



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: 2025-04-13 15:12:03

Приложение 5-22
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»
№ 168-ОС от 17.06.2025г.

ПРОГРАММА УЧЕБНЫХ, ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИК ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ

г. Сергиев Посад
2025

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦК
химических технологий и
пищевой промышленности

СОГЛАСОВАНО
Зам.директора по УМР

Программа учебных, производственных практик профессиональных модулей, преддипломной практики разработана в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования(с изменениями и дополнениями) и зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 года (Регистрационный № 24480), в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 г. № 343 и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 21 июня 2022 г. (Регистрационный № 68942).

Организация-разработчик:

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

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	2-6
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
2.1. ОБЪЕМ И ВИДЫ ПРАКТИКИ	8
2.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8-14
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	14-19
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ	19-22

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

ВПД 1. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору) ВПД 2. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору) ВПД 3. Выполнение работ по профессиям рабочих 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас и 15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов

Общие компетенции (ОК)

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, 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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Профессиональные компетенции (ПК)

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Подготавливать сырье и материалы
ПК 1.2	Управлять технологическими процессами производства
ПК 1.3	Подготавливать оборудование к безопасному пуску, выводу на технологический режим и остановке
ПК 1.4	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК 1.5	Анализировать причины брака, разрабатывать мероприятия по их предупреждению и устранению
ПК 1.6	Контролировать выполнение требований безопасности производства, охраны труда, экологии
ПК 2.1	Контролировать организацию труда при ведении технологических процессов.
ПК 2.2	Выполнять производственные задания в соответствии с утвержденными производственными планами и графиками
ПК 2.3	Оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев
ПК 2.4	Выполнять расчет показателей эффективного использования материально-технических, трудовых и финансовых ресурсов подразделения и предприятия
ПК 2.5	Контролировать и анализировать показатели эффективности работы подразделения и предприятия
ПК 3.1	Разрабатывать предложения к мероприятиям по обеспечению безопасных условий труда и выполнения производственных заданий на предприятии по производству пищевой продукции из мясного сырья
ПК 3.2	Разрабатывать предложения к технологическому процессу на предприятии по производству пищевой продукции из мясного сырья
ПК 3.3	Оформлять результаты технологического контроля на предприятии по производству пищевой продукции из мясного сырья
ПК 3.4	Выполнять отдельные работы по производственному контролю за соблюдением требований безопасности на предприятии по производству пищевой продукции из мясного сырья
ПК 4.1	Выполнять операции технологических процессов
ПК 4.2	Обеспечивать технологические параметры производству пищевой продукции из мясного сырья
ПК 4.3	Контролировать отбор проб, соблюдение технологического режима, качество продукции

1.2. Цели и задачи практики, требования к результатам освоения

Целью производственной практики является создание условий для формирования профессиональных умений, закрепления знаний и практического опыта, необходимых общих и профессиональных компетенций по специальности

Задачи практики:

- формирование у обучающихся первоначальных профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии;

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

1.3 Требования к результатам освоения производственной практики

Навыки	Подготовки оборудования к безопасному пуску; Подготовки исходного сырья и материалов; Безопасной эксплуатации оборудования при ведении технологического процесса; Работы с приборами автоматического контроля и регулирования технологического процесса; Безопасной эксплуатации технологического оборудования производства; Обеспечения бесперебойной работы оборудования. Проведения контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; Анализа причин возникновения брака; Проведения анализа технологического процесса производства; Анализа причин возникновения брака и разработки мероприятий по их предупреждению и устранению; Соблюдения требований безопасного ведения технологического процесса и испытаний продукции; Соблюдения требований охраны труда; Соблюдения экологических требований к производству; Осуществления контроля за созданием условий, обеспечивающих непрерывную работу в течение полной смены и наибольшую производительность труда рабочего; Участия в выполнении производственных заданий с высокими показателями Оформления первичных документов в соответствии с внутренними документами организации «Положение об оплате труда», «Положение о премировании», табеля учета рабочего времени, правилами внутреннего трудового распорядка; Участия в расчете показателей эффективного использования материально-технических, трудовых и финансовых ресурсов подразделения и предприятия; Выполнения расчетов количественных и качественных показателей эффективности работы подразделения и организации; Участия в подготовке мероприятий по обеспечению безопасных условий труда и выполнения производственных заданий на предприятии по производству энергонасыщенных и изделий; Участия в подготовке материала для разработки технологического регламента на производство конкретного изделия или продукта на предприятии;
уметь	У1-применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мясного сырья ; У2 -правильно оформлять учетно-отчетную документацию; У3 планировать основные показатели производства продукции; осуществлять мониторинг технологических операций производства; У4 - проверять операции по товарному оформлению и хранению

	продукции У5 проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию У6 Составлять технологические схемы. У7 составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; У8 Обслуживать основное и вспомогательное оборудование, соблюдая требования охраны труда и промышленной безопасности, требования технологического регламента; У9 Осуществлять проверку оборудования на наличие дефектов и неисправностей. У10 -анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; У11 Осуществлять контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на соответствие требованиям ТУ и ГОСТ; У12 Подготавливать информацию для проведения анализа причин брака. У13 Определять факторы, влияющие на качество продукции, выпускаемой на предприятии; У14 Проводить анализ технологических процессов в рамках управления качеством продукции; У15 Разрабатывать корректирующие и предупреждающие действия по обеспечению стабильности технологического процесса. У16 Определять факторы, влияющие на нарушение безопасности производства и разрабатывать мероприятия по их устранению. У17 Эффективно использовать оборудование, материально-технические ресурсы и рабочее время, применять новую технику и передовые методы труда, механизацию и автоматизацию производственных процессов. У18 Вносить предложения о пересмотре норм выработки и расценок; У19 Устанавливать производственные задания исполнителям в соответствии с утвержденными производственными планами и графиками; У20 Выбирать оптимальные решения при проведении работ в условиях нестандартных ситуаций. У21 Оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев. У22 Находить и использовать необходимую экономическую информацию; У23 Определять организационно-правовые формы организаций; У24 Определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации; У25 Оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев; У26 Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности подразделения (организации). У27 Анализировать результаты расчетов качественных и количественных показателей эффективности работы подразделения и организации. У28 Добиваться соблюдения норм охраны труда, правил техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности на рабочем месте; У29 Осуществлять контроль безопасности;
--	--

	У30 Планировать (составлять графики) проведения всех видов обходов и осмотров, проверок разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; У31 Разрабатывать предложения по плану выпуска продукции У32 Рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; У33 Определять потребности в рабочей силе У34 Проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; У35 Обеспечивать безопасные условия труда на производстве У36 Учитывать рабочее время и выработку работающих контролировать выполнение производственных плановых заданий; У37 Разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на практику - 1224 часа

в том числе в форме практической подготовки - 1224 часа

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
Преддипломная практика	144

2.2. Содержание практики

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.		
Учебная практика УП 01		
1. Расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови. 2. Расчет сырья и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов. 3. Расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе. 4. Расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров. 6. Расчет сырья и готовой продукции при переработке перо-пухового сырья. 7. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота. 8. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота. 9. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней.	36	36
1. Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш. 2. Расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота. 3. Расчет выхода отрубов при разделке тушек кроликов.	36	36

Виды работ	Кол-во часов	В том числе в форме практической подготовки
1. Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной. 2. Выбор способа охлаждения мясного сырья. 3. Хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения. 4. Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	36	36
1. Выбор способа замораживания мясного сырья. 2. Выбор способа размораживания мясного сырья. 3. Выбор способа холодильной обработки продуктов убоя 4. Выбор упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования	36	36
Всего часов	144	144
Производственная практика ПП 01		
1.Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности убойных животных. 2. Подход к птице, проведение оценки по массе и упитанности. 3. Осмотр и сортировка убойных животных.	36	72
1.Убой и первичная переработка КРС. 2. Ветеринарно -санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней. 3. Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы.	72	72
1. Убой и первичная переработка кроликов. 2. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы. 3. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов.	36	72
1.Составление и анализ схем холодильной обработки мяса. 2. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов. 3. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови.	36	36
1.Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению. 2.Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования. 3.Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой мышью.	72	72

Виды работ	Кол-во часов	В том числе в форме практической подготовки
1. Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя. 2. Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя. Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья.	36	36
Всего часов	288	288
П.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)		
Учебная практика УП 02		
1. Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах. 2. 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. 8. Методы исследования pH мяса и мясных продуктов. 9. Термометрирование мясного сырья. 10. Органолептический анализ мясного сырья. 11. Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов. 12. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов. 13. 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.	144	144
Производственная практика ПП 02		
1. Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий. 2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий. 3. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.	36	36

Виды работ	Кол-во часов	В том числе в форме практической подготовки
1. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса. 2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса. 3. Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий.	36	36
1. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий. 2. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий. 3. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий. 4. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас. 5. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас. 6. Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас.	72	72
1. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса. 2. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса. 3. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.	36	36
1. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясо-содержащих консервов. 3. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов. 4. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясо-содержащих консервов.	36	36
1. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе. 2. Изучение схемы контроля технологического процесса фасовки при производстве мясных и мясо-содержащих консервов. 3. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок при производстве мясных и мясо-содержащих консервов. 4. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясо-содержащих консервов. 5. Оценка качества тары при производстве мясных и мясо-содержащих консервов.	36	36

Виды работ	Кол-во часов	В том числе в форме практической подготовки
1. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки. 2. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах. 3. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясо-содержащих консервов. 4. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт. 5. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).	36	36
Всего часов	288	288
ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения		
Производственная практика ПП 03		
1. 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.	18	18
1. Анализ деятельности структурного подразделения. 2. Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений. 3. Организация рабочих мест в производственных цехах.	18	18
1. Изучение вопросов финансирования мероприятий по организации производственного контроля и обучения работников. Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников. 2. Составление графика выхода на работу. 3. Ознакомление с организацией расчета заработной платы.	18	18
1. Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения. 2. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей. 3. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.). 4. Ведение учетно-отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.	18	18
Всего часов	72	72
ПМ 04 Выполнение работ по профессиям рабочих 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас и 15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов		
1. Сплачивание равномерной загрузки оборудования. 2. Мойка сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем	72	72

Виды работ	Кол-во часов	В том числе в форме практической подготовки
1.Ведение процесса очистки продуктов от всевозможных металлических примесей путем улавливания и извлечения их с помощью линейных и индивидуальных магнитных заграждений, электромагнитных сепараторов и магнитных колонок, и тележек. 2.Регулирование скорости и толщины слоя поступающего продукта на очистку	72	72
1.Включение и выключение электромагнитных устройств и устранение неисправностей в их работе; 2.Передача продуктов, сырья, материалов на дальнейшую переработку.	72	72
1.Осуществление пуска, остановки, разборки, сборки 2.Проведение нарезки бумаги для застилки тары; 3.Укладывание фарша, бифштексов, фрикаделек и лотков с полуфабрикатами в тару (ящики, коробки) с соблюдением технологических требований к упаковке и транспортировке продукции.	72	72
Всего часов	288	288
Итого		
Преддипломная практика		
1.Ознакомление с предприятием мясной промышленности, получение инструктажа по технике безопасности. 2.Правовые вопросы деятельности предприятия.	12	12
1.Работа в качестве дублера техника-технолога. 2. Изучение организационно-управленческой деятельности 3.Организация сырьевого и материально-технического снабжения.	12	12
1.Выполнение работ, связанных с выпускной квалификационной работой 2.Общая характеристика предприятия мясной промышленности. 3. Организация структуры управления на предприятии. 4.Организация снабжения, складское, тарное и весовое хозяйства. Изучение системы материальной ответственности на предприятии. 5.Организация производства. 6.Оперативное планирование работы производства. 7.Обеспечение безопасности продукции, осуществление контроля. 8.Организация торговой деятельности и обслуживания. 9.Организация работы по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности, производственной санитарии	102	102
1.Систематизация материала, собранного для выпускной квалификационной работы. 2.Обобщение материалов и оформление отчета по преддипломной практике и приложений к нему	18	18

Виды работ	Кол-во часов	В том числе в форме практической подготовки
Всего часов	144	144
Итого	1224	1224

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 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Взаимодействие с участниками процесса обучения Взаимодействие с мастерами и работниками во время производственной практики	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на производственной практике
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Определение обучающимся методов и способов выполнения профессиональных задач и повышения личностного и квалификационного уровня	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на производственной практике
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Демонстрация знаний возможных нестандартных ситуаций в производстве. Описание алгоритма действий в нестандартной производственной ситуации	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на производственной практике
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Поиск обучающимся информации в различных источниках, включая электронные и интернет ресурсы, в том числе для	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на производственной практике

	повышения личностного и квалификационного уровня	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на производственной практике
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на производственной практике
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на производственной практике
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на производственной практике
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- проявление способности выполнять должностные обязанности при изменении технологии	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на производственной практике
ПК 1.1. Подготавливать	-формулирование основных	Наблюдение и экспертная

сырье и материалы	принципов подготовки оборудования -изложение порядка проверки технического состояния оборудования -обоснование выбора качественного сырья и материала -изложение правил техники безопасности при подготовке оборудования	оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике
ПК 1.3. Подготавливать оборудование к безопасному пуску, выводу на технологический режим и остановке	--формулирование основных принципов работы оборудования - определение режимов работы оборудования - изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования -определение и устранение неполадок в работе оборудования	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике
ПК 1.4. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	- изложение порядка контроля -обоснование параметров контроля -формулирование характеристик качественного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции - изложение правил техники безопасности при проведении контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике
ПК 1.5. Анализировать причины брака, разрабатывать мероприятия по их предупреждению и устранению	- определение вида брака - изложение возможных причин брака - планирование действий по устранению причин брака - определение мероприятий по предупреждению появления брака - изложение правил техники безопасности при анализе причин брака	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике

ПК 1.6. Контролировать выполнение требований безопасности производства, охраны труда, экологии	- определение мероприятий по технике безопасности - определение мероприятий по охране труда - определение мероприятий по безопасности экологии - изложение правил техники безопасности, охраны труда	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике
ПК 2.1. Контролировать организацию труда при ведении технологических процессов.	- создание проекта плана работ подразделения с использованием компьютерных программ - обоснование реальности выполнения запланированной работы - изложение порядка мотивации подчиненных на выполнение плана	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике
ПК 2.2. Выполнять производственные задания в соответствии с утвержденными производственными планами и графиками	- изложение ожидаемых результатов работы - обоснование степени возможности выполнения задания - определение степени участия подчиненных в выполненной работе	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике
ПК 2.3. Оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев	- обоснование необходимости специального оборудования помещений мастерской с учетом специфики производства - формулирование правил экологической и промышленной безопасности - изложение правил, сроков и форм контроля	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике
ПК 2.4. Участвовать в обеспечении и оценке экономической эффективности деятельности подразделения.	- создание необходимых условий для достижения экономической эффективности - изложение правил и способов оценки экономической эффективности	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике
ПК 2.5. Выполнять расчет показателей эффективного использования	-правильность расчетов показателей эффективного использования материально-	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики.

материально-технических, трудовых и финансовых ресурсов подразделения и предприятия	технических, трудовых и финансовых ресурсов подразделения и предприятия	Зачеты по учебной и производственной практике
ПК 3.1. Разрабатывать предложения к мероприятиям по обеспечению безопасных условий труда и выполнения производственных заданий на предприятии по производству продуктов из мясного сырья.	-правильное формулирование требований к свойствам продукции -верное определение необходимых технологических операций	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике
ПК 3.2. Разрабатывать предложения к технологическому регламенту на предприятии по производству продуктов из мясного сырья.	-точное изложение правил изготовления средних проб -правильное обоснование выбора методов испытаний -правильное обоснование выбора применяемого оборудования	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике
ПК 3.4. Выполнять отдельные работы по производственному контролю за соблюдением требований промышленной безопасности на предприятии по производству продуктов из мясного сырья.	-правильное изложение требований к продукции -точное определение видов испытаний -демонстрация навыков оформления документации	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике
ПК 4.1. Выполнять технологические процессы по производству продуктов из мясного сырья.	-обоснованность выбора приемов выполнения технологических процессов - полнота и точность реализации требований технической документации	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике
ПК 4.2. Обеспечивать технологические процессы	-эффективность приемов обеспечения технологических процессов - полнота и точность реализации требований технической документации	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике
ПК 4.3. Контролировать соблюдение технологических процессов, качество	- обоснованность приемов работы при контроле отбора проб, соблюдении технологического процесса,	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики.

продукции	качества продукции - полнота и точность реализации требований технической документации	Зачеты по учебной и производственной практике
-----------	---	--

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

Практика организуется на предприятиях мясной промышленности, укомплектованные высококвалифицированными специалистами и оснащенными новейшим производственно-технологическим оборудованием на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием /организацией, куда направляются обучающиеся. В период практики обучающиеся осваивают виды профессиональной деятельности, профессиональные и общие компетенции по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

4.2. Информационное обеспечение организации и проведения практики.

4.2.1. Основные источники

1. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки мяса / С. А. Бредихин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 412 с. — ISBN 978-5-507- 47426-4. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/370910> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.
2. Голубева, Л. В. Технология мясных продуктов. Практикум / Л. В. Голубева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-507- 46686-3. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/316949> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.
3. Мамаев, А. В. Тара и упаковка мясных продуктов / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507- 47136-2. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/330515> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

4. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.]; под редакцией О. А. Ковалева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 444 с. — ISBN 978-5-507-47083-9. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326147> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

5. Организация производства и управление предприятием: учебник / под ред. О. Г. Туровца. — 3-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 506 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015612-5. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1917601> (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

6. Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, — Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2022. — 184 с.

7. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для СПО / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда — Изд-во «Лань», 2022. — 336 с.

8. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для СПО / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский — Изд-во «Лань», 2021. — 432 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 165 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/468221> (дата обращения: 23.07.2021).

2. 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, 2021. — 204 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).

3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. — Красноярск, 2019. — 270 с. — URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).

4. Физиология животных: продуктивность: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09970-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471840> (дата обращения: 23.07.2021).

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебник для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179632> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. 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> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи копильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44266-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220457> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9004-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208577> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. 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> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-9513-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201623> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-8114-9512-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201626> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авторизованных пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://bibli-online.ru/>.

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.

4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для СПО / Г.В. Гуринович, О.М. Мышшалова, И.С. Патракова – Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. – 224 с.

5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122> (дата обращения: 23.07.2021).

4.3. Общие требования к организации практики

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;

- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной и преддипломной практики для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия;
- выполнение работ, связанных с выполнением курсовых работ и проектов и выпускной квалификационной работы (дипломного проекта);
- оформление отчётных документов по практике.

Студенты при прохождении производственной практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

4.4. Кадровое обеспечение организации и проведения практики

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.