Приложение 3

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника

Техник-технолог

Киров 2023

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 4285BD6BEB8900E0BFFD5A2C6C4531B6
Владелец: Симбирских Елена Сергеевна
Действителен: с 25.05.2023 до 17.08.2024

Программу разработал _____ руководитель отделением среднего профессионального образования Е.А. Федосимова 18.04.2023 г.

Рецензент внутренний _____ заведующий кафедрой разведения, кормления и частной зоотехнии, кандидат биологических наук, доцент Дурсенев М.С. 18.04.2023 г.

Рецензент внутренний _____ и.о. заведующего кафедрой биологии растений, селекции и семеноводства, микробиологии, кандидат биологических наук, доцент Трефилова Л.В. 18.04.2023 г.

Рецензент внутренний _____ заведующий кафедрой морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, доктор ветеринарных наук, профессор Панфилов А.Б. 18.04.2023 г.

Рецензент внутренний _____ и.о. заведующего кафедрой экономики и менеджмента, кандидат биологических наук, доцент Лежнина О.В. 18.04.2023 г.

Рецензент внешний _____ Директор ООО «Уржумский мясокомбинат» Эштреков А.А. 18.04.2023 г.

Рецензент внешний _____ Директор АО «Лактис» Генеральный Директор Смирнов А.Н. 18.04.2023 г.

Программа одобрена методической комиссией агрономического факультета (протокол №_5_от 18.04.2023 г.

Председатель методической комиссии агрономического факультета,

_____ кандидат сельскохозяйственных наук, доцент А.В. Тюлькин 18.04.2023 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ*

содержание программ учебных и производственных практик по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы, в соответствии с ФГОС СПО предусматриваются следующие виды практик:

-учебная;

-производственная практика (по профилю специальности)

-производственная (преддипломная)

Программа учебной и производственной практики разработана, рассмотрена и утверждена в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ Проректора по учебно-методической работе ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ _____ М.С.Поярков «___»_____ 202__г. МП	СОГЛАСОВАНО _____ Должность руководителя и наименование предприятия _____ _____ Подпись И.О. Фамилия руководителя «___»_____ 202__г. МП
Программа учебной и производственной практики разработана, рассмотрена и утверждена в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ Проректора по учебно-методической работе ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ _____ М.С.Поярков «___»_____ 202__г. МП	СОГЛАСОВАНО _____ Должность руководителя и наименование предприятия _____ _____ Подпись И.О. Фамилия руководителя «___»_____ 202__г. МП
Программа учебной и производственной практики разработана, рассмотрена и утверждена в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ Проректора по учебно-методической работе ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ _____ М.С.Поярков «___»_____ 202__г. МП	СОГЛАСОВАНО _____ Должность руководителя и наименование предприятия _____ _____ Подпись И.О. Фамилия руководителя «___»_____ 202__г. МП
Программа учебной и производственной практики разработана, рассмотрена и утверждена в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ Проректора по учебно-методической работе ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ _____ М.С.Поярков «___»_____ 202__г. МП	СОГЛАСОВАНО _____ Должность руководителя и наименование предприятия _____ _____ Подпись И.О. Фамилия руководителя «___»_____ 202__г. МП

* Лист согласования является приложением к программам учебной практика, производственной практики (по профилю специальности),производственной практики (преддипломной) и подтверждает согласование сторонами содержания и планируемых результатов данных видов практик.

1. Паспорт рабочей программы производственной практики

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью ППССЗ по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения основных видов профессиональной деятельности.

1.2 Цели и задачи производственной практики

Производственная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опытаи реализуется в рамках профессиональных модулей ПССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения является формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта.

Практика реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Специалист готовится к следующим видам деятельности:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация Техник
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья	осваивается
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПМ 02 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	осваивается
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	осваивается

С целью овладения указанными в ФГОС СПО видами деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен овладеть минимальными требованиями в части знаний, умений и практического опыта, определенными ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения:

ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями

организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов

первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями

изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку

изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку

упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании

маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании

проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде

определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья.

уметь:

распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;

анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части;

определять этапы решения задачи;

выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

составлять план действия;

определять необходимые ресурсы;

владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;

реализовывать составленный план;

оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);

определять задачи для поиска информации;

определять необходимые источники информации;

планировать процесс поиска;

структурировать получаемую информацию;

выделять наиболее значимое в перечне информации;

оценивать практическую значимость результатов поиска;

оформлять результаты поиска;

определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;

применять современную научную профессиональную терминологию;

определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;

организовывать работу коллектива и команды;

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;

грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;

описывать значимость своей профессии (специальности);

применять стандарты антикоррупционного поведения;

соблюдать нормы экологической безопасности;

определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии Агрономия, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;

организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;

использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных

и профессиональных целей;

применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;

понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;

участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;

строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;

кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);

писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;

определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях;

инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.;

знать:

актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;

методы работы в профессиональной и смежных сферах;

структуру плана для решения задач;

порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;

номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;

приемы структурирования информации;

формат оформления результатов поиска информации;

содержание актуальной нормативно-правовой документации;

современная научная и профессиональная терминология;

возможные траектории профессионального развития и самообразования;

психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;

основы проектной деятельности;

особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений;

сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих

ценностей;

значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);

стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;

правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

пути обеспечения ресурсосбережения;

принципы бережливого производства;

основные направления изменения климатических условий региона;

роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

основы здорового образа жизни;

условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии Агрономия;

средства профилактики перенапряжения;

правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);

лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;

особенности произношения;

правила чтения текстов профессиональной направленности;

определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях;

инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПМ 02 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

прием-сдача молочного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

мониторинг показателей входного качества и поступающего объема

сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья

регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

упаковка и маркировка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании

проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде

уметь:

применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;

правильно оформлять учетно-отчетную документацию;

планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока;

осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных 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 устранению отклонений от нормативов;

вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;

разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;

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.

знать:

требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли;

учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;

основы производственного учета;

методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;

виды брака и его учет в производстве;

материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;

нормы времени и выработки по технологическим операциям.

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

планирования работы структурного подразделения;

оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

организовывать обеспечение производства продуктов питания животного происхождения;

принятия управленческих решений.

контроль хода и оценивание результатов работы трудового коллектива;

составление и ведение учётно-отчётной документации;

уметь:

рассчитывать выход продукции в ассортименте;

вести табель учета рабочего времени работников;

рассчитывать заработную плату;

организовать работу коллектива исполнителей;

управлять работой коллектива исполнителей;

рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

методику расчета выхода продукции;

порядок оформления табеля учета рабочего времени;

методика расчета заработной платы;

структуру издержек производства и пути снижения затрат;

основные приемы организации работы исполнителей;

методики расчета экономических показателей;

формы документов, порядок их заполнения.

ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

вести сдачу-приемку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;

вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

выполнять технологические операции обработки мякотных, мясокостных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

контроль хода и оценивание результатов работы трудового коллектива;

составление и ведение учётно-отчётной документации;

уметь:

проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;

проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;

проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясокостных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясокостных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;

режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;

порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;

требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;

режимы обработки мякотных, мясокостных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных, мясокостных субпродуктов и субпродуктов птицы;

режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья;

методики расчета экономических показателей;

формы документов, порядок их заполнения.

1.3 Количество часов на производственную практику:

Всего 11 недель, 432 часов.

2. Результаты практики

Результатом производственной практики является освоение

2.1 общих (ОК) компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

2.2 профессиональных (ПК) компетенций:

ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
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 3.5	Вести учетно-отчетную документацию.

2.3 Дополнительных профессиональных компетенций (ДПК):

ДПК 1	Разрабатывать режимы рационы кормления, анализировать последствия изменений в кормлении
ДПК 2	Организовывать входной контроль качества и безопасности сырья, упаковочных материалов.
ДПК 3	Осуществлять производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.
ДПК 4	Осуществлять контроль производственных стоков, выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.
ДПК 5	Проводить лабораторные исследования полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции.

3. Структура и содержание практики

3.1 Тематический план

Коды формируемых компетенций	**Наименование модуля**	**Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)**	**Сроки проведения**
ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 1.2. ; ДПК 2; ДПК 3; ДПК 4; ДПК 5	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья	108, 3	2 семестр
ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ДПК 2; ДПК 3; ДПК 4; ДПК 5	ПМ 02 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	144, 4	4 семестр
ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	72, 2	5 семестр
ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 1.2. ; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ДПК 1; ДПК 2; ДПК 3; ДПК 5	ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	108, 3	6 семестр

3.2 Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья **Виды работ:** 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. 4. Убой и первичная переработка КРС. 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС. 6. Убой и первичная переработка свиней. 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней. 8. Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы. 9. Убой и первичная переработка кроликов. 10. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы. 11. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов. 12. Составление и анализ схем холодильной обработки мяса. 13. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов. 14. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови**.** 15. Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению. 16. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования. 17. Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью. 18. Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя. 19. Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя. 20. Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья. 21. Составление технологических схем и изучение процессов производства 22. Работа на технологическом оборудовании	**108**
Промежуточная аттестация в форме зачета		**2 семестр**
ПМ 02 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции		**144**

Виды работ: 1. Ознакомление с предприятием. 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. 3. Изучение должностных инструкций. 4. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья. 5. Изучение документации по приемке сырья. Дублирование на рабочих местах. 6. Выбор технологической карты производства. Дублирование на рабочих местах. 7. Ведение процессов изготовления цельномолочных продуктов: тепловая обработка сырья; механическая обработка нормализованных смесей; заквашивание молока при производстве кисломолочных продуктов; контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция; контроль температуры, кислотности и продолжительности сквашивания молока; определение готовности сгустка при производстве кисломолочных продуктов; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря. Дублирование на рабочих местах. 8. Участие в оценке качества цельномолочных продуктов: изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных цельномолочных продуктов. Дублирование на рабочих местах. 9. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции. Дублирование на рабочих местах.	
Промежуточная аттестация в форме зачета	**4 семестр**
ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения **Виды работ:** 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; 4. Анализ деятельности структурного подразделения; 5. 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;	**72**

10. 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	
Промежуточная аттестация в форме зачета	**5 семестр**
ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих **Виды работ:** 1. Контролировать работу систем ленточного навозоудаления, систему выгрузки птицы. Систему микроклимата, систему отопления, систему охлаждения 2. Контролировать оборудование для напольного и клеточного содержания. Кормораздаточное оборудование. Оборудование для водоподготовки и поения птицы. Инкубатории 3. Производить диагностику неисправности систем ленточного навозоудаления, систему выгрузки птицы, систему микроклимата, систему отопления, систему охлаждения 4. Диагностировать неисправности оборудования для напольного и клеточного содержания. Кормораздаточного оборудования, оборудования для водоподготовки и поения птицы. Инкубатории 5. Выполнение работ выращиванию водоплавающей птицы в соответствии со способами и системами содержания. Подготовка помещений и оборудования. Кормление, поение птицы. Учет микроклимата. 6. Участие в устранении аварийных ситуаций на оборудовании птицеводческого предприятия, на кормораздаточном оборудовании, оборудовании для водоподготовки и поения птицы. 7. Устранение аварийных ситуаций при эксплуатации систем ленточного навозоудаления, систем выгрузки птицы, систем микроклимата, систем отопления, систем охлаждения	**108**
Промежуточная аттестация в форме зачета	**6 семестр**
Итого :	**432**

Обучающийся выполняет представленные разделы производственной практики в рамках задания на практику, разработанным руководителем практики (Приложение 2).
Руководитель практики осуществляет текущий контроль хода прохождения практики и делает соответствующие отметки.
Вопросы организации практик, обязанности руководителя практики и обучающегося, особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья, подведение итогов практики, материальное обеспечение практики осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, утвержденным решением Ученого советауниверситета. Форма оценочных материалов представлена в приложении 3.

4. Условия проведения производственной практики

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики

- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке»;
- рабочая программа производственной практики;
- распорядительный документ о распределении обучающихся по программам СПО по местам прохождения практики;
- график учебного процесса.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению

При выборе организации в качестве базы практики следует учитывать:
- имеется ли возможность реализовать программу практики;
- наличие квалифицированного персонала, необходимого для руководства практикой и проведения контроля;
- близкое, по возможности, территориальное расположения организации для прохождения практики

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

а) основная литература:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-7968-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169815

2. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469820

3. Технохимический контроль в технологии жиров и жирозаменителей : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Н. В. Королькова, К. К. Полянский [и

др.] ; Под редакцией проф. О. Б. Рудакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-8580-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/177841

4. Технология механизированных работ в сельском хозяйстве : учебник / Л. И. Высочкина, М. В. Данилов, И. В. Капустин, Д. И. Грицай. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-3807-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/126919

5. Фролов, В. Ю. Комплексная механизация свиноводства и птицеводства : учебное пособие / В. Ю. Фролов, В. П. Коваленко, Д. П. Сысоев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-2014-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212249

б) дополнительная литература:

1. Астахова, Н. И. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / Н. И. Астахова, Г. И. Москвитин ; под общей редакцией Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/477870

2. Горленко, О. А. Управление персоналом : учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471759

3. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/456278

4. Царегородцева, Е. В. 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). — ISBN 978-5-534-14280-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/468221

в) учебно-методическая литература

1. Датченко, О. О. Методики проведения ветеринарно-санитарных мероприятий : методические указания / О. О. Датченко. — Самара : СамГАУ,

2022. — 48 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/259247

2. Микробиология. Основы микробиологии : учебно-методическое пособие / составители Л. А. Очирова, Э. Б. Бадлуев. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2019. — 47 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/226037

3. Руднева, Н. И. Экономическая безопасность : учебно-методическое пособие / Н. И. Руднева, С. В. Белякова, А. С. Колотова. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2018. — 343 с. — ISBN 978-5-94664-384-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157819

4. Янова, М. А. Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов : методические указания / М. А. Янова. — Красноярск : КрасГАУ, 2020. — 51 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187400

4.4. Требования к руководителям практики

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля и специальности.

Требования к руководителям практики от организации: наличие профессионального образования и опыта работы, соответствующего профилю профессионального модуля и специальности.

Руководитель практики от образовательного учреждения:

1. согласовывает программу практики, планируемые результаты

практики, задание на практику с руководителями практики от организации;

2. проводит инструктивно-методическое занятие по прохождению практики;

3. осуществляет контроль за соблюдением сроков практики и ее содержанием;

4. оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими заданий, сборе материалов к отчету, в оформлении отчета по практике;

6. оценивает результаты выполнения практикантами программы практики;

7. контролирует сдачу студентами отчетов по практике и участвует в проведении аттестации по итогам практики;

Руководитель практики от организации совместно с руководителем практики от образовательной организации выполняет следующие

обязанности:

1. согласовывает программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику с руководителями практики от колледжа;

2. контролирует организацию практики студентов в соответствии с программой практики и утвержденным графиком прохождения практики;

3. обеспечивает проведение инструктажей студентов по охране труда и технике безопасности в организации;

4. контролирует соблюдение студентами трудовой дисциплины в

организации и сообщает о случаях нарушения студентами правил внутреннего трудового распорядка и прохождения практики;

5. знакомит студентов с организацией работ на конкретном рабочем месте;

6. организует перемещение студентов по рабочим местам;

7. осуществляет учет работы студентов - практикантов;

4.5. Требования к студентам при прохождении практики

Обучающиеся, осваивающие ППССЗ в период прохождения практики в организациях обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- в период прохождения практики вести дневник практики;
- по результатам практики составить отчет, который утверждается организацией.

4.6 Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся

Содержание фонда оценочных средств представлено в приложении 1.

5. Контроль и оценка результатов практики

Подведение итогов практики осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ.

В качестве формы отчетности по итогам производственной практики в соответствии с Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ устанавливается письменный отчет.

Отчет о прохождении производственной практики должен иметь следующуюструктуру:

- Титульный лист;
- Задание на практику;
- Оглавление;
- Основная часть;
- Библиографический список;
- Приложения.

Требования к оформлению отчета о практике изложены в Правилах оформления курсовых и выпускных квалификационных работ, отчетов о практике: методические указания для обучающихся агрономического факультета/ под редакцией А.В. Тюлькин.- Изд. 2-е., доп. - Киров: ФГБОУ ВО Вятская ГСХА, 2015. - 27 с.

Процедура оценивания умений и практического опыта при проведении

промежуточной аттестации по производственной практике проводится в форме дифференцированного зачета –за освоение каждого профессиональногомодуля, по которым предусмотрено прохождение производственной практики.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи зачета, сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся; Положением о практической подготовке обучающихся. Процедура оценивания умений и практического опыта при проведении промежуточной аттестации по производственной практике осуществляется путем подготовки обучающимся отчета по производственной практике с его последующей защитой.

Процесс подготовки и защиты отчета состоит из ряда последовательных этапов:

- Получения задания на практику;
- выполнение работ в соответствии с заданием на производственную практику;
- подготовка отчета по практике в соответствии с требованиями рабочей программы производственной практики;
- защита отчета по производственной практике. Приложение 1

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по производственной практике

Специальность 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника

Техник-технолог

1. Описание назначения фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав программы производственной практики и предназначен для оценки планируемых результатов обучения умений, практического опыта, характеризующих формирование компетенций в процессе прохождения практики.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

ФОС разработан на основании:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвящения России от 18.05.2022 №343

Учебного плана по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного 07.09.2022 г. (протокол №8);

-Программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

2. Перечень компетенций в процессе освоения образовательной программы СПО

2.1 общих (ОК) компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

2.2 профессиональных (ПК) компетенций:

ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
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 3.5	Вести учетно-отчетную документацию.

2.3 дополнительных профессиональных компетенций (ДПК):

ДПК 1	Разрабатывать режимы рационы кормления, анализировать последствия изменений в кормлении
ДПК 2	Организовывать входной контроль качества и безопасности сырья, упаковочных материалов.
ДПК 3	Осуществлять производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.
ДПК 4	Осуществлять контроль производственных стоков, выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.
ДПК 5	Проводить лабораторные исследования полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции.

3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Для оценивания сформированности соответствующих компетенций попрактике «Производственной практике» применяется аналитическая шкала оценивания

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания	
		не зачтено	зачтено
		Показатели	
1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала Обучающимся даны ответы на менее чем 75% тестовых заданий	Твердое знание материала Обучающимся даны ответы на более чем 75% тестовых заданий
2	Правильность решения практического задания с использованием вычислительной техники и современных информационных технологий	Обучающийся неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы	Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
3	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Грамотное и по существу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос
4	Работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.	Имеются многочисленные пропуски занятий, задолженность по текущему контролю знаний	Активная, Задолженность отсутствует

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки умений и (или) практического опыта в процессе освоения образовательной программы

1. Организация рабочих мест, расстановка кадров, обеспечение рабочих мест предметами и средствами труда. Инструктаж на рабочем месте
2. Особенности менеджмента, психологии и конфликтологии в профессиональной деятельности. Этика делового общения в коллективе, корпоративная культура
3. Компетенции, профессиональные навыки, знания, умения, личные качества работника на производстве как элементы выстраивания эффективной кадровой модели
4. Принципы, формы и методы организации производственного и

технологического процесса на производстве

5. Техническая документация. Стандарты системы качества для перерабатывающих предприятий и сертификация продуктов переработки

6. Производственные показатели: понятие, характеристика, виды и примеры

7. Классификация затрат на производстве, себестоимость продукции, амортизация. Доходы, прибыль, рентабельность работы предприятия

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней.

9. Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы.

10. Убой и первичная переработка кроликов.

11. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы.

12. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов.

13. Составление и анализ схем холодильной обработки мяса.

14. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.

15. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови**.**

16. Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению.

17. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования.

18. Правила транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.

19. Документация по приемке сырья.

20. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте;

21. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации;

22. Анализ деятельности структурного подразделения;

23. Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений;

24. Организация рабочих мест в производственных цехах

25. Кормораздаточное оборудование.

26. Оборудование для водоподготовки и поения птицы.

27. Инкубатория

28. Подготовка помещений и оборудования.

29. Кормление, поение птицы. Учет микроклимата.

30. Система ленточного навозоудаления, система выгрузки птицы

4.1Типовые вопросы для защиты отчета по практике:

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.
4. Убой и первичная переработка крс.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки крс.
6. Убой и первичная переработка свиней.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней.
8. Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы.
9. Убой и первичная переработка кроликов.
10. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы.
11. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов.
12. Составление и анализ схем холодильной обработки мяса.
13. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.
14. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови**.**
15. Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению.
16. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования.
17. Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью.
18. Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя.
19. Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя.
20. Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья.
21. Составление технологических схем и изучение процессов производства
22. Работа на технологическом оборудовании
23. Правила транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.
24. Изучение документации по приемке сырья.
25. Технологическая карта производства.
26. Ведение процессов изготовления цельномолочных продуктов
27. Тепловая обработка сырья;
28. Механическая обработка нормализованных смесей;
29. Заквашивание молока при производстве кисломолочных продуктов;
30. Контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция;
31. Контроль температуры, кислотности и продолжительности сквашивания молока;
32. Определение готовности сгустка при производстве кисломолочных

продуктов;

33. Принципы работы оборудования и его эксплуатация;

34. Санитарная обработка оборудования, инвентаря.

35. Оценка качества цельномолочных продуктов

36. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции.

Приложение 2

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

Задание на производственную практику
ПМ.01

Ф.И.О. обучающегося _
Специальность 19.02.12. Технология продуктов питания животноводческого происхождения
Сроки практики
Наименование организации

№ п/п	СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ	Кол-во часов	Код контролируемой компетенции
1	ознакомление обучающихся с правилами внутреннего распорядка и режимом работы;ознакомление обучающихся с программой практики; инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	21	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 1.2. ; ДПК 2; ДПК 3; ДПК 4; ДПК 5
2	Организация рабочих мест и поточных линий производства на предприятиях мясной отрасли	22	
3	Первичная переработка скота, птицы и кроликов. Холодильная обработка и разделка мяса для промышленной переработки.	22	
4	Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса. Технология мясных и мясосодержащих консервов	22	
5	оформление отчета	21	
	Общее количество часов	108	

Руководитель практики от университета _____ (_____)
(подпись) (Ф.И.О.)

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

Задание на производственную практику
ПМ.02

Ф.И.О. обучающегося _
Специальность 19.02.12. Технология продуктов питания животноводческого происхождения
Сроки практики
Наименование организации

№ п/п	Содержание практики	Кол-во часов	Код контролируемой компетенции (или ее части)
1	ознакомление обучающихся с правилами внутреннего распорядка и режимом работы; ознакомление обучающихся с программой практики; инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	15	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ДПК 2; ДПК 3; ДПК 4; ДПК 5
2	Организация технологических процессов производства продукции на предприятиях молочной промышленности	25	
3	Организация приемки и ведение общих технологических процессов переработки молочного сырья	28	
4	Организационно-технологические схемы переработки молока и производства молочной продукции	29	
5	Ведение процессов изготовления цельномолочных продуктов	32	
6	оформление отчета	15	
	Общее количество часов	144	

Руководитель практики от университета _____ (_____)
(подпись) (Ф.И.О.)

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

Задание на производственную практику
ПМ.03

Ф.И.О. обучающегося _
Специальность 19.02.12. Технология продуктов питания животноводческого происхождения
Сроки практики
Наименование организации

№ п/п	СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ	Кол-во часов	Код контролируемой компетенции
1	ознакомление обучающихся с правилами внутреннего распорядка и режимом работы; ознакомление обучающихся с программой практики; инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	7	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.
2	Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте	29	
3	Организация рабочих мест в производственных цехах. Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников. Составление графика выхода на работу	29	
4	оформление отчета	7	
	Общее количество часов	72	

Руководитель практики от университета _____ (_____)
(подпись) (Ф.И.О.)

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

Задание на производственную практикуПМ.04

Ф.И.О. обучающегося
Специальность 19.02.12. Технология продуктов питания животноводческого происхождения
Сроки практики
Наименование организации

№ п/п	Содержание практики	Кол-во часов	Код контролируемой
1	ознакомление обучающихся с правилами внутреннего распорядка и режимом работы; ознакомление обучающихся с программой практики; инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	10	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 1.2. ; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ДПК 1; ДПК 2; ДПК 3; ДПК 5
3	Осуществление контроля работы машин, используемых на птицефабриках. Осуществление контроля работы оборудования, используемых на птицефабрике	28	
4	Выполнение работ по диагностике неисправностей машин на птицефабриках и устранение их. Выполнение работ по диагностике неисправности оборудования на птицефабриках и устранение их	28	
5	Выполнение устранений аварийных ситуаций при эксплуатации оборудования птицефабрик. Выполнение устранений аварийных ситуаций при эксплуатации машин птицефабрик	28	
6	оформление отчета	14	
	Общее количество часов	108	

Руководитель практики от университета _____ (_____)
(подпись) (Ф.И.О.)

Приложение 3

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

Аттестационный лист на практику

Производственная практика (ПМ.01)

Вид деятельности

Ф.И.О. обучающегося

Специальность 19.02.12. Технология продуктов питания животноводческого происхождения

Место практики:

Сроки практики:

Уровень освоения компетенций обучающимся по результатам практики

№ п.п.	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Формулировка компетенции	Уровень освоения компетенции			
			высокий	средний	достаточный	низкий
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам				
2	ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности				
3	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях				
4	ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде				
5	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста				
6	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				
7	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях				
8	ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления				

		здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности				
9	ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках				
10	ПК 1.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.				
11	ПК 1.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.				
12	ДПК-2	Организовывать входной контроль качества и безопасности сырья, упаковочных материалов.				
13	ДПК-3	Осуществлять производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.				
14	ДПК-4	Осуществлять контроль производственных стоков, выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.				
15	ДПК-5	Проводить лабораторные исследования полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции.				

Мнение об уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач (отметить нужное)

	высокий		достаточный
	средний		низкий

Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период практики:

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Заключение об уровне сформированности профессиональных компетенций:

_____
_____
_____
_____
_____

Оценка после защиты (с учетом характеристики с места практики):

Руководитель практики от _____ (_____)

(подпись) (Ф.И.О.)

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

Аттестационный лист на практику
Производственная практика (ПМ.02)

Вид деятельности
Ф.И.О. обучающегося _
Специальность 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения
Место практики:
Сроки практики:

Уровень освоения компетенций обучающимся по результатам практики

№ п.п.	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Формулировка компетенции	Уровень освоения компетенции			
			высокий	средний	достаточный	низкий
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам				
2	ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности				
3	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях				
4	ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде				
5	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста				
6	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				
7	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях				
8	ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления				

		здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности				
9	ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках				
10	ПК 1.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.				
11	ПК 1.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.				
12	ДПК-2	Организовывать входной контроль качества и безопасности сырья, упаковочных материалов.				
13	ДПК-3	Осуществлять производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.				
14	ДПК-4	Осуществлять контроль производственных стоков, выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.				
15	ДПК-5	Проводить лабораторные исследования полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции.				

Мнение об уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач (отметить нужное)

	высокий		достаточный
	средний		низкий

Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период практики:

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Заключение об уровне сформированности профессиональных компетенций:

_____
_____
_____
_____
_____

Оценка после защиты (с учетом характеристики с места практики):

Руководитель практики от _____ (_____)

(подпись) (Ф.И.О.)

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

Аттестационный лист на практику
Производственная апрактика (ПМ.03)

Вид деятельности
Ф.И.О. обучающегося _
Специальность 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения
Место практики:
Сроки практики:

Уровень освоения компетенций обучающимся по результатам практики

№ п.п.	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Формулировка компетенции	Уровень освоения компетенции			
			высокий	средний	достаточный	низкий
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам				
2	ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности				
3	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях				
4	ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде				
5	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста				
6	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				
7	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях				
8	ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной				

		деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности				
9	ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках				
10	ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.				
11	ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями.				
12	ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.				
13	ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.				
14	ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию.				

Мнение об уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач (отметить нужное)

	высокий		достаточный
	средний		низкий

Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период практики:

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Заключение об уровне сформированности профессиональных компетенций:

_____
_____
_____
_____
_____

Оценка после защиты (с учетом характеристики с места практики):

Руководитель практики от _____ (_____)

(подпись) (Ф.И.О.)

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

Аттестационный лист на практику
Производственная практика (ПМ.04)

Вид деятельности:
Ф.И.О. обучающегося _
Специальность 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения
Место практики:
Сроки практики:

Уровень освоения компетенций обучающимся по результатам практики

№ п.п.	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Формулировка компетенции	Уровень освоения компетенции			
			высокий	средний	достаточный	низкий
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам				
2	ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности				
3	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях				
4	ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде				
5	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста				
6	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				
7	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях				
8	ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной				

		деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности				
9	ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках				
10	ПК 1.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.				
11	ПК 1.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.				
12	ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.				
13	ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию.				
14	ДПК-1	Разрабатывать режимы рационы кормления, анализировать последствия изменений в кормлении				
15	ДПК-2	Организовывать входной контроль качества и безопасности сырья, упаковочных материалов.				
16	ДПК-3	Осуществлять производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.				
17	ДПК-5	Проводить лабораторные исследования полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции.				

Мнение об уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач (отметить нужное)

	высокий		достаточный
	средний		низкий

Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период практики:

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Заключение об уровне сформированности профессиональных компетенций:

_____
_____
_____
_____
_____

Оценка после защиты (с учетом характеристики с места практики):

Руководитель практики от _____ (_____)

(подпись) (Ф.И.О.)