

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

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной,  
воспитательной работе и  
молодежной политике  
Ю.З. Кирова  
  
« 5 » мая 2025 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)**

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

## 1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целью практики является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении профессионального модуля ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

### **Задачи практики:**

- приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов технологии производства колбасных изделий;
- приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов производства копченых изделий;
- приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов производства полуфабрикатов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики профессионального модуля обучающийся должен

### **Знать:**

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
- ассортимент продукции колбасных и копченых изделий;
- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.

### **Уметь:**

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- распределять поступающее сырье в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий;
- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, - приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству

колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

#### **Приобрести практический опыт**

- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха.

### **2 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП**

Программа производственной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения о (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Для освоения производственной практики профессионального модуля ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья, обучающиеся используют знания, умения, навыки, сформированные в ходе изучения дисциплин МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов, МДК.01.02 Обработка продуктов убоя, МДК.01.03 Технология производства колбасных изделий, МДК.01.04 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов

### **3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС и требованиями к результатам освоения ОПОП)

| Код                                                                                                                                                                                                   | Перечень планируемых результатов прохождения практики                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями | Умеет:<br>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки                                                          | Умеет:<br>Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки                                                          |
| ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                                                                | Умеет:<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                                                              |
| ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                   | Умеет:<br>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                 |

#### 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01. составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем                                                                                                                    | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Объем часов | Формы текущего контроля |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|
| <b>Производственная практика ПМ 01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |                         |
| 1. ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП                                                                                                                                                                                     | Цель и задачи учебной практики, ее содержание, организация, формы и методы работы. Инструктаж по технике безопасности. Методы изучения, сбора и обработки материала, выдача индивидуальных заданий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 6           | УО                      |
| 2. ОСНОВНОЙ ЭТАП<br>2.1. Первичная обработка туш животных                                                                                                                                                    | Обескровливание туш. Снятие шкур с животных.<br>Выполнение работ по зачистке, удалению бахромок мышечной и жировой тканей, кровеносных сосудов, косточек.<br>Проведение контроля технологических процессов обработки туш животных, их разделки на полутуши и отрубы. Обвалка отрубов, жиловка мяса и сортировка мяса.<br>Проведение контроля технологических процессов первичной обработки туш животных; выявление дефектов, ухудшающих товарный вид мясного сырья.<br>Проведение и анализ технологических процессов первичной обработки туш животных.                                                                                                                                                                                                            | 30          | УО,<br>ПО               |
| 2.2. Обработка продуктов убоя                                                                                                                                                                                | Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при переработке продуктов убоя.<br>Распределение поступающих продуктов убоя по видам, назначению и качеству на дальнейшую переработку.<br>Изучение технологических процессов обработки субпродуктов I категории.<br>Изучение технологических процессов обработки субпродуктов II категории.<br>Изучение технологических процессов обработки крови.<br>Изучение технологических процессов обработки кишечного сырья.<br>Изучение технологических процессов обработки эндокринного сырья.<br>Проведение технологических расчетов обработки продуктов убоя.<br>Выявление брака продукции, допущенного при обработке продуктов убоя.<br>Проведение и анализ технологических процессов обработки продуктов убоя. | 30          | УО,<br>ПО               |
| 2.3. Технология колбасных изделий                                                                                                                                                                            | Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий.<br>Проведение контроля готовой продукции колбасных изделий.<br>Распределение поступающего мясного сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп колбасных изделий.<br>Изучение технологических процессов выработки вареных колбасных изделий и составление технологических схем производства.<br>Изучение технологических процессов выработки сосисок, сарделек и составление технологических схем производства.                                                                                                                                                                                                                                | 30          | УО,<br>ПО               |

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |           |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
|                                                   | <p>Изучение технологических процессов выработки ливерных колбасных изделий и составление технологических схем производства.</p> <p>Изучение технологических процессов выработки кровяных колбас и составление технологических схем производства.</p> <p>Изучение технологических процессов выработки фаршированных колбасных изделий и составление технологических схем производства.</p> <p>Проведение технологических расчетов производства колбасных изделий.</p> <p>Выявление брака продукции, допущенного при производстве колбасных изделий.</p> <p>Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |           |
| 2.4. Технология копченых изделий и полуфабрикатов | <p>Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.</p> <p>Проведение контроля готовой продукции копченых изделий и полуфабрикатов.</p> <p>Распределение поступающего мясного сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп копченых изделий и полуфабрикатов.</p> <p>Изучение технологических процессов выработки копченых изделий и полуфабрикатов из говядины и составление технологических схем производства.</p> <p>Изучение технологических процессов выработки копченых изделий и полуфабрикатов из свинины и составление технологических схем производства.</p> <p>Изучение технологических процессов выработки копченых изделий и полуфабрикатов из мяса птицы и составление технологических схем производства.</p> <p>Выявление брака продукции, допущенного при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.</p> <p>Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов.</p> | 30         | УО,<br>ПО |
| 3. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП                            | Написание отчета. Представление написанного отчета о прохождении учебной практики руководителю практики. Защита отчета                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 18         | УО,<br>ПО |
| <b>Итого</b>                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>144</b> |           |

Формы и методы текущего контроля:

УО – устный опрос;

ПО – письменный отчет о прохождении практики

## **5 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРАКТИКЕ**

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на практике являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание производственной практики;

Реализация ОПОП в части проведения практики обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети «Интернет».

Самостоятельная работа обучающихся во время прохождения практики включает работу с научной, учебной и методической литературой, с конспектами лекций, работой в ЭБС. Для самостоятельной работы представляется компьютер с доступом в «Интернет», к электронной библиотеке вуза.

Руководитель практики в период прохождения практики:

- оказывает обучающимся помощь в подборе учебно-методической литературы по направлению практики;
- помогает в подборе необходимых периодических изданий;
- оказывает методическую помощь по вопросам сбора информационного материала на месте базы практики;
- оказывает помощь в классификации и систематизации собранной информации.

При прохождении практики обучающийся должен:

- явиться на практику в срок, установленной учебным планом;
- добросовестно и качественно выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- выполнять правила внутреннего распорядка по месту прохождения практики;
- систематически вести записи по работе, содержание и результаты выполнения заданий;
- подготовиться к итоговой аттестации по учебной практике в соответствии с программой.

## **6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННОТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»**

### **6.1 Основная литература:**

1. Сидоренко, И. В. Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов : учебное пособие / И. В. Сидоренко. – Брянск : Брянский ГАУ, 2018. – 184 с. – [Текст] : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/133087>

2. Гуринович, Г. В. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, И. С. Патракова. – Кемерово : КемГУ, 2016. – 224 с. – ISBN 978-5-89289-982-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/99581>.

3. Лисин, К. В. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов : учебное пособие / К. В. Лисин. – Кемерово : КемГУ, [б. г.]. – Часть 1 : МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий – 2017. – 112 с. – ISBN 978-5-8383-2678-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/162616>.

4. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов : учебное пособие. – Кемерово : КемГУ, [б. г.]. – Часть 2 : МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов – 2017. – 113 с. – ISBN 978-5-8353-2677-8. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL:

<https://e.lanbook.com/book/162615> .

## **6.2 Дополнительная литература:**

1. Долгошева, Е. В. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов : методические указания / Е. В. Долгошева. – Самара : СамГАУ, 2022. – 36 с. – [Текст] : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/259262>.

2. Канашевич, А. В. ПМ.01 Приемка всех видов скота, птицы и кроликов. МДК. 01.01 Тех2. нология первичной переработки скота, птицы и кроликов : учебное пособие / А. В. Канашевич. – Кемерово : КемГУ, 2017. – 158 с. – ISBN 978-5-8383-2681-5. – [Текст] : электронный// Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/162619> – Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Переработка мяса птицы и кроликов : учебное пособие / Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина, К. А. Геращенко [и др.]. – Красноярск : КрасГАУ, 2021. – 362 с. – [Текст] : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/225170>

4. Криштафович В. И., Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник для спо / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; Под общей редакцией В. И. Криштафович. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 432 с. – ISBN 978-5-8114-8437-9. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/176695> .

5. Рыгалова Е. А. Переработка мяса птицы и кроликов : учебное пособие / Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина, К. А. Геращенко [и др.]. – Красноярск : КрасГАУ, 2021. – 362 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/225170> .

6. Янова, М. А. Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов : методические указания / М. А. Янова. Красноярск : КрасГАУ, 2020. – 51 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL:

## **6.3 Программное обеспечение**

1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1;
2. Microsoft Windows SL 8.1 RU AE OLP NL;
3. Microsoft Office Standard 2010;
4. Microsoft Office стандартный 2013;
5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - стандартный Russian Edition;
6. WinRAR:3.x: Standard License – educational –EXT;
7. 7 zip (свободный доступ).

## **6.4 Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:**

1 РОССТАНДАРТ Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.gost.ru/portal/gost/>

2. Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

3. Национальный цифровой ресурс «Рукоонт» [Электронный ресурс] –Режим доступа: <http://rucont.ru/catalog>

4. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.garant.ru>

## **7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

Реализация рабочей программы производственной практики проводится на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения с наличием современной материально-технической базы: оборудование, инструменты, приспособления и оснащение.

## **8 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные материалы представлены отдельным документом в составе ОПОП СПО.



**Форма отчета по практике**

**Образец титульного листа отчета по практике**

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный аграрный университет»**

Кафедра «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»

**Отчет**

по производственной практике

Выполнил:

Обучающийся \_\_\_\_\_ курса

Группы \_\_\_\_\_

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

личный номер \_\_\_\_\_  
(номер зачетной книжки)

---

(Фамилия, Имя, Отчество студента полностью)

К защите допущен: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (инициалы, фамилия)

Оценка \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(цифрой и прописью) подписи членов комиссии (расшифровка подписи)

Кинель 20\_\_\_\_

**Образец задания на практику**  
Министерство сельского хозяйства Российской  
Федерации Федеральное государственное  
бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Самарский государственный аграрный университет»

Факультет СПО  
Кафедра «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**ЗАДАНИЕ**  
на производственную практику

Обучающийся \_\_\_\_\_  
курс, группа, Фамилия, Имя, Отчество

Наименование базовой организации ФГБОУ ВО  
Самарский ГАУ Срок прохождения практики с \_\_\_\_ по \_\_\_\_

Содержание задания на практику (перечень подлежащих рассмотрению вопросов):

---

---

---

---

Дата выдачи задания \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
подпись Ф.И.О.

Ознакомлен \_\_\_\_\_  
подпись Ф.И.О. обучающегося

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## Характеристика студента- практиканта

*Внимание! Оформляется характеристика на отдельном листе формата А-4 и содержит отзыв о приобретенных студентом в ходе практики умениях и навыках, степень его самостоятельности, коммуникативные навыки, умение применять теоретические знания и ранее приобретенные навыки. Характеристика должна содержать рекомендуемую оценку по практике*

Студент \_\_\_\_ курса ФГБОУ ВО «Самарский государственный аграрный университет»  
отделения специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО студента)

Проходил производственную практику по направлению профессиональной деятельности.

С « » по « » 20 г

За время прохождения практики

практикант

Руководитель практики от предприятия

(подпись, ФИО)

Занимаемая должность

МП

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Разработчик:

преподаватель кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»,  
Александр Дмитриевич Овчинников



Заведующий кафедрой «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»  
канд. техн. наук, доцент,  
Ринат Хамидуллович Баймишев



СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП СПО

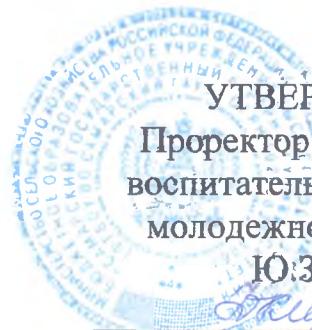
канд. с.-х. наук, доцент,  
Татьяна Николаевна Романова



И.о. начальника УМУ  
Марина Викторовна Борисова



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



УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной,  
воспитательной работе и  
молодежной политике

Ю.З. Кирова

« 5 » мая 2025 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП.02.01 Производственная практика**

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного  
происхождения

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

## 1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Цель практики является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, МДК 02.01 Технохимический контроль производства продукции из мяса и мясного сырья, приобретение практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности

### **Задачи практики:**

- приобретение практического опыта в проведении технохимического контроля и освоения современных производственных процессов мясоперерабатывающего производства;
- приобретение практического опыта в проведении технохимического контроля и освоения современных производственных процессов технологии производства колбасных изделий;
- приобретение практического опыта в проведении технохимического контроля и освоения современных производственных процессов технологии производства копченых изделий;
- приобретение практического опыта в проведении технохимического контроля и освоения современных производственных процессов технологии производства консервированных мясных продуктов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики профессионального модуля обучающийся должен

### **Знать:**

- основы санитарии и гигиены при производстве мясной продукции;
- факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов;
- устройство и оснащение производственной лаборатории и контрольно-измерительные приборы;
- требования технохимического контроля к обработке мясного сырья;
- ассортимент продукции из мяса разных животных и птицы;
- технологические операции и процессы производства мяса и мясопродуктов;
- требования действующих стандартов к качеству мяса и мясопродуктов;
- причины возникновения брака;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве мяса и мясопродуктов.

### **Уметь:**

- проводить оценку качества мяса различных видов животных и птицы;
- проводить оценку качества мясных и колбасных изделий;
- организовывать и контролировать все стадии технологического производства качества пищевой продукции из мясного сырья;
- определять и устранять причины брака;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению брака, устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;
- обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;
- готовить продукцию к реализации.

### **Иметь практический опыт:**

- в проведении технохимического контроля при производстве мяса различных животных и птицы;
- в проведении технохимического контроля при производстве мясных и колбасных изделий;
- в обеспечения безопасности, и качества пищевой продукции из мясного сырья на этапах ее производства и обращения на рынке.

## 2 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессионального модуля «ПМ 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке».

Для освоения производственной практики профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, обучающиеся используют знания, умения, навыки, сформированные в ходе изучения дисциплины МДК 02.01 «Технохимический контроль производства продукции из мяса и мясного сырья».

Сроки проведения практики определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования и графиком учебного процесса. Практика проводится на 3 курсе в 6 семестре

## 3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС и требованиями к результатам освоения ОПОП)

| Код                                                                                                                                                                                                                                                                       | Перечень планируемых результатов прохождения практики                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья | Умеет:<br>Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья |
| ПК 2.3 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья                                                                                                                  | Умеет:<br>Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья                                                                                                                  |

#### 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 составляет 1 зачетную единицу, 36 часов.

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем                                                                                    | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Формы текущего контроля |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|
| <b>7 семестр</b>                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                             |             |                         |
| Производственная практика ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке |                                                                                                                                                             |             |                         |
| <b>ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП</b>                                                                                                                                                 | Цель и задачи производственной практики, ее содержание, организация, формы и методы работы. Инструктаж по технике безопасности.                             | 2           | УО                      |
| <b>2. ОСНОВНОЙ ЭТАП</b><br>2.1 Технохимический контроль качества колбасных изделий                                                                                           | Требования безопасности к производственным зонам колбасного производства                                                                                    | 4           | УО, ПО                  |
|                                                                                                                                                                              | Технохимический контроль при производстве из термически обработанного сырья                                                                                 | 2           | УО, ПО                  |
|                                                                                                                                                                              | Технохимический контроль при производстве кровяных колбас                                                                                                   | 2           | УО, ПО                  |
|                                                                                                                                                                              | Технохимический контроль при производстве вареных колбас                                                                                                    | 2           | УО, ПО                  |
|                                                                                                                                                                              | Технохимический контроль при производстве варено-копченых и сырокопченых колбас твердой консистенции                                                        | 4           | УО, ПО                  |
|                                                                                                                                                                              | Технохимический контроль при производстве сырокопченых колбас мажущейся консистенции                                                                        | 2           | УО, ПО                  |
| 2.2 Технохимический контроль производства консервированных мясных продуктов                                                                                                  | Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве сырокопченых мясных продуктов                                     | 4           | УО, ПО                  |
|                                                                                                                                                                              | Технохимический контроль при производстве консервированных мясных продуктов                                                                                 | 2           | УО, ПО                  |
| 2.3 Особенности технохимического контроля производства деликатесных мясных продуктов                                                                                         | Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве мясных деликатесов.                                               | 4           | УО, ПО                  |
|                                                                                                                                                                              | Технохимический контроль при производстве мясных деликатесов.                                                                                               | 2           | УО, ПО                  |



|                           |                                                                                                                                 |           |           |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                           | Оценка качества мясных деликатесов                                                                                              | 2         | УО,<br>ПО |
| 3. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ<br>ЭТАП | Написание отчета. Представление написанного отчета о прохождении производственной практики руководителю практики. Защита отчета | 4         | УО,<br>ПО |
| <b>Итого:</b>             |                                                                                                                                 | <b>36</b> |           |

Формы и методы текущего контроля:

УО – устный опрос;

ПО – письменный отчет о прохождении практики

## **5 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРАКТИКЕ**

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на практике являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание производственной практики;

Реализация ОПОП в части проведения практики обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети «Интернет».

Самостоятельная работа обучающихся во время прохождения практики включает работу с научной, учебной и методической литературой, с конспектами лекций, работой в ЭБС. Для самостоятельной работы представляется компьютер с доступом в «Интернет», к электронной библиотеке вуза.

Руководитель практики в период прохождения практики:

- оказывает обучающимся помощь в подборе учебно-методической литературы по направлению практики;
- помогает в подборе необходимых периодических изданий;
- оказывает методическую помощь по вопросам сбора информационного материала на месте базы практики;
- оказывает помощь в классификации и систематизации собранной информации.

При прохождении практики обучающийся должен:

- явиться на практику в срок, установленной учебным планом;
- добросовестно и качественно выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- выполнять правила внутреннего распорядка университета;
- систематически вести записи по работе, содержание и результаты выполнения заданий;
- подготовиться к итоговой аттестации по учебной практике в соответствии с программой.

## **6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»**

### **6.1 Основная литература:**

1. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль : учебник для СПО / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6956-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165817>
2. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; Под ред.: Ковалева О. А.. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 444 с. — ISBN 978-5-507-44906-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/249635>
3. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276437>
4. Суделовская, А. В. Микробиология, санитария и гигиена / А. В. Суделовская. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 44 с. - ISBN 978-5-507-44453-3. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/224681>.

### **6.2 Дополнительная литература:**

1. Пронин, В. В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Практикум : учебное пособие для СПО / В. В. Пронин, С.

П. Фисенко, У. И. Кундрюкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-7690-9. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179004>

2. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник для спо / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; Под общей редакцией В. И. Криштафович. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-8437-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176695>.

### **6.3 Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:**

#### **Программное обеспечение**

1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1;
2. Microsoft Windows SL 8.1 RU AE OLP NL;
3. Microsoft Office Standard 2010;
4. Microsoft Office стандартный 2013;
5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - стандартный Russian Edition;
6. WinRAR:3.x: Standard License – educational –EXT;
7. 7 zip (свободный доступ).

### **6.4 Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:**

- 1 РОССТАНДАРТ Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.gost.ru/portal/gost/>
2. Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
3. Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс] –Режим доступа: <http://rucont.ru/catalog>
4. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.garant.ru>

## **7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

Реализация рабочей программы производственной практики проводится на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения с наличием современной материально-технической базы: оборудование, инструменты, приспособления и оснащение.

## **8 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные материалы представлены отдельным документом в составе ОПОП СПО.

**Форма отчета по практике**

**Образец титульного листа отчета по практике**

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный аграрный университет»**

Кафедра «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»

**Отчет**

по производственной практике

Выполнил:

Обучающийся \_\_\_\_\_ курса

Группы \_\_\_\_\_

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

личный номер \_\_\_\_\_  
(номер зачетной книжки)

---

(Фамилия, Имя, Отчество студента полностью)

К защите допущен: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (инициалы, фамилия)

Оценка \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(цифрой и прописью) подписи членов комиссии (расшифровка подписи)

Кинель 20\_\_\_\_

**Образец задания на практику**  
Министерство сельского хозяйства Российской  
Федерации Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Самарский государственный аграрный университет»

Факультет СПО  
Кафедра «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**ЗАДАНИЕ**  
на производственную практику  
Обучающийся \_\_\_\_\_  
курс, группа, Фамилия, Имя, Отчество

Наименование базовой организации ФГБОУ ВО Самарский  
ГАУ Срок прохождения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Содержание задания на практику (перечень подлежащих рассмотрению вопросов):

---

---

---

---

Дата выдачи задания \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
подпись Ф.И.О.

Ознакомлен \_\_\_\_\_  
подпись Ф.И.О. обучающегося

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Студент\_\_\_ курса ФГБОУ ВО «Самарский государственный аграрный университет»  
отделения специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО студента)

Проходил производственную практику по направлению профессиональной деятельности.

С «        »                                  по «        »                                  20        г

За время прохождения практики

ПРАКТИКАНТ

Руководитель практики от предприятия

(подпись, ФИО)

Занимаемая должность

МП

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Разработчик:

преподаватель кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»,  
Александр Дмитриевич Овчинников

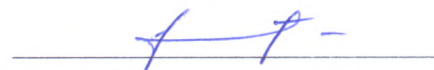


Заведующий кафедрой «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»  
канд. техн. наук, доцент,  
Ринат Хамидуллович Баймишев



СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП СПО  
канд. с.-х. наук, доцент,  
Татьяна Николаевна Романова



И.о. начальника УМУ  
Марина Викторовна Борисова





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

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной,  
воспитательной работе и  
молодежной политике  
Ю.З. Кирова  
  
« 5 » мая 2025 г

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### ПП. 03.01 Производственная практика по профилю специальности

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Уровень подготовки: базовый

Квалификация выпускника: техник-технолог

Форма обучения: очная

## 1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Цель практики является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении профессионального модуля ПМ.03. «Обеспечение деятельности структурного подразделения», приобретение практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности. Цель практики является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении профессионального модуля

### **Задачи практики**

- освоение методик расчета экономических показателей структурного подразделения организации;
- приобретение навыка расчета выхода продукции;
- освоение планирования работы структурного подразделения;
- освоение технологии оформления документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики профессионального модуля обучающийся должен

#### **- Иметь практический опыт:**

- расчета выхода продукции;
- планирования работы структурного подразделения;
- оформления документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

#### **уметь:**

- планировать работы структурного подразделения;
- оценивать эффективность деятельности структурного подразделения организации;
- принимать управленческих решений;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

#### **знать:**

- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методику расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

## 2 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессионального модуля «ПМ.03 «Обеспечение деятельности структурного подразделения».

Для освоения производственной практики профессионального модуля ПМ.03 «Обеспечение деятельности структурного подразделения, обучающиеся используют знания, умения, навыки, сформированные в ходе изучения дисциплины «Управление структурным подразделением организации».

Сроки проведения практики определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования и графиком учебного процесса. Практика проводится на 4 курсе в 8 семестре

### **3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС и требованиями к результатам освоения ОПОП)

| Код                                                                          | Перечень планируемых результатов прохождения практики                           |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| ОК-4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде          | Умеет:<br>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде        |
| ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса            | Умеет:<br>Планировать основные показатели производственного процесса            |
| ПК 3.2 Организовывать работу трудового коллектива                            | Умеет:<br>Планировать выполнение работ исполнителями                            |
| ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива                            | Умеет:<br>Организовывать работу трудового коллектива                            |
| ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива | Умеет:<br>Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива |
| ПК 3.5 Вести учетно-отчетную документацию                                    | Умеет:<br>Вести учетно-отчетную документацию                                    |

#### 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 ПП.04.01  
Производственная практика (по профилю специальности) составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Объем часов | Формы текущего контроля |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|
| 1                                                                                         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3           | 4                       |
| <b>ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |                         |
| 1. ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП                                                                  | Цель и задачи производственной практики, ее содержание, организация, формы и методы работы. Инструктаж по технике безопасности. Методы изучения, сбора и обработки материала, выдача индивидуальных заданий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4           | УО                      |
| 2. ОСНОВНОЙ ЭТАП<br>2.1. Основные приемы организации работы исполнителей                  | Структура управления организации. Типы структур управления, их характеристика и условия применения. Методы управления структурным подразделением организации. Организация управленческого труда в структурном подразделении организации. Управление персоналом структурного подразделения мясоперерабатывающего предприятия. Классификация управленческого персонала по выполняемым функциям. Содержание работы управленческого персонала. Приемы организации работы исполнителя. Планирование выполнения работ исполнителям. Организация работы коллектива                                                                                                                          | 4           | УО,<br>ПО               |
| 2.2. Материально-технические ресурсы                                                      | Оценка эффективности использования материально-технических ресурсов. Факторы и направления повышения эффективности использования материально-технических ресурсов. Материально-техническая база структурного подразделения, ее состав. Организация материально-технического обеспечения. Организационные формы материально-технического обеспечения. Анализ обеспеченности предприятия материальными ресурсами. Оптимизация загрузки производственных мощностей                                                                                                                                                                                                                      | 4           | УО,<br>ПО               |
| 2.3. Методика расчета заработной платы персонала структурного подразделения организации   | Кадровая политика. Типы кадровой политики. Этапы построения кадровой политики. Кадровые мероприятия и кадровая стратегия. Производственный персонал организации (предприятия). Планирование численности и состава персонала. Понятие о трудовых ресурсах и экономически активном населении (рабочей силе), их состав. Показатели использования трудовых ресурсов структурного подразделения. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Оценка потребности в персонале. Анализ деятельности. Должностные инструкции. Баланс рабочего времени работника (бюджет рабочего времени). Методы измерения производительности труда. Факторы и резервы роста производительности труда | 4           | УО,<br>ПО               |

| 1                                                                         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3         | 4         |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| 2.4. Структура издержек производства и пути снижения затрат               | Издержки производства и себестоимость мяса и мясных продуктов, услуг. Виды издержек производства в производственном подразделении. Себестоимость продукции. Классификация затрат при исчислении себестоимости. Методика исчисления себестоимости продукции. Планирование себестоимости продукции. Структура себестоимости мяса и мясных продуктов. Калькуляция себестоимости мяса и мясных продуктов. Методика расчета себестоимости продукции, услуг структурного подразделения. Пути снижения затрат в структурном подразделении. Сущность эффективности производства. Основы определения экономической эффективности производства. Методы определения экономического эффекта. Направления повышения эффективности сельскохозяйственного производства | 6         |           |
| 2.5 Методика расчета экономических показателей структурного подразделения | Методика расчета валового дохода, чистого дохода, прибыли и уровня рентабельности производства мяса и мясных продуктов. Показатели экономической эффективности производства мяса и мясных продуктов. Экономические показатели развития производства мяса и мясных продуктов. Методика расчета выхода продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 6         |           |
| 2.6 Формы документов, порядок их заполнения                               | Основные виды договоров в области профессиональной деятельности. Коммерческие и технические условия договоров на поставку и реализацию мяса и мясных продуктов. Основные виды контрактов на реализацию мяса и мясных продуктов. Оформление документации в области профессиональной деятельности. Заполнение контрактов на реализацию мяса и мясных продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4         |           |
| 2.7 Планирование деятельности структурного подразделения организации      | Принципы и методы планирования. Годовой производственно-финансовый план. Бизнес-план предприятия, характеристика его разделов. Методика расчета основных технико-экономических показателей бизнес-плана производства мяса и мясных продуктов. Принципы и методы прогнозирования.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4         |           |
| 2.8 Учет и отчетность структурного подразделения организации              | Порядок проведения учета мяса и мясных продуктов. Учетно-отчетная документация структурного подразделения организации. Порядок ведения и оформления учетно-отчетной документации. Проведение первичного учета составление отчетности на производство мяса и мясных продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4         |           |
| 3. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП                                                    | Написание отчета. Представление написанного отчета о прохождении производственной практики руководителю практики. Защита отчета                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 32        | УО,<br>ПО |
| <b>Итого</b>                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>72</b> |           |

Формы и методы текущего контроля:

УО – устный опрос;

ПО – письменный отчет о прохождении практики

## **5 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРАКТИКЕ**

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на практике являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание производственной практики;

Реализация ОПОП в части проведения практики обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети «Интернет».

Самостоятельная работа обучающихся во время прохождения практики включает работу с научной, учебной и методической литературой, с конспектами лекций, работой в ЭБС. Для самостоятельной работы представляется компьютер с доступом в «Интернет», к электронной библиотеке вуза.

Руководитель практики в период прохождения практики:

- оказывает обучающимся помощь в подборе учебно-методической литературы по направлению практики;
- помогает в подборе необходимых периодических изданий;
- оказывает методическую помощь по вопросам сбора информационного материала на месте базы практики;
- оказывает помощь в классификации и систематизации собранной информации.

При прохождении практики обучающийся должен:

- явиться на практику в срок, установленной учебным планом;
- добросовестно и качественно выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- выполнять правила внутреннего распорядка академии;
- систематически вести записи по работе, содержание и результаты выполнения заданий;
- подготовиться к итоговой аттестации по учебной практике в соответствии с программой.

## **6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»**

### **6.1 Основная литература:**

1. Кирдищева, Д. Н. Управление структурным подразделением организации : учебно-методическое пособие / Д. Н. Кирдищева, Д. В. Кирдищев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 27 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304253>

2. Управление структурным подразделением организации : учебное пособие / С. Ф. Вольвак, Ю. В. Саенко, В. Ю. Страхов, М. В. Щербатюк. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2024. — 200 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/455504>

### **6.2 Дополнительная литература:**

1. Будянская, И. М. Документирование управленческой деятельности : учебное пособие / И. М. Будянская. — Пермь : ПНИПУ, 2012 — Часть 1 : Управленческий документ. Оформление и составление — 2012. — 118 с. — ISBN 978-5-398-00863. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/161073>

2. Устинов, А. Н. Теория организации : учебное пособие / А. Н. Устинов, В. А. Селезнев. — 5-е изд., переработанное и дополненное. — Москва : ЕАОИ, 2009. — 208 с. — ISBN 978-5-374-00186-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126558>

### **6.3 Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:**

#### **Программное обеспечение**

1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1;
2. Microsoft Windows SL 8.1 RU AE OLP NL;
3. Microsoft Office Standard 2010;
4. Microsoft Office стандартный 2013;
5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - стандартный Russian Edition;
6. WinRAR:3.x: Standard License – educational –EXT;
7. 7 zip (свободный доступ).

#### **Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:**

- 1 РОССТАНДАРТ Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.gost.ru/portal/gost/>
2. Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
3. Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс] –Режим доступа: <http://rucont.ru/catalog>
4. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.garant.ru>

## **7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

Реализация рабочей программы производственной практики проводится на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения с наличием современной материально-технической базы: оборудование, инструменты, приспособления и оснащение.

## **8 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные материалы представлены отдельным документом в составе ОПОП СПО.



**Форма отчета по практике**

**Образец титульного листа отчета по практике**

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный аграрный университет»**

Кафедра «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»

**Отчет**

по производственной практике

Выполнил:

Обучающийся \_\_\_\_\_ курса

Группы \_\_\_\_\_

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

личный номер \_\_\_\_\_  
(номер зачетной книжки)

---

(Фамилия, Имя, Отчество студента полностью)

К защите допущен: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (инициалы, фамилия)

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

Оценка \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(цифрой и прописью) подписи членов комиссии (расшифровка подписи)

Кинель 20\_\_\_\_

**Образец задания на практику**  
Министерство сельского хозяйства Российской  
Федерации Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Самарский государственный аграрный университет»

Факультет СПО  
Кафедра «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**ЗАДАНИЕ**  
на производственную практику  
Обучающийся \_\_\_\_\_  
курс, группа, Фамилия, Имя, Отчество

Наименование базовой организации ФГБОУ ВО Самарский

ГАУ Срок прохождения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Содержание задания на практику (перечень подлежащих рассмотрению вопросов):

---

---

---

---

Дата выдачи задания \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
подпись Ф.И.О.

Ознакомлен \_\_\_\_\_  
подпись Ф.И.О. обучающегося

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Характеристика студента- практиканта

*Внимание! Оформляется характеристика на отдельном листе формата А-4 и содержит отзыв о приобретенных студентом в ходе практики умениях и навыках, степень его самостоятельности, коммуникативные навыки, умение применять теоретические знания и ранее приобретенные навыки. Характеристика должна содержать рекомендуемую оценку по практике*

Студент\_\_\_\_ курса ФГБОУ ВО «Самарский государственный аграрный университет»  
отделения специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

\_\_\_\_\_  
(ФИО студента)

Проходил производственную практику по направлению профессиональной деятельности.

С «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г

За время прохождения практики

практикант \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

(подпись, ФИО)

Занимаемая должность \_\_\_\_\_

МП

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология  
продуктов питания животного происхождения

Разработчик:

доцент кафедры «Экономическая безопасность,  
учет и анализ», канд. экон. наук,  
Татьяна Николаевна Макушина



Заведующий кафедрой

канд. экон. наук, доцент,  
«Экономическая безопасность, учет и анализ»,  
Ольга Федоровна Пятова



СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП СПО

канд. с.-х. наук, доцент,  
Татьяна Николаевна Романова



И.о. начальника УМУ

Марина Викторовна Борисова



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

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной,  
воспитательной работе и  
молодежной политике  
Ю.З. Кирова  
« 5 » мая 2025 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)**

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

## 1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Целью практики является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении МДК.04.01 «Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы», ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: рабочая профессия 12397 «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы», приобретение практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

### **Задачи практики:**

- приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- освоение технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- освоении технологии производства консервов из мяса птицы;
- освоение технологии производства яйцепродуктов;
- освоение технологии производства товаров длительного хранения из мяса птицы.
- вести технологический процесс производства полуфабрикатов из мяса птицы на автоматизированных линиях;

контролировать качество сырья и продукции при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики профессионального модуля обучающийся должен

### **Знать**

- ассортимент продукции длительного хранения из мяса птицы;
- технологические операции и процессы производства полуфабрикатов, консервов, яйцепродуктов и других товаров народного потребления из мяса птицы;
- требования действующих стандартов к качеству продуктов длительного хранения из мяса птицы;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства мясных консервов и продуктов длительного хранения из мяса птицы.

### **Уметь:**

- выполнять технологические расчеты по производству консервов, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из птицеводческого сырья;
- организовывать и контролировать все стадии технологического производства полуфабрикатов; консервов из мяса птицы, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из мяса птицы;
- выявлять брак продукции;
- определять и устранять причины брака;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению брака, устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;
- обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;
- готовить продукцию к реализации.

### **Иметь практический опыт:**

- производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- производства консервов из мяса птицы;
- производства яйцепродуктов.
- производства товаров длительного хранения из мяса птицы;
- производства товаров народного потребления из мяса птицы.

## 1 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессионального модуля «ПМ 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: рабочая профессия 12397 «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»».

Для освоения производственной практики профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: рабочая профессия 12397 «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» обучающиеся используют знания, умения, навыки, сформированные в ходе изучения МДК.04.01 «Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы».

Сроки проведения практики определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования и графиком учебного процесса. Практика проводится на 4 курсе в 8 семестре

## 3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код                                                                                                                                                                                                                                                                       | Перечень планируемых результатов прохождения практики                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья                                                                                                                                                        | Умеет:<br>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                                                                     | Умеет:<br>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.                                                                    |
| ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья | Умеет:<br>Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья |
| ПК 2.3 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья                                                                                                                  | Умеет:<br>Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья                                                                                                                  |
| ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                                                                                                                                    | Умеет:<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                                                                                                                                  |

#### 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04.05.01 составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем         | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Объем часов | Формы текущего контроля |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|
| <b>8 семестр</b>                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |                         |
| <b>ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)</b>                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |                         |
| <b>1. ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫ<br/>Й ЭТАП</b>                                                              | Цель и задачи производственной практики, ее содержание, организация, формы и методы работы. Инструктаж по технике безопасности.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>4</b>    | УО                      |
| <b>2. ОСНОВНОЙ ЭТАП</b><br>2.1 Ознакомление с участком производства полуфабрикатов из мяса птицы: | Ознакомление с участком производства полуфабрикатов из мяса птицы.<br>Изучение инструктажа по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. Изучение должностных инструкций.<br>Распиловка тушек птицы для фасовки, отделения частей тушек птицы в соответствии с ведомостями разделки. Обвалка тушек птицы.<br>Правила транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья. | <b>4</b>    | УО,<br>ПО               |
| 2.2. Контроль качества сырья поступающего на производство полуфабрикатов из мяса птицы:           | Классификации и характеристика упитанности тушек птицы.<br>Правила маркировки птицы.<br>Требования к качеству мяса птицы.<br>Приемка качества мяса птицы.<br>Основные методы исследования сырья и продукции.<br>Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции.<br>Оценка качества сельскохозяйственной птицы для убоя.                                                                                                     | <b>4</b>    | УО,<br>ПО               |
| 2.3. Изучение устройства и принципа работы обслуживаемого оборудования:                           | Устройство и принцип работы применяемого оборудования.<br>Изучение правил техники безопасности при работе с инструментами и на оборудовании.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>4</b>    | УО,<br>ПО               |
| 2.4. Выполнение основных технологических расчетов:                                                | Расчет рецептуры рубленых полуфабрикатов.<br>Расчет рецептуры рассолов для инъектирования кусковых полуфабрикатов.<br>Расчет рецептуры маринадов для обработки сырья при изготовлении кусковых полуфабрикатов.<br>Расчет рецептуры теста для полуфабрикатов замороженных в тесте.                                                                                                                                                                  | <b>4</b>    |                         |



|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |           |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| 2.5 Ведение технологических процессов изготовления полуфабрикатов из мяса птицы | <p>Разделка птицы на анатомические части.</p> <p>Определение соотношения различных частей тушек птицы. Расчет выхода.</p> <p>Нормативные требований к полуфабрикатам из мяса птицы.</p> <p>Технология производства натуральных полуфабрикатов.</p> <p>Производство маринованных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Производство рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Контроль процесса размораживания сырья – продолжительности обработки, температуры сырья, потерь при размораживании.</p> <p>Контроля качества зачистки тушек.</p> <p>Обвалка тушек птицы с выделением бескостного мяса.</p> <p>Инъецирование сырья рассолом – уровень введения рассола, количества и места уколов.</p> <p>Контроль процесса ручной и машинной формовки рубленых полуфабрикатов.</p> <p>Формовки полуфабрикатов в оболочку.</p> <p>Ведение контроля процесса приготовления теста для полуфабрикатов замороженных в тесте.</p> <p>Холодильная обработка полуфабрикатов.</p> <p>Упаковка полуфабрикатов – правила размещения продукции в упаковке, правила упаковки, масса упаковки, отклонение массы.</p> | 20        |           |
| 3. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП                                                          | Написание отчета. Представление написанного отчета о прохождении производственной практики руководителю практики. Защита отчета                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 32        | УО,<br>ПО |
| <b>Итого</b>                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>72</b> |           |

Формы и методы текущего контроля:

УО – устный опрос;

ПО – письменный отчет о прохождении практики

## **5 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРАКТИКЕ**

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на практике являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание производственной практики;

Реализация ОПОП в части проведения практики обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети «Интернет».

Самостоятельная работа обучающихся во время прохождения практики включает работу с научной, учебной и методической литературой, с конспектами лекций, работой в ЭБС. Для самостоятельной работы представляется компьютер с доступом в «Интернет», к электронной библиотеке вуза.

Руководитель практики в период прохождения практики:

- оказывает обучающимся помощь в подборе учебно-методической литературы по направлению практики;
- помогает в подборе необходимых периодических изданий;
- оказывает методическую помощь по вопросам сбора информационного материала на месте базы практики;
- оказывает помощь в классификации и систематизации собранной информации. При прохождении практики обучающийся должен:
- явиться на практику в срок, установленной учебным планом;
- добросовестно и качественно выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- выполнять правила внутреннего распорядка академии;
- систематически вести записи по работе, содержание и результаты выполнения заданий;
- подготовиться к итоговой аттестации по учебной практике в соответствии с программой.

## **6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»**

### **6.1 Основная литература**

1. Бурдашкина, В. Н. Интенсивные технологии производства яиц и мяса птицы : методические указания / В. Н. Бурдашкина, А. И. Дарьин. — Пенза : ПГАУ, 2017. — 123 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131118>.

### **6.2. Дополнительная литература**

1. Болотина, Е.Н. Технология производства и переработки животноводческой продукции: Учебное пособие [Текст]/ Е.Н. Болотина – Самара.: РИЦ СГСХА, 2011. – 222 с. [128].

2.Рязанова, О. А. Птица сельскохозяйственная и пернатая дичь. Характеристика, биологические особенности, идентификационные признаки : учебное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. – Санкт- Петербург : Лань, 2020. – ISBN 978-5-8114-5900-1. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/146647> –

### **6.3 Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:**

#### **Программное обеспечение**

1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1;
2. Microsoft Windows SL 8.1 RU AE OLP NL;
3. Microsoft Office Standard 2010;
4. Microsoft Office стандартный 2013;
5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - стандартный Russian Edition;

6. WinRAR:3.x: Standard License – educational –EXT;

7. 7 zip (свободный доступ).

**Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:**

1 РОССТАНДАРТ Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.gost.ru/portal/gost/>

2. Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

3. Национальный цифровой ресурс «Рукоонт» [Электронный ресурс] –Режим доступа: <http://rucont.ru/catalog>

4. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.garant.ru>

## **7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

Реализация рабочей программы производственной практики проводится на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения с наличием современной материально-технической базы: оборудование, инструменты, приспособления и оснащение.

## **8 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные материалы представлены отдельным документом в составе ОПОП СПО.

**Форма отчета по практике**

**Образец титульного листа отчета по практике**

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный аграрный университет»**

Кафедра «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»

**Отчет**

по производственной практике

Выполнил:

Обучающийся \_\_\_\_\_ курса

Группы \_\_\_\_\_

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

личный номер \_\_\_\_\_  
(номер зачетной книжки)

---

(Фамилия, Имя, Отчество студента полностью)

К защите допущен: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
Оценка \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(цифрой и прописью) подписи членов комиссии (расшифровка подписи)

Кинель 20\_\_

**Образец задания на практику**  
Министерство сельского хозяйства Российской  
Федерации Федеральное государственное  
бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Самарский государственный аграрный университет»

Факультет СПО  
Кафедра «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**ЗАДАНИЕ**  
на производственную практику

Обучающийся \_\_\_\_\_  
курс, группа, Фамилия, Имя, Отчество

Наименование базовой организации ФГБОУ ВО  
Самарский ГАУ Срок прохождения практики с \_\_\_\_ по \_\_\_\_

Содержание задания на практику (перечень подлежащих рассмотрению вопросов):

---

---

---

---

Дата выдачи задания \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
подпись Ф.И.О.

Ознакомлен \_\_\_\_\_  
подпись Ф.И.О. обучающегося

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

МП

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Разработчик:

преподаватель кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»,  
Татьяна Николаевна Романова



Заведующий кафедрой «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»  
канд. техн. наук, доцент,  
Ринат Хамидуллович Баймишев



СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП СПО

канд. с.-х. наук, доцент,  
Татьяна Николаевна Романова



И.о. начальника УМУ

Марина Викторовна Борисова



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Самарский государственный аграрный университет»**

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной,  
воспитательной работе и  
молодежной политике  
Ю.З. Кирова  
  
« 5 » мая 2025 г

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Преддипломная практика**

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Уровень подготовки: базовый

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная



## **1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

Целью преддипломной является сбор материала, необходимого для выполнения выпускной квалификационной работы в соответствии с избранной темой и планом, согласованным с руководителем ВКР, а также углубление и закрепление теоретических знаний, подготовка к самостоятельной работе по специальности.

Задачами практики являются:

- сбор и оформление документов по практике;
- изучение хозяйственно-производственной деятельности предприятия, на базе которого будет выполняться выпускная квалификационная работа;
- приобретение более глубоких профессиональных навыков, необходимых для подготовки и написания выпускной квалификационной работы;
- сбор, обобщение и анализ практического и наглядного материала необходимого для подготовки и написания выпускной квалификационной работы;
- участие в экспериментальных работах, проводимых сотрудниками учреждения;
- подготовка отчета в форме доклада;
- выполнение выпускной квалификационной работы.

## **2 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП СПО**

Преддипломная практика по профилю специальности базируется на изучении дисциплин профессионального цикла «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья», «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке», «Обеспечение деятельности структурного подразделения», «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: рабочая профессия 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы».

Преддипломная практика, предусмотренная для выполнения выпускной квалификационной работы.

Способы проведения преддипломной практики: стационарная и выездная.

Основным местом проведения производственной преддипломной практики являются мясоперерабатывающие предприятия Самарской области. Статус предприятия, где проходит учащийся преддипломную практику, должен соответствовать предъявленным требованиям.

Организация практики – индивидуальное. Преддипломная практика планируется в 8 семестре 4 курса.

### 3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

| Код компетенции | Формулировка компетенции                                                                                                                                     | Знания, умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01           | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                            | Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
|                 |                                                                                                                                                              | Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности                                                                                                   |
| ОК 02           | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач                                            |
|                 |                                                                                                                                                              | Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств                                                                                                                                                                                                                                      |

|          |                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК<br>03 | Планировать и Реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования |
|          |                                                                                                                                                                                                                                     | Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ОК<br>04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                                                      | Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|          |                                                                                                                                                                                                                                     | Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ОК<br>05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                                               | Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|          |                                                                                                                                                                                                                                     | Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ОК<br>06 | Проявлять гражданско-Патриотическую позицию,                                                                                                                                                                                        | Умения: описывать значимость своей профессии (специальности); применять стандарты антикоррупционного поведения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|       |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, российско-духовных ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности), стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности                                                 | <p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения</p>                                                                                                                                                                                                                    |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                                                                                                   | <p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |

# Профессиональные компетенции

| Основные виды деятельности                                                                                                                                  | Код и наименование компетенции                                                                                         | Показатели освоения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья | ПК 1.1.<br>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья | <p>Практический опыт:</p> <p>Прием-сдача мясного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Упаковка готовой продукции (продуктов питания из мясного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Маркировка готовой продукции (продуктов питания из мясного сырья) на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде</p> |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                        | <p>Умения:</p> <p>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими</p> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>инструкциями</p> <p>Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде</p> <p>Знания:</p> <p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции</p> <p>Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                         | <p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях при производстве продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ на автоматизированных технологических линиях при производстве продуктов питания из мясного сырья.</p> <p>Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p> |
|  | <p>ПК 1.2.</p> <p>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими</p> | <p>Практический опыт:</p> <p>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Упаковка готовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Маркировка готовой продукции на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения</p>                                                                                                                                                                                                                     |



|  |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | инструкциями | <p>технологических процессов производства, в том числе в электронном виде</p> <p>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <hr/> <p>Умения:</p> <p>Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных</p> |
|--|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>информационных системах производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Использовать средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде</p> <p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Знания:</p> <p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                           |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                         | <p>линиях по производству продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях при производстве продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ на автоматизированных технологических линиях при производстве продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях,</p> <p>в том числе в электронном виде</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p> |
| Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции всех этапов ее производства и обращения на рынке | ПК 2.1.<br>Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль | <p>Практический опыт:</p> <p>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясной продукции</p> <p>Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания мясной продукции на автоматизированных технологических линиях</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|  |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой мясной продукции</p>                            | <p>Умения:<br/>Применять методы органолептического, физико-химического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции<br/>Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из мясной продукции), в том числе в электронном виде</p> <p>Знания:<br/>Принципы организации технoхимического контроля на предприятии, требования стандартов к качеству сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Основные принципы организации, параметры и режимы осуществления технологического процесса<br/>Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясной продукции<br/>Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции<br/>Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из мясной продукции</p> |
|  | <p>ПК 2.2.<br/>Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки</p> | <p>Практический опыт:<br/>Контроля производственных стоков и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки</p> <p>Умения:<br/>Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства мясной продукции</p> <p>Знания:<br/>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве<br/>Состав и свойства побочных продуктов переработки мясного сырья</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <p>ПК 2.3. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в</p>                     | <p>Практический опыт:<br/>Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Умения:<br/>Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|  |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>процессе производства продукции из мясного сырья</p> | <p>Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясных продуктов</p> <p>Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясных продуктов в соответствии с регламентами</p> <p>Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясных продуктов</p> <p>Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования</p> <p>Осуществлять контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясных продуктов</p> <p>Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами</p> <p>Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Знания:</p> <p>Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора</p> <p>Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Нормативно-техническая документация по проведению различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации процесса производства мясных продуктов</p> <p>Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, требования, предъявляемые к</p> |
|--|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                     |                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                     |                                                                       | <p>качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления соответствующей документации</p> <p>Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясных продуктов</p> <p>Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья</p> <p>Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья мясных продуктов</p>                                                                                                                                                                              |
| Обеспечение деятельности структурного подразделения | ПК 3.1.<br>Планировать основные показатели производственного процесса | <p>Практический опыт:</p> <p>Анализ поставщиков сырья животного происхождения и причин отклонений параметров качества сырья животного происхождения от нормативных показателей</p> <p>Расчет сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Изучение рынка и конъюнктуры продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья</p> |
|                                                     |                                                                       | <p>Умения:</p> <p>Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p> <p>Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>                                                            |
|                                                     |                                                                       | <p>Знания:</p> <p>Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения</p> <p>Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>                                                                                                                                                                                                                |
|                                                     | ПК 3.2.<br>Планировать выполнение работ                               | <p>Практический опыт:</p> <p>Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|  |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | исполнителями                                         | <p>технологических линиях в соответствии со сменными показателями</p> <p>Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p> |
|  |                                                       | <p>Умения:</p> <p>Контроля выполнения работ исполнителями</p> <p>Знания:</p> <p>Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | ПК 3.3.<br>Организовывать работу трудового коллектива | <p>Практический опыт:</p> <p>Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Обеспечение сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  |                                                       | <p>Умения:</p> <p>Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|  |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                  | автоматизированных технологических линиях<br>Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях<br>Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                  |
|  |                                                                                  | Знания:<br>Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях<br>Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                               |
|  | ПК 3.4.<br>Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива | Практический опыт:<br>Контроля хода и оценки результатов работы трудового коллектива                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |                                                                                  | Умения:<br>Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях<br>Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                 |
|  |                                                                                  | Знания:<br>Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями<br>Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях<br>Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья |
|  | ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию                                       | Практический опыт:<br>Ведения учетно-отчетной документации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                  | Умения:<br>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных                                                                                                                                                                                                                                              |



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>технологических линиях</p> <p>Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <hr/> <p>Знания:</p> <p>Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p> <p>Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 144 часа.

| № п/п         | Разделы (этапы) практики             | Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Форма текущего контроля             |
|---------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1.            | Подготовительный                     | Знакомство со структурой учреждения, правилами внутреннего распорядка. Проведение инструктажа по технике безопасности. Разъясняются права и обязанности обучающегося во время прохождения практики. Консультация с руководителем практики от образовательной организации по организации практики, получением необходимых сопроводительных документов                                                  | 2<br><br>Собеседование              |
| 2.            | Производственный (исследовательский) | Ознакомление с правилами внутреннего распорядка организации и правилами охраны труда, со структурой и делопроизводством организации, основными направлениями работы. Участие в работе, предусмотренной производством. Получение экспериментальных данных и их интерпретация. Освоение методов и способов работы по современным технологиям данного направления. Знакомство с отчетностью предприятия. | 136<br><br>Устный опрос             |
| 3.            | Заключительный                       | Сбор и обработка материала для отчета. Ведение дневника. Выполнение индивидуального задания. Подготовка отчета. Защита отчета                                                                                                                                                                                                                                                                         | 6<br><br>Проверка дневника и отчета |
| <b>Итого:</b> |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>144</b><br><b>Дифф. зачет</b>    |

## **5 УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРАКТИКЕ**

В процессе прохождения практики должны применяться образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии.

*Образовательные технологии* при прохождении практики включают в себя: инструктаж по технике безопасности; экскурсию по организации; первичный инструктаж на рабочем месте; наглядно-информационные технологии (материалы выставок, стенды, плакаты, альбомы и др.); использование библиотечного фонда; организационно-информационные технологии (присутствие на собраниях, совещаниях, «планерках», нарядах и т.п.); вербально-коммуникационные технологии (интервью, беседы с руководителями, специалистами, работниками массовых профессий предприятия (учреждения, жителями населенных пунктов); наставничество (работа в период практики в качестве ученика опытного специалиста); информационно-консультационные технологии (консультации ведущих специалистов); информационно-коммуникационные технологии (информация из Интернет, e-mail и т.п.); информационные материалы радио и телевидения; аудио- и видеоматериалы; работу в библиотеке (уточнение содержания учебных и научных проблем, профессиональных и научных терминов, экономических и статистических показателей); изучение содержания государственных стандартов по оформлению отчетов о научно-исследовательской работе и т.п.

*Научно-производственные технологии* при прохождении практики могут включать в себя: инновационные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики; эффективные традиционные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики; консультации ведущих специалистов по использованию научно-технических достижений.

*Учебно-исследовательские технологии* при прохождении практики могут включать в себя: определение объекта и предмета исследования, постановку исследовательской задачи; разработку инструментария исследования; наблюдения, измерения, фиксация результатов; сбор, обработка, анализ и предварительную систематизацию фактического и литературного материала; использование информационно-аналитических компьютерных программ и технологий; прогноз развития ситуации (функционирования объекта исследования); использование информационно-аналитических и проектных компьютерных программ и технологий; систематизация фактического и литературного материала; обобщение полученных результатов; формулирование выводов и предложений по общей части программы практики; экспертизу результатов практики (предоставление материалов дневника и отчета о практике; оформление отчета о практике).

## **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ НА ПРАКТИКЕ**

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы студентов на преддипломной практике являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для студентов, определяющие порядок прохождения и содержание преддипломной практики.

Реализация ОПОП в части проведения преддипломной практики обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки студенты обеспечены доступом к сети Интернет. Самостоятельная работа студентов во время прохождения практики включает работу с научной, учебной и методической литературой, с конспектами лекций, работой в ЭБС. Для самостоятельной работы представляется компьютер с доступом в Интернет, к электронной библиотеке вуза.

Руководитель преддипломной практики в период прохождения практики:

- оказывает студентам помощь в подборе учебно-методической литературы по направлению практики;
- консультирует по вопросам использования статистических материалов, нормативно-законодательных источников;
- помогает в подборе необходимых периодических изданий;
- оказывает методическую помощь по вопросам сбора информационного материала на месте базы практики;
- оказывает помощь в классификации и систематизации собранной информации.

При прохождении практики студент должен:

- явиться на практику в срок, установленной учебным планом;
- добросовестно и качественно выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- выполнять правила внутреннего распорядка организации;
- систематически вести записи по работе, содержание и результаты выполнения заданий;
- подготовиться к итоговой аттестации по учебной практике в соответствии с программой.

Отчёт должен заканчиваться заключением руководителя практики от организации о выполнении программы практики и оценками по приобретённым навыкам и умениям.

Отчёт с приложениями (какие приложения нужны, указаны в соответствующих разделах), дневником должен быть представлен на кафедру сразу же по окончании срока прохождения производственной практики.

*Основное требование к отчёту - наличие анализа работы, проделанной за время практики согласно программе практики.*

## **6 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

### **6.1 Основная литература:**

1. Сидоренко, И. В. Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И. В. Сидоренко. – Брянск: Брянский ГАУ, 2018. – 184 с. – [Текст]: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/133087>.
2. Гуринович, Г. В. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, И. С. Патракова. – Кемерово: КемГУ, 2016. – 224 с. – ISBN 978-5-89289-982-6. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/99581>.
3. Лисин, К. В. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: учебное пособие / К. В. Лисин. – Кемерово: КемГУ, [б. г.]. – Часть 1: МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий – 2017. – 112 с. – ISBN 978-5-8383-2678-5. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/162616>.
4. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: учебное пособие. – Кемерово: КемГУ, [б. г.]. – Часть 2: МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов – 2017. – 113 с. – ISBN 978-5-8353-2677-8. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/162615>.

### **6.2 Дополнительная литература:**

1. Долгошева, Е. В. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: методические указания / Е. В. Долгошева. – Самара: СамГАУ, 2022. – 36 с. – [Текст]: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/259262>.
2. Канашевич, А. В. ПМ.01 Приемка всех видов скота, птицы и кроликов. МДК. 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: учебное пособие / А. В. Канашевич. – Кемерово: КемГУ, 2017. – 158 с. – ISBN 978-5-8383-2681-5. – [Текст]: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/162619>.
3. Переработка мяса птицы и кроликов: учебное пособие / Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина, К. А. Геращенко [и др.]. – Красноярск: КрасГАУ, 2021. – 362 с. – [Текст]: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/225170>.
4. Криштафович В. И., Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник для спо / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович; под общей редакцией В. И. Криштафович. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 432 с. – ISBN 978-5-8114-8437-9. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/176695>.
5. Рыгалова Е. А. Переработка мяса птицы и кроликов: учебное пособие / Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина, К. А. Геращенко [и др.]. – Красноярск: КрасГАУ, 2021. – 362 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/225170>.
6. Янова, М. А. Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов: методические указания / М. А. Янова. Красноярск: КрасГАУ, 2020. – 51 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/187400>.

### **6.3 Программное обеспечение:**

- 6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1;
- 6.3.2. Microsoft Windows SL 8.1 RU AE OLP NL;
- 6.3.3. Microsoft Office Standard 2010;
- 6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013;
- 6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - стандартный Russian Edition;

6.3.6. WinRAR:3.x: Standard License – educational –EXT;

6.3.7. 7 zip (свободный доступ).

#### **6.4 Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:**

6.4.1 РОССТАНДАРТ Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.gost.ru/portal/gost/>.

6.4.2. Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.

6.4.3. Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс] –Режим доступа: <http://rucont.ru/catalog>.

6.4.4. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.garant.ru>.

### **7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

Для эффективного прохождения практики необходимы учреждения и предприятия, оснащенные современным технологическим и лабораторным оборудованием, способным обеспечить все виды и формы работы, предусмотренные программой учебной практики. При проведении практики используется материально-техническая база мест прохождения практики.

### **8 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные материалы переставлены отдельным документом в составе ОПОП СПО.

## Образец заполнения работы, выполненной на практике

## 3. РАБОТА, ВЫПОЛНЕННАЯ НА ПРАКТИКЕ

По прохождению практики ведется дневник в должности \_\_\_\_\_.

Примерные результаты производственной практики приведены в таблице.

| Дата | Содержание                                                                                                                                  |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | Прибытие в предприятие. Оформление на практику                                                                                              |
|      | Ознакомление с руководством и административно-организационной структурой<br>Прохождение вводного инструктажа и инструктажа на рабочем месте |
|      | Ознакомление с материально-технической базой предприятия                                                                                    |
|      | Помощь технологу. Выполнение производственных поручений                                                                                     |
|      | Анализ данных об организации работы за отчетные года                                                                                        |
|      | Сбор данных, характеризующих производственную деятельность                                                                                  |
|      | Планирование и оформление документации                                                                                                      |
|      | Оформление отчёта по практике. Составление дневника практики.<br>Подготовка к защите отчета                                                 |

Обучающийся \_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия И.О)

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия И.О)

Образец характеристики руководителя от предприятия

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

на студента-практиканта

(фамилия, имя, отчество)

**проходившего преддипломную практику**

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

на базе \_\_\_\_\_

(наименование предприятия, организации)

в период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Виды выполняемых работ по профилю специальности

---

---

---

---

---

---

---

Участие в общественных мероприятиях

---

---

---

---

Отношение практиканта к работе, специальности

---

---

---

---

\_\_\_\_\_  
Руководитель предприятия  
Главный инженер предприятия  
М.П.

И.И. Иванов  
П.П. Петров



## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

### о выполнении программы преддипломной практики и освоению профессиональных и общих компетенций

Студент-практикант \_\_\_\_\_

Сроки проведения практики \_\_\_\_\_

Место проведения практики \_\_\_\_\_

Результаты работы студента на практике:

Программа практики преддипломной выполнена в полном объёме и освоены следующие компетенции:

| Компетенция                                                                                                                                                                                                                                    | освоена /<br>не освоена |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья</b>                                                                             |                         |
| Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья                                                                                                                                    |                         |
| Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                 |                         |
| <b>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>                                                                                                               |                         |
| Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой мясной продукции |                         |
| Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки                                                                                                                               |                         |
| Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья                                                                                              |                         |
| <b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>                                                                                                                                                                                     |                         |
| Планировать основные показатели производственного процесса                                                                                                                                                                                     |                         |
| Планировать выполнение работ исполнителями                                                                                                                                                                                                     |                         |
| Организовывать работу трудового коллектива                                                                                                                                                                                                     |                         |
| Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива                                                                                                                                                                          |                         |
| Вести учетно-отчетную документацию                                                                                                                                                                                                             |                         |

Замечания \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

Рекомендации \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Рекомендуемая оценка по результатам прохождения производственной практики**

\_\_\_\_\_  
(отлично, хорошо, удовлетворительно)

**Руководитель практики от предприятия (организации):**

\_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

**Форма отчета по практике**

**Образец титульного листа отчета по практике**

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный аграрный университет»**

**Факультет среднего профессионального образования  
Кафедра «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»**

**ОТЧЕТ**

по производственной практике

«Преддипломная практика»

Выполнил:

Обучающийся \_\_\_\_\_ курса

Группы \_\_\_\_\_

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

личный номер \_\_\_\_\_  
(номер зачетной книжки)

---

(Фамилия, Имя, Отчество студента полностью)

К защите допущен:

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (инициалы, фамилия)

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

Оценка \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(цифрой и прописью) подписи членов комиссии (расшифровка подписи)

**Образец задания на практику**

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования

**«Самарский государственный аграрный университет»**

Факультет среднего профессионального образования  
Кафедра «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**ЗАДАНИЕ**

на производственную практику

Обучающийся \_\_\_\_\_  
курс, группа, Фамилия, Имя, Отчество

Наименование базовой организации ФГБОУ ВО Самарский ГАУ

Срок прохождения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Содержание задания на практику (перечень подлежащих рассмотрению вопросов):

---

---

---

---

Дата выдачи задания \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
подпись Ф.И.О.

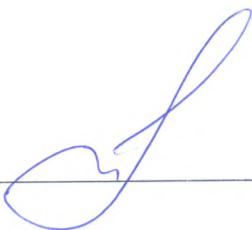
Ознакомлен \_\_\_\_\_  
подпись Ф.И.О. обучающегося

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Разработчик:

преподаватель кафедры «Технология переработки  
и экспертиза продуктов животноводства»,  
Ольга Константиновна Неманова



Заведующий кафедрой «Технология переработки  
и экспертиза продуктов животноводства»  
канд. техн. наук, доцент,  
Ринат Хамидуллович Баймишев



СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП СПО

канд. с.-х. наук, доцент,

Татьяна Николаевна Романова



И.о. начальника УМУ

Марина Викторовна Борисова

