



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: ou=ГБПОУ МО "Сергиево-Посадский
колледж",
CN=Носырева Галина
Александровна, E=
mo_spkolledzh@mosreg.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2026-04-13 16:20:25

Приложение 5-19
к ООП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»

Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»
№ 1025-ОС от 31.08.2023г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ

г.Сергиев Посад
2023 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦК специальных
химических дисциплин

СОГЛАСОВАНО
Зам.директора по УМР

Программа практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2022 № 343, Примерной основной образовательной программой среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренных ФГОС СПО..

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

Автор-разработчик:

Стависская Н.В. - преподаватель ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	9
2.1. ОБЪЕМ И ВИДЫ ПРАКТИКИ	9
2.2.СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	9
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	17
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ	22

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 *Технология продуктов питания животного происхождения* в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): ВПД 1. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья; ВПД 2. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке; ВПД 3. Обеспечение деятельности структурного подразделения; ВПД 4. Выполнение работ по профессиям 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас и 15464 Оператор автомата по производству полуфабрикатов и соответствующих общих и профессиональных компетенций:

Общие компетенции (ОК)

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 9	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

Профессиональные компетенции (ПК)

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
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.
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 4.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

1.2. Цели и задачи практики, требования к результатам освоения

С целью освоения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающийся должен:

Иметь практический опыт	ведения утвержденной учетно-отчетную документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
-------------------------	---

	участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов. планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств; ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции. -выполнение технологических операций по формовке вареных колбасных изделий на различных видах оборудования; - технологического обслуживания оборудования для формовки; - клипсования и вязки батонов вареных колбасных изделий; - укладки и транспортировки вареных колбасных изделий; - выполнение работ по изготовлению рубленых полуфабрикатов; -укладывание полуфабрикатов в тару, с соблюдением технологических требований; - оформления необходимой документации.
уметь	- правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и

	оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. - применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. - рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость; применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов
--	--

	животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий. готовить оборудование для формования колбас и п/ф к работе - вести и контролировать процесс формования батонов колбас в искусственную оболочку - вести и контролировать процесс формования батонов колбас в натуральную оболочку - перевязывать колбасные батоны для придания формы - накалывать колбасные батоны с целью удаления воздуха - работать на автомате по производству котлет, бифштексов, фрикаделек и пельменей - выполнять технологические операции выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы, размещения на рамах - паспорттировать продукцию - транспортировать колбасные изделия для дальнейшей обработки
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на практику - 1368 часов

в том числе в форме практической подготовки - 1368 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

2.1. Объем и виды практики по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Вид практики	Количество часов
ПМ 01 УП 01 (учебная)	144
ПМ 01 ПП 01 (производственная)	288
ПМ 02 УП 02 (учебная)	144
ПМ 02 ПП 02 (производственная)	288
ПМ 03 ПП 03 (производственная)	72
ПМ 04 ПП 04 (производственная)	288
Вид аттестации: дифференцированный зачет	
Преддипломная практика	144

2.2. Содержание практики Содержание практики по специальности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Виды работ	Кол-во часов	В том числе в форме практической подготовки
ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		
ПП.01 Производственная практика		
1. Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности убойных животных.	4	4
2. Подход к птице, проведение оценки по массе и упитанности.	4	4
3. Осмотр и сортировка убойных животных.	4	4
4. Убой и первичная переработка КРС.	4	4
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС.	4	4
6. Убой и первичная переработка свиней.	4	4
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней.	4	4
8. Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы.	4	4
9. Убой и первичная переработка кроликов.	4	4

Виды работ	Кол-во часов	В том числе в форме практической подготовки
10. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы.	8	4
11. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов.	4	4
12. Составление и анализ схем холодильной обработки мяса.	8	8
13. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.	8	8
14. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови.	4	4
15. Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению.	8	8
16. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования.	4	4
17. Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья.	8	8
1. Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продуктов из мяса.	4	4
2. Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных колбасных изделий.	4	4
3. Составление технологических схем и изучение процессов производства варено-копченых колбасных изделий.	4	4
4. Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых колбасных изделий.	4	4
5. Составление технологических схем и изучение процессов производства сырокопченых колбасных изделий.	4	4
6. Составление технологических схем и изучение процессов производства сыровяленых колбасных изделий.	4	4
7. Составление технологических схем и изучение процессов производства ливерных колбасных изделий.	4	4
8. Составление технологических схем и изучение процессов производства жареных колбасных изделий.	4	4
9. Составление технологических схем и изучение процессов производства крупнокусковых полуфабрикатов.	8	8
10. Составление технологических схем и изучение процессов производства порционных полуфабрикатов.	8	8
11. Составление технологических схем и изучение процессов производства мелкокусковых полуфабрикатов.	8	8
12. Составление технологических схем и изучение процессов производства рубленых полуфабрикатов.	8	8
13. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.	8	8

Виды работ	Кол-во часов	В том числе в форме практической подготовки
14. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.	8	8
15. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству продуктов из мяса.	8	8
16. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования для упаковки мясных продуктов.	8	8
17. Проведение контроля по безопасному обслуживанию оборудования согласно технике безопасности. Безопасное обслуживание оборудования и средств автоматизации технологического процесса производства мясных продуктов.	8	8
18. Работа на технологическом оборудовании: установка для вертикальной обвалки мяса.	8	8
19. Работа на технологическом оборудовании: шпигорезка.	8	8
20. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для грубого измельчения мяса.	8	8
21. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для тонкого измельчения мяса.	8	8
22. Работа на технологическом оборудовании: фаршемешалка при составлении фарша.	8	8
23. Работа на технологическом оборудовании: шприц-дозировщик для наполнения оболочек фаршем.	8	8
24. Работа на технологическом оборудовании: формовочный аппарат для формовки рубленых полуфабрикатов в тесте.	8	8
25. Работа на технологическом оборудовании: котлетный аппарат для формирования рубленых полуфабрикатов.	8	8
26. Работа на технологическом оборудовании: трейсилер для упаковки мясных продуктов.	8	8
27. Работа на технологическом оборудовании: аппарат для вакуумной упаковки мясных продуктов.	8	8
28. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для термической обработки мясных продуктов	8	8
29. Работа на технологическом оборудовании: клипсатор для наложения скоб на батоны.	8	8
30. Работа на технологическом оборудовании: массажер и тумблер для размягчения мясного сырья.	8	8
Всего часов	288	288
УП 01 Учебная практика		

Виды работ	Кол-во часов	В том числе в форме практической подготовки
Расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови, в субпродуктовом цехе, в цехе пищевых жиров, при переработке перо-пухового сырья, при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота, при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота, при переработке кишечного комплекта свиней.	72	72
Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш, туш мелкого рогатого скота, тушек кроликов.	8	8
Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной. Хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения. Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	16	16
Выбор способа охлаждения мясного сырья, замораживания мясного сырья, размораживания мясного сырья, холодильной обработки продуктов убоя.	48	48
Всего часов	144	144
ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
ПП.02 Производственная практика		
Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса.	48	24
Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас. Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.	108	54

Виды работ	Кол-во часов	В том числе в форме практической подготовки
Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе. Изучение схемы контроля технологического процесса фасовки при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).	132	66
Всего часов	288	144
УП.02 Учебная практика		
Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах. Методы массовой доли жира в мясе и мясных продуктах. 3. Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах. 4. Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах. 5. Методы оценки влагосвязывающей способности мяса. 6. Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов. 7. Методы оценки жирудерживающей способности мясных продуктов.	72	72
8. Методы исследования pH мяса и мясных продуктов. 9. Термометрирование мясного сырья. 10. Органолептический анализ мясного сырья.	12	12

Виды работ	Кол-во часов	В том числе в форме практической подготовки
Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов. 12. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов.	12	12
Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки. 14. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки. 15. Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий.	48	48
Всего часов	144	144
ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения		
ПП.03 Производственная практика		
Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением; 2. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте; 3. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации; 4. Анализ деятельности структурного подразделения;	12	12
Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений; 6. Организация рабочих мест в производственных цехах; 7. Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников; 8. Составление графика выхода на работу; 9. Ознакомление с организацией расчета заработной платы;	40	40
. Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения; 11. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей; 12. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.); 13. Ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.	20	20
Всего часов	72	72
ПМ 04 Выполнение работ по профессиям 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас, 15654 Оператор автомата по производству полуфабрикатов		
ПП. Производственная практика		
спечивание равномерной загрузки оборудования;		

Виды работ	Кол-во часов	<i>В том числе в форме практической подготовки</i>
1 Ознакомление с автоматом по производству вареных колбас: инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии; изучение должностных инструкций; изучение устройства и принципа работы применяемого оборудования.	36	18
2 Сдача-приемка сырья и расходных материалов для изготовления вареных колбас: транспортирование, приемка, хранение и подготовка формовочных материалов; размотка, перемотка шпагата в клубки, подготовка биров и нарезание отрезков ниток шпагата для вязки колбасных изделий; транспортирование, приемка и хранение мясного сырья для изготовления вареных колбас. Дублирование на рабочих местах	36	18
3 Ведение технологических процессов изготовления вареных колбас на автоматах: включение и опробование технологического оборудования на холостом ходу; надевание оболочки на цевку для наполнения фаршем; формование колбасных изделий путем наполнения оболочки фаршем с соблюдением необходимой плотности наполнения и норм расхода оболочки и фарша; перевязывание батонов колбасных изделий для придания формы; перекручивание оболочки с фаршем для сосисок, сарделек и шпикачек; накалывание (штриковка) батонов с целью удаления воздуха; навешивание, колбасных изделий на палки и подвешивание их на рамы; установка и смена цевок автомата; регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов давления и разряжения; подпетливание, навешивание на палки, укладывание на рамы вареных колбасных изделий; мойка и дезинфекция технологического оборудования и тары.	72	36
4 Ознакомление с автоматом по производству полуфабрикатов: инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии; изучение должностных инструкций; изучение устройства и принципа работы применяемого оборудования.	36	18
5 Сдача-приемка сырья и расходных материалов для изготовления полуфабрикатов: транспортирование, приемка, хранение и подготовка материалов; транспортирование, приемка и хранение мясного сырья для изготовления полуфабрикатов.	36	18

Виды работ	Кол-во часов	В том числе в форме практической подготовки
6 Ведение технологических процессов изготовления полуфабрикатов на автоматах: включение и опробование технологического оборудования на холостом ходу; - формование полуфабрикатов; - раскладывание полуфабрикатов на лотки и загрузка в морозильную камеру; - регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов давления и разряжения; - мойка и дезинфекция технологического оборудования и тары;	72	36
Всего часов	288	144
Итого	1224	1224
Преддипломная практика		
Организация работы участка в смену: обеспечение сырьем и материалами, распределение обязанностей между работниками, составление отчетно-планирующей документации, обеспечение бесконфликтной атмосферы в коллективе.	30	30
Способы эффективного использования материальных, финансовых и трудовых ресурсов. Планирование численности работников и фонда заработной платы. Расчет основных технико-экономических показателей производства, рентабельности, прибыли, средней заработной платы, нормирование рабочего времени.	30	30
Изучение работы технологической службы, работы производственной химической лаборатории, работы службы технического контроля. Функции отделов снабжения и сбыта готовой продукции. Организация складского хозяйства. Процесс сертификации готовой продукции. Функции отдела охраны труда.	30	30
Оформление и систематизация материала в соответствии с выданным заданием для дипломного проектирования.	54	54
Всего часов	144	144
Итого	1368	1368

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках практики	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Распознавание и анализ сложных проблемных ситуаций в различных контекстах, в т.ч. при решении задач профессиональной деятельности; определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации и осуществление эффективного поиска в источниках. Разработка детального плана действий, оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной и производственной практики
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска в источниках; анализ полученной информации, выделение главных аспектов. Структурирование и интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной и производственной практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной и производственной практики

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной и производственной практики
ОК 05. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Проявление толерантности в рабочем коллективе. Проявление коммуникабельности и общительности. Проявление способностей взаимодействия с членами коллектива	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной и производственной практики
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной и производственной практики
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной и производственной практики
ОК 08 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной и производственной практики

ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Пропагандировать и соблюдать нормы здорового образа жизни с целью профилактики профессиональных заболеваний; уметь организовывать собственную деятельность по укреплению здоровья и физической выносливости; участвовать в спортивных мероприятиях, программе физкультурной подготовки ГТО.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной и производственной практики
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Оценивание соответствия методики задачам анализа по диапазону измеряемых значений и точности	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике Экзамен по модулю
ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Оценивание организации выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике Экзамен по модулю
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	Оценивание процесса организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике Экзамен по модулю

продукции из мясного сырья.		
ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Организация контроля производственных стоков и выбросов отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике Экзамен по модулю
ПК 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Оценивание проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике Экзамен по модулю
ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	Оценивание умения планировать основные показатели производственного процесса	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике Экзамен по модулю
ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	Оценивание умения планировать выполнение работ исполнителями	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике Экзамен по модулю

ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.	Оценивание способности организовывать работу трудового коллектива	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике Экзамен по модулю
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Оценивание умения контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике Экзамен по модулю
ПК 4.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Оценивание способности осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике Экзамен по модулю
ПК 4.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Оценивание умения организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике Экзамен по модулю

Одной из форм контроля результатов практики является дневник практики, который ведется обучающимся в процессе прохождения практики.

По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией. В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами организации.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения проходит на базе ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж».

Реализация программы учебной практики предполагает наличие лабораторий, оснащенных специализированным оборудованием и инструментами:

Лаборатория биохимии мяса и мясных продуктов (по выбору)

Вытяжной шкаф; лабораторные столы; химическая посуда ГОСТ 25336 «Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры»; теххимические весы; аналитические весы; сушильный шкаф; центрифуга; иономер; электроплитка; потенциометрический титратор; дистиллятор; штатив для титрования; электроды; водяная баня; песочная баня; магнитные мешалки; колбонагреватели.

Лаборатория микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Вытяжной шкаф; лабораторные столы; химическая посуда по ГОСТ 25336 «Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры»; набор ареометров; иономер-кондуктометр; весы аналитические; весы технические; штативы металлические; электроплитки; шкаф сушильный; магнитные мешалки, термостат.

4.2. Информационное обеспечение организации и проведения практики.

4.2.1. Основные источники

1 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>

2 Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173099>

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> 3.2.2

Дополнительные источники:

1 Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493941>

2 Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для

перемешивания фарша / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 76 с. — ISBN 978-5-507-46628-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/314702>

3 Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 72 с. — ISBN 978-5-507-46318-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305975>

4 Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8541-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177024> 3.2.3

Нормативные документы:

2.1 ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия. – Введ. 2019-01-01. – М.: Стандартинформ, 2019. - 34 с.

2.2 ГОСТ 34120-2017 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия – Введ. 2019-01-01. – М.: Стандартинформ, 2020. - 20 с.

2.3 ГОСТ 31476-2012 Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия – Введ. 2013-07-01. – М.: Стандартинформ, 2013. - 21 с.

2.4 ГОСТ 32244-2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия – Введ. 2015-07-01. – М.: Стандартинформ, 2014. - 12 с.

2.5 ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции. Технический регламент Таможенного союза. - Введ. 1.05.2014 – Электронный текст документа подготовлен ЗАО "Кодекс" и сверен по: Официальный сайт Евразийской экономической комиссии. – Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org>

2.6 ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции. Технический регламент Таможенного союза. - Введ. 9.10.2013 – Электронный текст документа подготовлен ЗАО "Кодекс" и сверен по: Официальный сайт Евразийской экономической комиссии. – Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org>.

3.2. 4. Электронные источники.

1. Электронно-библиотечная система Инфра-М (сайт <http://www.znaniium.com/>).

2. Электронно-библиотечная система Лань (сайт <http://e.lanbook.com/>).

3. Электронно-библиотечная система Ю-райт (сайт <https://biblio-online.ru/>).

4.3. Общие требования к организации практики

Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена и проводится образовательным учреждениям, при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Учебная практика проводится как концентрированно, так и рассредоточено. Производственная практика проводится в рамках профессиональных модулей и может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

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

По итогам прохождения учебной и производственной практик студент сдает преподавателю дневник-отчет. Итоговой формой контроля является дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам.

4.4. Кадровое обеспечение организации и проведения практики

Реализация программы практики по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы практики по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.