p> <p>схема производства полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбасных изделий;</p> <p>схема производства копчёностей;</p> <p>схема производства полуфабрикатов.</p>	<p>- схемы производства колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов.</p>	4
		<p><b>3. Изучение рецептур по производству колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов, которые используют на предприятии</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептуры колбасных изделий, используемые на предприятии.</li> <li>- рецептуры полуфабрикатов.</li> <li>- рецептуры копченостей.</li> </ul>	4
		<p><b>4. Контроль отделения мягких тканей от кости</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- акты (протоколы) сдачи мяса с обвалки и жиловки.</li> <li>- журнал ежедневного учета обвалки и жиловки мяса.</li> </ul>	4
	<p>мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- У 1.2.04 Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.</li> </ul>	<p><b>(обвалка); удаления с мягких тканей сосудов, баҳромы, соединительной ткани и т.д. (жиловка)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- журнал движения костного сырья.</li> <li>- схема разделки туш и полутиш на отруба.</li> </ul>	
		<p><b>5. Осуществление контроля и проведение процессов посола сырья:</b></p> <p>составление рецептур для рассолов при посоле сырья;</p> <p>организация проведения сухого и влажного посола;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептуры рассолов и посолочных смесей;</li> <li>- акт о браке в посоле.</li> </ul>	4
		<p><b>6. Осуществление измельчения сырья с использованием специального оборудования (шпигорезки, волчки, мясорубки)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- инструкция по эксплуатации оборудования.</li> <li>- журнал учета дезинфекции оборудования.</li> <li>- акт о браке фарша.</li> </ul>	5
		<p><b>7. Осуществление организации приготовления фарша с использованием куттеров, фаршемешалок</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- журнал контроля режимов приготовления фарша;</li> <li>- журнал по соблюдению техники безопасности труда.</li> </ul>	5

	<b>8. Осуществление выбора холодильной обработки при охлаждении, замораживании и хранении полуфабрикатов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– должностные инструкции на рабочем месте;</li> <li>– расчет мощности холодильных установок;</li> <li>– журнал учета режимов холодильной обработки;</li> </ul> <p>журнал регистрации температурного режима и влажности воздуха в камере.</p>	5
	<b>9. Организация, ведение, контроль процессов термообработки колбасных и копченых изделий:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнение технологических операций термической обработки колбасных и копченых изделий;</li> <li>– проведение расчётов технологических режимов тепловой обработки колбасных и копченых изделий;</li> <li>– установка, контроль и регулирование режимов термической обработки;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– журнал по соблюдению техники безопасности труда;</li> <li>– должностные инструкции на рабочем месте;</li> <li>– журнал учета температурных режимов при термообработке колбасных изделий и копченых изделий;</li> <li>– отвес-накладная (форма П-22 мясо);</li> <li>– расчёт технологических режимов тепловой обработки колбасных изделий и копченых изделий, в зависимости от используемой рецептуры.</li> <li>– акт о браке.</li> </ul>	5
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– техническое обслуживание термического оборудования.</li> </ul>		
	<b>10. Осуществление выбора холодильной обработки при охлаждении и хранении колбасных и копченых изделий</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– должностные инструкции на рабочем месте;</li> <li>– расчет мощности холодильных установок;</li> <li>– журнал учета режимов холодильной обработки;</li> </ul> <p>журнал регистрации температурного режима и влажности воздуха в камере</p>	5
	<b>Систематизация фактического и литературного материала с целью оформления отчета по практике. Систематизация фактических данных по заданию. Оформление отчета.</b>		4
	<b>Защита отчета по практике</b>		3
<b>Итого</b>			52
<b>Всего</b>			108

## **5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике**

Самостоятельная работа в период проведения практики включает несколько моментов:

- консультирование обучающихся руководителями практики от университета и организации с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения, предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации; ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;
- обобщение эмпирических данных, полученных в результате работы в организации; своевременная подготовка отчетной документации по итогам прохождения практики представление ее руководителю практики;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

## **6. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)**

**Текущий контроль** прохождения практики производится руководителем практики в дискретные временные интервалы с использованием следующих оценочных средств:

- заполнение дневника;
- формирование отчета;
- беседа с руководителем практики от предприятия (организации) (отзыв).
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа на предприятии.

**Промежуточный контроль** знаний, умений и навыков по организационно- управленческой практике является зачет с оценкой. Зачет с оценкой проводится в виде защиты отчета по практике. В последний день практики студент должен представить оформленный дневник и отчет на кафедру. Защита отчета по практике проводится комиссионно в составе руководителя (председателя) и двух сотрудников кафедры. По результатам защиты составляется протокол.

Требования к отчету по практики и тематика индивидуальных заданий, а также критерии их оценивания знаний к зачету с оценкой представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

### **7.1 Основные печатные издания**

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- еизд., 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. Здробова, 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>; 13

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>.

## 7.2. Дополнительные источники

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

2. 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. – 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. Сибагатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130579>.

## 7.3. Нормативная документация

1. ГОСТ Р 52837-2007. Птица сельскохозяйственная для убоя. Техническиеусловия;

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).ПРИНЯТРешением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68- Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/> Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации;

## 7.4. 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 " znaniум.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/>.

## **8. Материально-техническое обеспечение производственной практики**

В целях материально-технического обеспечения практики должны быть предоставлены обучающимся, как со стороны университета, так и со стороны предприятия (организации) – базы прохождения практики, рабочие места.

При прохождении практики на предприятиях отрасли основные технологические цехи (отделения, подразделения) предприятий отрасли, на которые направляются обучающиеся для прохождения практики, должны быть снабжены современным оборудованием, инструментарием.

## **ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД**

## Программу разработали:

(подпись)

## **РЕЦЕНЗИЯ**

### **на программу производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья**

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): Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья,

Практика реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой ТК и ПБ.

Программа практики определяет цель и задачи практики, компетенции, формируемые в результате освоения практики.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с особенностями ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья.

Определено место практики в ОПОП, даны формы, место и время проведения практики, структура и содержание практики, критерий оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций, приведено учебно-методическое и информационное обеспечение практики, дана основная, и дополнительная литературы.

В целом рабочая программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта и рекомендуется к использованию в учебном процессе.



Директор  
ООО «Пищепром» // Е.Н. Трандина