

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Мамадышский политехнический колледж»  
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

СОГЛАСОВАНО

Руководитель организации

  
*Мустафина Р.И.*  
« 20 » *ноября* 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «Мамадышский ПК»

Н.Н.Егоров

« 20 » *ноября* 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий**

**ПМ. 02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения**

**Профессия 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения»**

Форма обучения: очная

2023 г.


Рабочая производственной практики разработана на основе Приказа Министерства просвещения РФ от 10 ноября 2022г. N958 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения», входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Обсуждена и одобрена на заседании  
предметно-цикловой комиссии:  
мастеров п/о и преподавателей  
профессиональных дисциплин

Протокол № 4

« 20 » ноября 2023 г.

Председатель ПЦК:

  
Ломака Г.Л.

Разработчик:

1. Гульшат Ильгизовна Сахавеева, преподаватель.
2. Андреева Гульфиназ Марселевна, мастер производственного обучения

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	3
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	5
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	16

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения**, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основных видов деятельности (ВД):

**ПМ. 01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2 Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

**Цели и задачи учебной практики:** формирование у обучающихся первичных практических умений деятельности в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по основным видам деятельности для освоения рабочей профессии; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

### 2. Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности обучающийся должен уметь:

ВД	Требования к умениям
Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий	<ul style="list-style-type: none"><li>– производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией</li><li>– визуально оценивать исправность технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий;</li><li>– применять методы безопасного производства работ при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий;</li><li>– применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий;</li><li>– правильно оформлять учетно-отчетную документацию;</li><li>– планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса;</li><li>– осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;</li><li>– проверять правильность оформления документов на</li></ul>

	<p>отпущенную продукцию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</li> <li>– анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;</li> <li>– вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</li> <li>– разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;</li> <li>– разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;</li> <li>– рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</li> <li>– определять потребности в рабочей силе;</li> <li>– проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</li> </ul>
--	--

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций и профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК.1.1	Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК.1.2	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья 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 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.

### 1.3 Количество часов на производственную практику:

Всего 8 недель, 288 часа

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9 ПК 1.1 ПК 1.2	ПМ. 01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий МДК 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией МДК 01.02 Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	288/8	2 семестр
	<b>ИТОГО:</b>	<b>288/8</b>	<b>2 семестр</b>

#### 3.2. Содержание производственной практики

Код и наименование ПК, ОК	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Кол-во часов (дней)
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 9 ПК 1.1	Вводное занятие - знакомство студентов с предприятием, рабочим местом. - с режимом работы и правилами внутреннего распорядка. - с требованиями безопасности труда на рабочем месте - с общим направлением деятельности предприятия	Требования безопасности труда, правила противопожарной безопасности	ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий МДК 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией	12/2

<p>ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 9 ПК 1.1</p>	<p>Изучить оборудование для резания мяса - волчки, куттера блокорежки, шпигорезки, машины тонкого измельчения в цехе, подготовку их к работе, техническое обслуживание</p>	<p>Устройство и принцип действия оборудования для резания мяса</p>	<p>ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий МДК 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией Тема 2. Оборудование для резания мяса Раздел 2.1 Волчки Раздел 2.2 Куттера Раздел 2.3 Блокорежки Раздел 2.4 Шпигорезки Раздел 2.5 Машины тонкого измельчения</p>	<p>30/5</p>
<p>ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 9 ПК 1.1</p>	<p>Изучить оборудование для массирования и тумблирования. Массажеры и тумблеры, подготовка к работе, техническое обслуживание</p>		<p>ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий МДК 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией Тема 3. Оборудование для массирования и тумблирования Раздел 3.1 Массажеры и тумблеры.</p>	<p>12/2</p>

			питания из мяса и колбасных изделий в соответствии эксплуатационной документацией Тема 3. Оборудование для массирования и тумблирования Раздел 3.1 Массажеры и тумблеры.	
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 9 ПК 1.1	Изучить оборудование для перемешивания сырья. Фаршемешалка в цехе, подготовка ее к работе, техническое обслуживание	Оборудование для перемешивания сырья	ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий МДК 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии эксплуатационной документацией Тема 4. Оборудование для перемешивания сырья Раздел 4.1 Фаршемешалки	12/2
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 9 ПК 1.1	Изучить шприцующее и формирующее оборудование Шприцы и клипсаторы, подготовка к работе, техническое обслуживание	Оборудование для шприцевания и формирования	ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий МДК 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии эксплуатационной документацией Тема 5. Шприцующее и формирующее оборудование Раздел 5.1 Шприцы и клипсаторы	12/2
ОК 1	Изучить оборудование	Оборудование		12/2



ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 9 ПК 1.1	тепловой обработки колбас. Универсальная термокамера и варочный котел, подготовка к работе, техническое обслуживание	е для тепловой обработки колбас	ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий МДК 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией Тема 6. Оборудование тепловой обработки колбас Раздел 6.1 Универсальная термокамера и варочный котел	
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 9 ПК 1.1	Изучить холодильное оборудование. Холодильные камеры, подготовка к работе, техническое обслуживание	Холодильное оборудование	ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий МДК 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией Тема 7. Холодильное оборудование Раздел 7.1 Холодильные камеры	6/1
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 9 ПК 1.1	Изучить оборудование для производства полуфабрикатов. Пельменные и котлетные аппараты, подготовка к работе, техническое обслуживание	Оборудование для производства полуфабрикатов	ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий МДК 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и	6/1

			колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией Тема 8. Оборудование для производства полуфабрикатов Раздел 8.1 Пельменные и котлетные аппараты	
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 9 ПК 1.2	Изучение технологии убоя и переработки КРС и свиней	Схемы разделки говяжьих, свиных полутуш. Технология колбасного производства	ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий МДК 01.02 Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Тема 1. Технология колбасных изделий Тема 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса	24/4
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 9 ПК 1.2	Изучение технологии производства вареных колбас	Технология колбасного производства	ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий МДК 01.02 Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Раздел 1.2. Посол сырья для колбасного производства Раздел 1.3. Приготовление фарша для колбасного производства Раздел 1.4. Подготовка оболочки и формование колбасных батонов Раздел 1.5. Термическая обработка колбасных изделий Раздел 1.6. Упаковка и сдача	24/4

			в реализацию готовой продукции	
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 9 ПК 1.2	Изучение технологии полукопченых колбас	Технология колбасного производства	ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий МДК 01.02 Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Раздел 1.2. Посол сырья для колбасного производства Раздел 1.3. Приготовление фарша для колбасного производства Раздел 1.4. Подготовка оболочки и формование колбасных батонов Раздел 1.5. Термическая обработка колбасных изделий Раздел 1.6. Упаковка и сдача в реализацию готовой продукции	24/4
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 9 ПК 1.2	Изучение технологии варено-копченых колбас	Технология колбасного производства	ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий МДК 01.02 Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Тема 1. Технология колбасных изделий Раздел 1.2. Посол сырья для колбасного производства Раздел 1.3. Приготовление фарша для колбасного производства Раздел 1.4. Подготовка оболочки и формование колбасных батонов	24/4

			Раздел 1.5. Термическая обработка колбасных изделий Раздел 1.6. Упаковка и сдача в реализацию готовой продукции	
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 9 ПК 1.2	Изучение технологии производства натуральных полуфабрикатов	Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса	ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий МДК 01.02 Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Тема 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса Раздел 2.2. Технология натуральных полуфабрикатов	24/4
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 9 ПК 1.2	Изучение технологии производства рубленых полуфабрикатов (котлеты или пельмени)	Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса	ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий МДК 01.02 Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Тема 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса Раздел 2.2. Технология рубленых полуфабрикатов	24/4
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 9 ПК 1.2	Изучение технологического процесса производства цельномышечных изделий из мяса	Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса	ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий МДК 01.02 Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в	18/3

			соответствии с технологическими инструкциями Тема 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса Раздел 2.5. Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса	
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 9 ПК 1.2	Изучение технологического процесса производства реструктурированных изделий из мяса	Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса	ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий МДК 01.02 Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Тема 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса Раздел 2.5. Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса	24/4
				288/48

ПК, ОК	Задания на практику	Результат должен найти отражение
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 9 ПК 1.1 ПК 1.2	<p>Знакомство с предприятием. Прохождение инструктаж по технике безопасности на предприятии и на рабочем месте. Работа в колбасном цехе.</p> <p>Изучить <b>техническое обслуживание</b> технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>Изучить марки технологического оборудования для производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий.</p> <p>Изучить <b>технологические операции</b> производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями (колбасные изделия, цельномышечные и реструктурированные мясопродукты, натуральные и рубленые полуфабрикаты)</p> <p>Изучить <b>технику безопасности</b> при работе на технологическом оборудовании при производстве продуктов питания из мяса, колбасных изделий и полуфабрикатов</p>	<p>отчет по производственной практике</p> <p>характеристика руководителя практики от предприятия</p>

Примерный перечень документов, которые могут быть использованы в качестве приложений к отчету по практике:

1. Технологические карты
2. Инструкции по технике безопасности при выполнении работ на производственных участках.
3. Образцы или копии документов, на которые имеются ссылки в тексте отчета по практике.

## 2 УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики.

Для реализации программы практики необходимы следующие документы:

- положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки;
- программа производственной практики, прошедшая процедуру согласования с работодателем;
- рабочая программа профессионального модуля, прошедшая процедуру согласования с работодателем;
- приказ директора о прохождении практики с распределением студентов по местам практик;

- направление на практику;
- договоры с организациями о проведении производственных практик;
- форма дневника студентов для регистрации выполняемых на производственной практике работ (приложение 4);
- аттестационный лист прохождения производственной практике (приложение 2);
- бланк характеристики профессиональной деятельности студента (приложение 3).

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

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на базе предприятий, направление деятельности которых соответствует профилю

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

#### **4.3 Организация и руководство практикой**

Производственная практика по ПМ. 01 ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий составляет 8 недель (288 часов).

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели дисциплин профессионального цикла, а также работники предприятий (организаций), закреплённые за обучающимися.

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

Перед началом практики проводится организационное собрание. Посещение организационного собрания и консультаций по практике – обязательное условие её прохождения.

Организационное собрание проводится с целью ознакомления студентов с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

#### **Основные обязанности студента в период прохождения практики**

**Перед началом практики студент должен:**

- принять участие в организационном собрании по практике;
- получить направление на практику;
- получить задание на практику.

**В процессе прохождения практики студент должен:**

- соблюдать трудовую дисциплину, правила техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии, выполнять требования внутреннего распорядка предприятия;
- выполнить задания, предусмотренные программой практики;
- вести записи в дневнике практики;
- принимать участие в групповых или индивидуальных консультациях с руководителем практики от образовательного учреждения;
- составить отчёт по результатам практики.

**По завершению практики студент должен:**

- получить аттестационный лист и характеристику (руководителя практики от предприятия);
- представить отчет по практике руководителю от университета.

С момента зачисления практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и внутреннего распорядка, действующие на предприятии!

#### **Обязанности руководителя практики от университета:**

- провести организационное собрание студентов перед началом практики;
- установить связь с руководителем практики от организации, согласовать и уточнить с ним индивидуальный план практики, исходя из особенностей предприятия;
- обеспечить контроль своевременного начала практики, прибытия и нормативов работы студентов на предприятии;
- посетить предприятие, в котором студент проходит практику, встретиться с руководителями базовых предприятий с целью обеспечения качества прохождения практики студентами;
- обеспечить контроль соблюдения сроков практики и ее содержания;
- оказывать методическую помощь студентам при сборе материалов и выполнении отчетов;
- выставить итоговую оценку по практике на основании анализа отчёта по практике, характеристики и оценки, поставленной руководителем практики от предприятия.

#### **Обязанности руководителя практики от предприятия**

Ответственность за организацию и проведение практики в соответствии с договором об организации прохождения практики возлагается на руководителя подразделения, в котором студенты проходят практику.

#### **Руководитель практики:**

- знакомится с содержанием заданий на практику и способствует их выполнению на рабочем месте;
- знакомит практиканта с правилами внутреннего распорядка;
- предоставляет максимально возможную информацию, необходимую для выполнения заданий практики;
- в случае необходимости вносит коррективы в содержание и процесс организации практики студентов;
- по окончании практики дает характеристику о работе студента-практиканта;
- оценивает работу практиканта во время практики.

#### **4.4. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### Основная литература

1. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для СПО / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345>.
2. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; под редакцией О. А. Ковалева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 444 с. — ISBN 978-5-507-47083-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:



Дополнительная литература:

1. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер : учебное пособие для вузов / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-7656-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176841>.
2. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 76 с. — ISBN 978-5-507-45734-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/282374>.
3. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8541-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177024>
4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи коптильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 56 с. — ISBN 978-5-507-47098-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328526>.
5. Исаев, Х. М. Ремонт технологического оборудования перерабатывающих предприятий. Краткий курс лекций : учебно-методическое пособие / Х. М. Исаев, С. Х. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 79 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305015>.
6. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технологические основы переработки мяса и мясной продукции : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. — пос. Караваяво : КГСХА, 2020. — 114 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171601>
7. Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции: практикум : учебное пособие / составители В. Н. Кузнецов И. А. Смирнов. — пос. Караваяво : КГСХА, 2020. — 198 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171617>
8. Юхин, Г. П. Технологическое оборудование мясной промышленности: практикум : учебное пособие / Г. П. Юхин, А. М. Калимуллин, А. А. Катков. — Уфа : БГАУ, 2021. — 100 с. — ISBN 978-5-7456-0747-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201041>.

Периодические издания.

1. Мясная индустрия: производственный науч.-техн. профессиональный журнал

/учредитель и издатель : ООО Редакция журнала «Мясная индустрия».- изд. с 1995 г. -М., 2019- 2023 - Ежемесячный.

2. Техника и технология пищевых производств (Food Processing: Techniques and Technology) Национальный, рецензируемый научный журнал/учредитель и издатель: ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет».- изд.с 2009 г.-Кемерово, 2019-2023-1 раз вквартал.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Аттестация производственной практики проводится в форме дифференцированного зачёта. К дифференцированному зачёту допускаются студенты, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчётных документов:

- дневник практики;
- отчёт о практике;
- аттестационный лист;
- характеристику учебной и профессиональной деятельности.

### **Структура отчета и порядок его составления**

Отчёт о производственной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя:

- титульный лист;
- аттестационный лист;
- дневник;
- характеристику профессиональной деятельности студента
- содержание;
- основную часть, содержащую описание выполненных работ и выводы;
- список литературы;
- приложения.

Приблизительный объем отчета 20-30 страниц печатного текста.

Отчет обучающегося о прохождении практики должен иметь четкое построение, логическую последовательность и конкретность изложения материала, доказательность выводов и обоснованность предложений.

*Содержание отчета* – это перечень заголовков разделов (частей и других структурных единиц) с указанием страниц, на которых размещается каждый из них. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.

*Введение* – это вводная часть отчета, в которой дается общая характеристика предприятия.

*Основная часть* отчета содержит подробное описание видов работ, выполненных студентом на практике.

*Содержание практики* определяется заданиями, установленными студенту (или группе студентов) руководителями практики от образовательного учреждения и предприятия. Отчет обязательно должен содержать не только информацию о выполнении

заданий программы практики, но и анализ этой информации, выводы и рекомендации, разработанные каждым студентом самостоятельно.

*В выводах и предложениях* кратко, но аргументировано излагаются основные выводы, полученные в ходе прохождения практики и вносятся предложения по улучшению работы по данному направлению.

*Список литературы*, которым пользовался обучающийся при написании отчета (7-10 источников), должен подбираться в соответствии с рекомендациями ФГОС. Приложения к отчету включают таблицы, схемы, планы, инструкции и другие документы, не представляющие из себя коммерческую тайну предприятия, а также дневник прохождения практики на предприятии.

Характеристика руководителя практики от предприятия (организации) о выполнении обучающимся своих обязанностей должна быть заверена печатью предприятия (организации).

Отчет оформляется на белой стандартной бумаге (формат А4).

### **Требования к оформлению текста отчета**

1. Отчет пишется:

- от 1-го лица в повествовательной форме;
- оформляется на компьютере шрифтом Times New Roman;
- размер шрифта – 14;
- межстрочный интервал – 1,5;
- поля документа: верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 2,5 см, правое – 1,5 см;
- отступ первой строки – 1,25 см;
- расположение номера страниц – снизу справа;
- номер страницы на первом листе (титульном) не ставится;

1. Отчет начинается с заголовка и подзаголовка, оформленных центрированным способом.

2. Каждый отчет выполняется индивидуально.

3. Содержание отчета предполагает раскрытие поставленных перед студентами вопросов согласно тематике задания на производственную практику

4. Отчет формируется в скоросшивателе (папке для файлов).

5. Сдача и защита отчетов происходит согласно графику защиты и сдачи отчетов.

### **Порядок подведения итогов практики**

Оформленный отчет представляется студентом в сроки, определённые графиком учебного процесса, но не позже срока окончания практики.

При выставлении оценки за практику учитывается характеристика, представленная на студента руководителем практики от организации, и оценка, полученная по месту прохождения практики.

Положительная оценка при дифференцированном зачёте выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике, положительной характеристики организации на студента, качества оформления отчёта, полноты и своевременности представления материалов по практике.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие неудовлетворительную оценку, считаются имеющими академическую задолженность.

В случае уважительной причины студент направляется на практику вторично в свободное от учёбы время.

Критерии оценивания:

«отлично» (5) – заслуживает студент, выполнивший программу практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания в полном объёме и правильно; проявивший при выполнении заданий самостоятельность, интерес к выбранной профессии, правильно и в соответствии с требованиями оформивший отчёт;

«хорошо» (4) – заслуживает студент, выполнивший программу практики в полном объёме, проявивший самостоятельность, интерес к профессии, обнаруживающий знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; оформивший отчёт в соответствии с требованиями;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями, предусмотренными программой практики, обнаруживающий знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками и устранивший их с помощью руководителя практики, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не выполнившему программу практики, не владеющему в полном объёме умениями и навыками для выполнения видов работ, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно и небрежно оформивший отчёт.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	20
ПРИЛОЖЕНИЯ	21

# ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Место производственной практики в структуре образовательной программы.

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.19 **Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения**, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология» в части освоения вида деятельности, ПМ 02 **«Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения»** и соответствующих профессиональных компетенций

### 1.1. Цели и задачи практики

Цель производственной практики направлена на освоение студентами вида профессиональной деятельности по образовательной программе СПО, формирование и развитие общих и профессиональных компетенций. Приобретение опыта практической работы.

Производственная практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования 19.01.19 Оператор процессов колбасного производства, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения вида деятельности ПМ 03» Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий».

Программа производственной практики разрабатывается учебным заведением.

Формой аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет, при условии полноты и своевременности представления дневника учебно-производственных работ.

Основными задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- приобретение практического опыта и адаптация студентов к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

**уметь:**

- У1.-пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды,
- У2.-готовить реактивы и растворы заданной концентрации,
- У3.-отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,
- У4.-отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов,
- У5.-настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды,
- У6.-соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием,
- У7.-подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования,
- У8.-составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы,
- У9.-вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
- У10.-осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации,
- У11.-готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами,
- У12.- подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование
- У13.-, представлять данные проведенных лабораторных исследований ,
- У14.- осуществлять химический и физико-химический анализ,
- У15.-производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
- У16.-производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов,
- У17.-применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты,
- У18.-вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из животного сырья, рыбы и морепродуктов сырья

**знать:****знать:**

- З1.-требования к рабочему месту по проведению исследований,
- З2.-правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования,
- З3.- правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием,
- З4.-правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами,
- З5.-способы мытья и дезинфекции химической посуды,
- З6.-виды, назначение и устройство лабораторного оборудования,
- З7.-способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов,



38.-правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов,  
39.-требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из животного сырья  
310.-нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,  
311.-документооборот при проведении лабораторных исследований,  
312.-назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды,  
313.-виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок,  
314.- свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций,  
315.- назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям,  
316.- нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,  
315.-технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами,  
317.-методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа,  
318.-требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из животного сырья.

**иметь практический опыт:**

ПО1.-подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,  
ПО2.- подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, ПО3-технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,  
ПО4.-осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ,  
ПО5.-проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты,  
ПО6.-отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,  
ПО7.-проведения химических и физико-химического, органолептических исследований,

ПО8.-расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из животного сырья путем составления учетно-отчетной документации

1.2.Количество часов на производственную практику:  
Всего: 7 недель, 252 часа-2 семестр.

## 2. Результаты производственной практики.

Результатом производственной практики является освоение общих (ОК) компетенций.

2.1 Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций.

	<b>Наименование общих компетенций</b>
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
<b>ОК 02</b>	<b>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</b>
<b>ОК 04</b>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 09</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2.2 Перечень профессиональных компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 2</b>	<b>Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</b>
<b>ПК 2.1.</b>	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.
<b>ПК 2.2.</b>	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Объем и виды производственной практики по ПМ 02 «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения»

##### 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения.

Вид практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
ПП 02 Производственная практика	252	Рассредоточено (7 недель)	Дифференцированный зачет

#### 3.2. Содержание практики

№ п/п	Виды работ по темам	Количество часов
	ПМ 02, МДК 02.01, МДК 02.02	
1	Организация производственной лаборатории в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и готовой продукции, вспомогательных материалов. Инструктаж по техники безопасности.	12
2	Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	24
3	Порядок отбора средних проб колбасных изделий при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа	24
4	Порядок отбора средних проб полуфабрикатов и продуктов из мяса при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа	30
6	Контроль качества сырья и готовой продукции в колбасном производстве	30
7	Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий	42
8	Контроль качества сырья и готовой продукции полуфабрикатов и продуктов из мяса	42
9	Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов и продуктов из мяса	30
12	Ведение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и готового продукта. Защита отчета.	18
	Всего	<b>252</b>

#### Профессиональные компетенции (ПК)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы отчетности	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения	Обучающийся (студент) показывает навыки: ПО1-отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и	Дневник по производственной практике	Практическое задание. Решение ситуационных задач. Оформление сопроводитель-

<p>лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения»</p>	<p>безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ПО2подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса проведения лабораторных исследований мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>-ПО3требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса;</li> <li>-ПО4режимы первичной переработки мясного сырья;</li> <li>-ПО5оформления документации о качестве сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и состоянии оборудования.</li> </ul>		<p>ной документации</p>
<p>ПК 2.2</p>	<p>Обучающийся (студент) знает:</p>	<p>Дневник по производственной</p>	<p>Практическое задание.</p>
	<p>проведение химических и физико-химических анализов, органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры) в соответствии с стандартами (аттестованными), методиками, требованиями нормативнотехнической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>практике</p>	<p>Решение ситуационных задач.</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

#### Общие компетенции

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ занятий; заданий по производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
--	---	--

<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ занятий; заданий по производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ занятий; заданий по производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ занятий; заданий по производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в</p>	<p>Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ занятий; заданий по производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

чрезвычайных ситуациях	ситуациях	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ занятий; заданий по производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

#### Задания на практику:

ПК, ОК	Задания на практику	Результат должен найти отражение
ОК 1-7  ОК 1-7 ПК 3.1,3.5 ОК 1-7	1. Знакомство с предприятием. Прохождение инструктажа по технике безопасности на предприятии и на рабочем месте. Организация производственной лаборатории в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и готовой продукции, вспомогательных материалов.	отчет по производственной практике;  характеристика
ПК 3.3,3.5  ОК 1-7. ПК 3.1-3.2,3.5	2. Инструктаж по технике безопасности. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	
О.К1-7 ПК 3.3 ПК 3.5  ОК 1-7 ПК 3.3, 3.5	3. Порядок отбора средних проб колбасных изделий при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа 4. Порядок отбора средних проб полуфабрикатов и продуктов из мяса при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа	
ОК 1-7, ПК 3.3,3.5	5. Порядок отбора средних проб продуктов питания из рыбы и морепродуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа 6. Контроль качества сырья и готовой продукции в колбасном производстве.	
ОК 1-7, ПК 3.4,3.5	7. Контроль технологических процессов в колбасном производстве. 8. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве рубленых полуфабрикатов и продуктов из мяса. 9. Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов и продуктов из мяса.	

	10. контроль качества сырья и готовой продукции из рыбы и морепродуктов. 11. Контроль технологических процессов при производстве рыбы и морепродуктов. 12. Ведение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и готового продукта.	
--	--	--

Примерный перечень документов, которые могут быть использованы в качестве приложений к отчету по практике:

1. Технологические карты обработки сырья животного происхождения, рыбы и морепродуктов, технологические карты производства колбасных изделий, полуфабрикатов и продуктов из мяса, рыбы и морепродуктов.
2. Инструкции по технике безопасности при выполнении работ на производственных участках.
3. Образцы или копии документов, на которые имеются ссылки в тексте отчета по практике.

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

##### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики.**

Для реализации программы практики необходимы следующие документы:

- положение о прохождении производственной практике студентов, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки;
- программа производственной практики, прошедшая процедуру согласования с работодателем;
- рабочая программа профессионального модуля, прошедшая процедуру согласования с работодателем;
- приказ директора колледжа о прохождении практики с распределением студентов по местам практик;
- направление на практику;
- договоры с организациями о проведении производственных практик;
- форма дневника студентов для регистрации выполняемых на производственной практике работ (приложение 4);
- аттестационный лист прохождения производственной практике (приложение 2);
- бланк характеристики профессиональной деятельности студента (приложение 3).

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

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на базе предприятий, направление деятельности которых, соответствует профилю подготовки обучающихся.

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

##### **4.3. Организация и руководство практикой**

Производственная практика по ПМ 02. «Контроль качества и безопасности сырья,

## **полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания**

### **животного происхождения»**

составляет 7 недель (252 часа) и проводится после освоения МДК 02.01, 02.02 - 7 недель (252 часа)

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели дисциплин профессионального цикла, а также работники предприятий (организаций), закреплённые за обучающимися.

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

Перед началом практики проводится организационное собрание. Посещение организационного собрания и консультаций по практике – обязательное условие её прохождения.

Организационное собрание проводится с целью ознакомления студентов с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

Основные обязанности студента в период прохождения практики

#### **Перед началом практики студент должен:**

- принять участие в организационном собрании по практике;
- получить направление на практику;
- получить задание на практику.

#### **В процессе прохождения практики студент должен:**

- соблюдать трудовую дисциплину, правила техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии, выполнять требования внутреннего распорядка предприятия;
- выполнить задания, предусмотренные программой практики;
- вести записи в дневнике практики;
- принимать участие в групповых или индивидуальных консультациях с руководителем практики от образовательного учреждения;
- составить отчёт по результатам практики.

#### **По завершению практики студент должен:**

- получить аттестационный лист и характеристику (руководителя практики от предприятия);
- представить отчет по практике руководителю от университета.

С момента зачисления практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и внутреннего распорядка, действующие на предприятии!

Обязанности руководителя практики от университета:

- провести организационное собрание студентов перед началом практики;
- установить связь с руководителем практики от организации, согласовать и уточнить с ним индивидуальный план практики, исходя из особенностей предприятия;
- обеспечить контроль своевременного начала практики, прибытия и нормативов работы студентов на предприятии;
- посетить предприятие, в котором студент проходит практику, встретиться с руководителями базовых предприятий с целью обеспечения качества прохождения практики студентами;
- обеспечить контроль соблюдения сроков практики и ее содержания;
- оказывать методическую помощь студентам при сборе материалов и выполнении отчетов;



- выставить итоговую оценку по практике на основании анализа отчёта по практике, характеристики и оценки, поставленной руководителем практики от предприятия.

Обязанности руководителя практики от предприятия

Ответственность за организацию и проведение практики в соответствии с договором об организации прохождения практики возлагается на руководителя подразделения, в котором студенты проходят практику.

#### **Руководитель практики:**

- знакомится с содержанием заданий на практику и способствует их выполнению на рабочем месте;
- знакомит практиканта с правилами внутреннего распорядка;
- предоставляет максимально возможную информацию, необходимую для выполнения заданий практики;
- в случае необходимости вносит коррективы в содержание и процесс организации практики студентов;
- по окончании практики дает характеристику (таблица 2 в аттестационном листе-характеристике) о работе студента-практиканта;
- оценивает работу практиканта во время практики.

### **5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики**

Аттестация производственной практики проводится в форме дифференцированного зачёта. К дифференцированному зачёту допускаются студенты, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчётных документов:

- дневник практики;
- отчёт о практике;
- аттестационный лист;
- характеристику учебной и профессиональной деятельности.

#### **Структура отчета и порядок его составления**

Отчёт о производственной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя:

- титульный лист (приложение 1);
- аттестационный лист (приложение 2);
- дневник (приложение 4);
- характеристику профессиональной деятельности студента (приложение 3)
- содержание;
- основную часть, содержащую описание выполненных работ и выводы;
- список литературы;
- приложения.

**Приблизительный объем отчета 15-20 страниц печатного текста.**

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку-скоросшиватель в следующем порядке:

№ п/п	Расположение материалов в отчете	Примечание
1.	Титульный лист	Шаблон в приложении 1.
2.	Аттестационный лист	Заполняется и подписывается руководителем практики от организации (приложение 2)
3.	Характеристика на практиканта	Пишется на бланке организации в свободной форме. Подписывается руководителем практики от предприятия и заверяется печатью (приложение 3).
4.	Дневник по практике	Заполняется ежедневно (приложении 4).
5.	Отчет о выполнении заданий по производственной практике	Пишется студентом. Отчет является ответом на каждый пункт задания на практику, которое сопровождается ссылками на приложения.
6.	Приложения	Приложения представляют собой материал, подтверждающий выполнение заданий на практике. Приложения имеют сквозную нумерацию. Номера страниц приложений допускается ставить вручную.

Отчет обучающегося о прохождении практики должен иметь четкое построение, логическую последовательность и конкретность изложения материала, доказательность выводов и обоснованность предложений.

*Содержание отчета* – это перечень заголовков разделов (частей и других структурных единиц) с указанием страниц, на которых размещается каждый из них. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.

*Введение* – это вводная часть отчета, в которой дается общая характеристика предприятия.

*Основная часть* отчета содержит подробное описание видов работ, выполненных студентом на практике.

*Содержание практики* определяется заданиями, установленными студенту (или группе студентов) руководителями практики от образовательного учреждения и предприятия. Отчет обязательно должен содержать не только информацию о выполнении заданий программы практики, но и анализ этой информации, выводы и рекомендации, разработанные каждым студентом самостоятельно.

*В выводах и предложениях* кратко, но аргументировано излагаются основные выводы, полученные в ходе прохождения практики и вносятся предложения по улучшению работы по данному направлению.

*Список литературы*, которым пользовался обучающийся при написании отчета (7-10 источников), должен подбираться в соответствии с рекомендациями ФГОС. Приложения к отчету включают таблицы, схемы, планы, инструкции и другие документы, не представляющие из себя коммерческую тайну предприятия, а также дневник прохождения практики на предприятии.

Характеристика руководителя практики от предприятия (организации) о выполнении обучающимся своих обязанностей должна быть заверена печатью предприятия (организации).

Отчет оформляется на белой стандартной бумаге (формат А4).

### **Требования к оформлению текста отчета**

1. Отчет пишется:

- от 1-го лица в повествовательной форме;
- оформляется на компьютере шрифтом Times New Roman;
- размер шрифта – 14;
- межстрочный интервал – 1,5;
- поля документа: верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 2,5 см, правое – 1,5 см;
- отступ первой строки – 1,25 см;
- расположение номера страниц – снизу справа;
- номер страницы на первом листе (титульном) не ставится;

1. Отчет начинается с заголовка и подзаголовка, оформленных центрированным способом.

2. Каждый отчет выполняется индивидуально.

3. Содержание отчета предполагает раскрытие поставленных перед студентами вопросов согласно тематике задания на производственную практику

4. Отчет формируется в скоросшивателе (папке для файлов).

5. Сдача и защита отчетов происходит согласно графику защиты и сдачи отчетов.

### **5.1 Порядок подведения итогов практики**

Оформленный отчет представляется студентом в сроки, определённые графиком учебного процесса, но не позже срока окончания практики.

При выставлении оценки за практику учитывается характеристика, представленная на студента руководителем практики от организации, и оценка, полученная по месту прохождения практики.

Положительная оценка при дифференцированном зачёте выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике, положительной характеристики организации на студента, качества оформления отчёта, полноты и своевременности представления материалов по практике.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие неудовлетворительную оценку, считаются имеющими академическую задолженность.

В случае уважительной причины студент направляется на практику вторично в свободное от учёбы время.

Критерии оценивания:

«отлично» (5) – заслуживает студент, выполнивший программу практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания в полном объёме и правильно; проявивший при выполнении заданий самостоятельность, интерес к выбранной профессии, правильно и в соответствии с требованиями оформивший отчёт;

«хорошо» (4) – заслуживает студент, выполнивший программу практики в полном объёме, проявивший самостоятельность, интерес к профессии, обнаруживающий знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий, допустивший отчёт в соответствии с требованиями;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями, предусмотренными программой практики, обнаруживающий знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками и устранивший их с помощью руководителя практики, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не выполнившему программу практики, не владеющему в полном объёме умениями и навыками для выполнения видов работ, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно и небрежно оформивший отчёт

## **5.2 Информационное обеспечение обучения: перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения.**

Основная литература:

1. Мишанин Ю. Ф., Касьянов Г. И., Запорожский А. А. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО –«Лань», 2020, - 720 с.
2. Жевнин Д.И. Технология хранения, транспортировки и реализации с/х продукции (Электронный ресурс). Уч пособие для студентов СПО/ Жевнин Д.И.- Рязань, РГАТУ, 2020г\_ЭК РГАТУ.

Дополнительная литература:

1. Шокина Ю.В., Обухов А.Ю., Коробицин А.А. Техника пищевых производств. Дымогенераторная техника и технологии: учебное пособие для СПО - Издательство "Лань", 2020, -164 с.

Интернет-ресурсы

1. <http://foodteh.ru/> - Мясо. Мясопродукты. Пищевая индустрия

Министерство образования и науки РТ  
ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж»

**Отчет по производственной практике  
по профессиональному модулю  
ПМ 02» Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой  
продукции в процессе производства продуктов питания животного  
происхождения»**

студента 1 курса, обучающегося по специальности  
19.01.19. **Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного  
происхождения.**

---

Ф. И. О. студента

Место практики: \_\_\_\_\_  
(наименование предприятия)

Руководитель практики: \_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О.)

Проверил преподаватель: \_\_\_\_\_

Мамадыш, 2024

Приложение 2

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Ф И О

студент 1\_\_ курса, обучающийся по специальности 19.01.19 **Аппаратчик-оператор  
производства продуктов питания животного происхождения.**

, прошел производственную практику по профессиональному модулю ПМ 02»  
**Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в  
процессе производства продуктов питания животного происхождения»**

в объеме \_\_252\_\_ часов с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

в организации /предприятии

**Виды и качество выполнения работ**

<b>Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики</b>	<b>Качество выполнения работ в соответствии требованиями (соответствует / не соответствует)</b>

Подпись руководителя практики от предприятия

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

М.П.



Приложение 4

## **ДНЕВНИК**

прохождения производственной практики



Дата	Содержание работы	Количество часов	Подпись руководителя

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

М.П.