

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



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Направленность - Производство продуктов питания из мясного сырья

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 (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: 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: 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: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умеет: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

#### 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 4 зачетных единицы, 144 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов		Форма текущего контроля
1.	Подготовительный	Цель и задачи производственной практики, ее содержание, организация, формы и методы работы. Инструктаж по технике безопасности.	6	УО
2.	Основной	<p>Обескровливание туш. Снятие шкур с животных.</p> <p>Выполнение работ по зачистке, удалению бахромок мышечной и жировой тканей, кровеносных сосудов, косточек.</p> <p>Проведение контроля технологических процессов обработки туш животных, их разделки на полутуши и отрубы. Обвалка отрубов, жиловка мяса и сортировка мяса.</p> <p>Проведение контроля технологических процессов первичной обработки туш животных; выявление дефектов, ухудшающих товарный вид мясного сырья.</p> <p>Проведение и анализ технологических процессов первичной обработки туш животных.</p> <p>Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при переработке продуктов убоя.</p> <p>Распределение поступающих продуктов убоя по видам, назначению и качеству на дальнейшую переработку. Изучение технологических процессов обработки субпродуктов I категории.</p> <p>Изучение технологических процессов обработки субпродуктов II категории.</p> <p>Изучение технологических процессов обработки крови.</p> <p>Изучение технологических процессов обработки кишечного сырья. Изучение технологических процессов обработки эндокринного сырья. Проведение технологических расчетов обработки продуктов убоя.</p> <p>Выявление брака продукции, допущенного при обработке продуктов убоя. Проведение и анализ технологических процессов обработки продуктов убоя. Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий.</p> <p>Проведение контроля готовой продукции колбасных изделий. Распределение поступающего мясного сырья в зависимости от качества на производство</p>	120	УО, ПО

		<p>соответствующих групп колбасных изделий.</p> <p>Изучение технологических процессов выработки вареных колбасных изделий и составление технологических схем производства.</p> <p>Изучение технологических процессов выработки сосисок, сарделек и составление технологических схем производства.</p> <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> <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</p>		
--	--	---	--	--

		изделий им полуфабрикатов. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов.		
3.	Заключительный	Написание отчета. Представление написанного отчета о прохождении учебной практики руководителю практики. Защита отчета.	18	УО, ПО
<b>Итого:</b>			144	

Формы и методы текущего контроля:

УО – устный опрос;

ПО – письменный отчет о прохождении практики

## 5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ 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 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

**6.1 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины**

### 6.1.1 Основная литература:

1. 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>.

2. 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>.

3. 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:

4. 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>.

#### **6.1.2 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. 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> .

4. 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>

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:

#### **6.2 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:**

6.2.1 Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1;

6.2.2 Microsoft Windows SL 8.1 RU AE OLP NL;

6.2.3 Microsoft Office Standard 2010;

6.2.4 Microsoft Office стандартный 2013;

6.2.5 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - стандартный Russian Edition;

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

6.2.7 7 zip (свободный доступ).

#### **6.3 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы:**

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

#### **6.4 Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой практики, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения по практике**

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.

### **7. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные материалы представлены отдельным документом в составе ОПОП СПО.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Самарский ГАУ

Колледж

Отделение «Специальные дисциплины»

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики

по модулю

С \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Обучающегося \_ курса \_ группы

Специальность \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О. обучающегося

Руководитель практики от организации

Отчет защищен «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_ г.

С оценкой «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_

Кинель 202\_

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

Колледж ФГБОУ ВО Самарский ГАУ  
Отделение «Специальные дисциплины»

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного  
происхождения

### **ЗАДАНИЕ**

На производственную практику по модулю

---

(Фамилия имя отчество)

---

(Курс, группа)

Срок проведение практики с \_\_\_\_\_ г по \_\_\_\_\_ г.

Содержание задания на практику (перечень подлежащих рассмотрению  
вопросов):

Индивидуально задание:

Дата выдачи задания: «\_\_\_\_\_» 202 г.

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

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



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

Разработчики:  
преподаватель  
Т.В. Дузенова,



---

канд. с.-х. наук  
Т.Н. Романова



---

Заведующий отделением  
«Специальные дисциплины»  
канд. тех. наук,  
О.А. Артамонова



---

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП СПО  
канд. с.-х. наук, доцент,  
Т. Н. Романова



---

И.о. начальника УМУ  
М. В. Борисова



---

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



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### ПП.02.01 Производственная практика

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Направленность - Производство продуктов питания из мясного сырья

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».

## 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 <sup>4</sup>
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: 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: Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единицы, 36 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов	Форма текущего контроля
1.	Подготовительный	Цель и задачи производственной практики, ее содержание, организация, формы и методы работы. Инструктаж по технике безопасности.	2 УО

2.	Основной	Требования безопасности к производственным зонам колбасного производства Технохимический контроль при производстве из термически обработанного сырья Технохимический контроль при производстве кровяных колбас Технохимический контроль при производстве вареных колбас Технохимический контроль при производстве варено-копченых и сырокопченых колбас твердой консистенции Технохимический контроль при производстве сырокопченых колбас мажущейся консистенции Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве сырокопченых мясных продуктов Технохимический контроль при производстве консервированных мясных продуктов Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве мясных деликатесов. Технохимический контроль при производстве мясных деликатесов. Оценка качества мясных деликатесов	30	УО, ПО
3.	Заключительный	Написание отчета. Представление написанного отчета о прохождении учебной практики руководителю практики. Защита отчета.	4	УО, ПО
<b>Итого:</b>			36	

Формы и методы текущего контроля:

УО – устный опрос;

ПО – письменный отчет о прохождении практики

## 5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ 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 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

### **6.1 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины**

#### **6.1.1 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. Здравова, 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>.

#### **6.1.2 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. Кундюкова. — 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>.

### **6.2 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:**

6.2.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1;

- 6.2.2. Microsoft Windows SL 8.1 RU AE OLP NL;
- 6.2.3. Microsoft Office Standard 2010;
- 6.2.4. Microsoft Office стандартный 2013;
- 6.2.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - стандартный Russian Edition;
- 6.2.6. WinRAR:3.x: Standard License – educational –EXT;
- 6.2.7. 7 zip (свободный доступ).

### **6.3 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы:**

6.3.1 РОССТАНДАРТ Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] – Режим доступа:

<https://www.gost.ru/portal/gost/>

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

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

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

### **6.4 Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой практики, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения по практике**

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.

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

Оценочные материалы переставлены отдельным документом в составе ОПОП СПО.

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

Разработчик:  
канд. с.-х. наук,  
доцент,  
Т.Н. Романова



---

Заведующий отделением  
«Специальные дисциплины»  
канд. тех. наук,  
О.А. Артамонова



---

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП  
СПО канд. с.-х. наук,  
доцент,  
Т. Н. Романова



---

И.о. начальника УМУ  
М. В. Борисова



---

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

УТВЕРЖДАЮ  
Врио проректора по учебной,  
воспитательной  
работе и молодежной политике  
Ю.З. Кирова  
«22 мая 2026 г.



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **ПП.03.01 Производственная практика по управлению структурным подразделением организации**

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Направленность - Производство продуктов питания из мясного сырья

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.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 ПРАКТИКИ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО

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

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

### 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ 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.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов	Форма текущего контроля
1.	Подготовительный	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	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 молокоперерабатывающего предприятия. Классификация управленческого персонала по выполняемым функциям. Содержание работы управленческого персонала. Приемы организации работы исполнителя. Планирование выполнения работ исполнителям. Организация работы коллектива Оценка эффективности использования материально-технических ресурсов. Факторы и направления	36  УО, ПО

	<p>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</p> <p>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</p> <p>Издержки производства и себестоимость молочной продукции. Виды издержек производства в производственном подразделении. Себестоимость продукции. Классификация затрат при исчислении себестоимости. Методика исчисления себестоимости продукции. Планирование себестоимости продукции. Структура себестоимости молочной продукции. Калькуляция себестоимости молока и молочных 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</p> <p>Методика расчета валового дохода, чистого дохода, прибыли и уровня рентабельности производства молока и молочных продуктов. Показатели экономической эффективности производства молока и молочных продуктов. Экономические показатели</p>		
--	--	--	--

		<p>развития производства молока и молочных продуктов. Методика расчета выхода продукции</p> <p>Основные виды договоров в области профессиональной деятельности. Коммерческие и технические условия договоров на поставку и реализацию молока и молочных продуктов. Основные виды контрактов на реализацию молока и молочных продуктов. Оформление документации в области профессиональной деятельности. Заполнение контрактов на реализацию молока и молочных продуктов</p> <p>Принципы и методы планирования. Годовой производственно-финансовый план. Бизнес-план предприятия, характеристика его разделов. Методика расчета основных технико-экономических показателей бизнес-плана производства молока и молочных продуктов. Принципы и методы прогнозирования.</p> <p>Порядок проведения учета молока и молочных продуктов. Учетно-отчетная документация структурного подразделения организации. Порядок ведения и оформления учетно-отчетной документации. Проведение первичного учета составление отчетности на производство молока и молочных продуктов.</p>		
3.	Заключительный	Написание отчета. Представление написанного отчета о прохождении производственной практики руководителю практики. Защита отчета	32	УО, ПО
<b>Итого:</b>			72	

Формы и методы текущего контроля:

УО – устный опрос;

ПО – письменный отчет о прохождении практики

## 5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКЕ

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 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

### 6.1 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины

#### 6.1.1 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>

#### 6.1.2 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>

## **6.2 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:**

- 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).

## **6.3 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы:**

- 6.3.1. <https://www.gost.ru/portal/gost/> - РОССТАНДАРТ Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
- 6.3.2. <http://www.consultant.ru> - Справочная правовая система «Консультант Плюс»
- 6.3.3. <http://rucont.ru/catalog> – Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- 6.3.4. <https://www.garant.ru> – Информационно-правовой портал «Гарант»

## **6.4 Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой практики, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения по практике**

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Помещение для самостоятельной работы. Компьютерный класс. 446442, Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А	Компьютерная техника, подключенная к сети «Интернет» и обеспеченная доступом в электронную информационно-образовательную среду, офисная мебель, программное обеспечение
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет 446442, Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А	Оборудование: посадочные места для пользователей библиотеки, в том числе с выходом в Интернет с лицензионным программным обеспечением.
Актовый зал 446442, Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А	Оборудование: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя; технические средства обучения: мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).

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.

**7 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И  
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные материалы представлены отдельным документом в составе ОПОП СПО.

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

Разработчик:  
канд. экон. наук.  
Т.Н. Макушина



---

Заведующий отделением  
«Специальные дисциплины»  
канд. тех. наук,  
О.А. Артамонова



---

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП СПО  
канд. с.-х. наук, доцент,  
Т. Н. Романова



---

И.о. начальника УМУ  
М. В. Борисова



---

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

УТВЕРЖДАЮ  
Врио проректора по учебной,  
воспитательной  
работе и молодежной политике  
Ю.З. Кирова  
  
«22 мая 2026 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Направленность - Производство продуктов питания из мясного сырья

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

## 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 (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД). Проводится в 8 семестре 4 курса, форма контроля – дифференцированный зачет.

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».

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

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

Код и наименование компетенции	Перечень планируемых результатов прохождения практики
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Умеет: Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических линий в соответствии с технологическими инструкциями.	Умеет: 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: 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: 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: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

## 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единицы, 216 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов		Форма текущего контроля
1.	Подготовительный	Цель и задачи производственной практики, ее содержание, организация, формы и методы работы. Инструктаж по технике безопасности.	10	УО
2.	Основной	<p>Ознакомление с участком производства полуфабрикатов из мяса птицы. Изучение инструктажа по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. Изучение должностных инструкций. Распиловка тушек птицы для фасовки, отделения частей тушек птицы в соответствии с ведомостями разделки. Обвалка тушек птицы. Правила транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.</p> <p>Классификации и характеристика упитанности тушек птицы. Правила маркировки птицы. Требования к качеству мяса птицы. Приемка качества мяса птицы. Основные методы исследования сырья и продукции. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции. Оценка качества сельскохозяйственной птицы для убоя.</p> <p>Устройство и принцип работы применяемого оборудования. Изучение правил техники безопасности при работе с инструментами и на оборудовании.</p> <p>Расчет рецептуры рубленых полуфабрикатов. Расчет рецептуры рассолов для инъектирования кусковых полуфабрикатов. Расчет рецептуры маринадов для обработки сырья при изготовлении кусковых полуфабрикатов.</p> <p>Расчет рецептуры теста для полуфабрикатов замороженных в тесте. Разделка птицы на анатомические части. Определение соотношения различных частей тушек птицы. Расчет выхода.</p> <p>Нормативные требования к полуфабрикатам из мяса птицы. Технология производства натуральных полуфабрикатов. Производство маринованных полуфабрикатов из мяса птицы. Производство рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Контроль процесса размораживания сырья – продолжительности</p>	160	УО, ПО

		обработки, температуры сырья, потерь при размораживании. Контроля качества зачистки тушек. Обвалка тушек птицы с выделением бескостного мяса. Инъектирование сырья рассолом – уровень введения рассола, количества и места уколов. Контроль процесса ручной и машинной формовки рубленых полуфабрикатов. Формовки полуфабрикатов в оболочку. Ведение контроля процесса приготовления теста для полуфабрикатов замороженных в тесте. Холодильная обработка полуфабрикатов. Упаковка полуфабрикатов – правила размещения продукции в упаковке, правила упаковки, масса упаковки, отклонение массы.		
3.	Заключительный	Написание отчета. Представление написанного отчета о прохождении учебной практики руководителю практики. Защита отчета.	46	УО, ПО
<b>Итого:</b>			216	

Формы и методы текущего контроля:

УО – устный опрос;

ПО – письменный отчет о прохождении практики

## 5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ 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 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

**6.1 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины**

### **6.1.1 Основная литература:**

1. Переработка мяса птицы и кроликов : учебное пособие для студентов / Е.А. Рыга-лова, Е.А. Речкина, К.А. Геращенко . – : КрасГАУ, 2021 . – 362 с. Режим доступа: – URL: <https://rucont.ru/efd/815138>

### **6.1.2 Дополнительная 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> . — Режим доступа: для авториз. Пользователей

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

3. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы [Электрон-ный ресурс] : лаб. практикум / С.В. Стадникова, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова.– Оренбург : ОГУ, 2014. – 154 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/278620>

4 Рязанова, О. А. Птица сельскохозяйственная и пернатая дичь. Характеристика, био-логические 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> – Режим доступа: для авто-риз. пользователей. – С. 82.).

**6.2 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:**

6.2.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1;

6.2.2. Microsoft Windows SL 8.1 RU AE OLP NL;

6.2.3. Microsoft Office Standard 2010;

6.2.4. Microsoft Office стандартный 2013;

6.2.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - стандартный Russian Edition;

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

6.2.7. 7 zip (свободный доступ).

**6.3 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы:**

6.3.1 РОССТАНДАРТ Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] – Режим доступа:

<https://www.gost.ru/portal/gost/>

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

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

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

**6.4 Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой практики, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения по практике**

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
<p>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции. 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>Оборудование: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, (бинокляры микроскопы «Микмед-1», прибор для определения нитритов «Микрон-2», Стейк петролазер», трихинеллоскоп проекционный, «Солимер TDS, шкаф сушильный Binder E-28, блендер Braun MR 5550 M BСНС, центрифуга лабораторная медицинская ОПН-8, титриметрическая установка, весы электронные лабораторные Adventurer, прибор контроля процесса стерилизации консервов ПКПСК-1, магнитная мешалка, электро- плитка «Кварц» ЭПП-1-1,2/220, Спектрофотометр СФ-56, монитор, системный блок, колонки, мышка, клавиатура, колбагреватель KL-2, набор стеклянной посуды, набор реактивов), технические средства обучения: мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы. Компьютерный класс. 446442, Самарская обл, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А</p>	<p>Компьютерная техника, подключенная к сети «Интернет» и обеспеченная доступом в электронную информационно-образовательную среду, офисная мебель, программное обеспечение</p>
<p>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет 446442, Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть- Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А</p>	<p>Оборудование: посадочные мест для пользователей библиотеки, в том числе с выходом в Интернет с лицензионным программным обеспечением.</p>
<p>Актовый зал 446442, Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть- Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А</p>	<p>Оборудование: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя; технические средства обучения: мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).</p>

**7 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные материалы переставлены отдельным документом в составе ОПОП СПО.

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

Разработчик:  
преподаватель  
М.В. Полатовский



---

Заведующий отделением  
«Специальные дисциплины»  
канд. тех. наук,  
О.А. Артамонова



---

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП СПО  
канд. с.-х. наук, доцент,  
Т. Н. Романова



---

И.о. начальника УМУ  
М. В. Борисова



---