Приложение 3

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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» апреля 2023 г.

Рецензент внутренний _____ заведующий кафедрой разведения, кормления и частной зоотехнии, кандидат биологических наук, доцент Дурсенев М.С.«18» апреля 2023 г.

Рецензент внутренний _____ и.о. заведующего кафедрой биологии растений, селекции и семеноводства, микробиологии, кандидат биологических наук, доцент Трефилова Л.В. «18» апреля 2023 г.

Рецензент внутренний _____ заведующий кафедрой морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, доктор ветеринарных наук, профессор Панфилов А.Б. «18» апреля 2023 г.

Рецензент внешний _____ Директор ООО «Уржумский мясокомбинат» Эштреков А.А. «18» апреля 2023 г.

Рецензент внешний _____ Директор АО «Лактис» Генеральный Директор Смирнов А.Н. «18» апреля 2023 г.

Программа одобрена методической комиссией агрономического факультета (протокол №8от «18» апреля 2023 г.

Председатель методической комиссии агрономического факультета,

_____ кандидат сельскохозяйственных наук, доцент А.В.Тюлькин«18» апреля 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 Проректорпо 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 Проректорпо 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 Проректорпо 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 Проректорпо 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. Паспортрабочейпрограммыучебнойпрактики

1.1.Место учебной практики в структуре основной профессиональнойобразовательнойпрограммы

Программа учебной практики является частью ППССЗ по специальностиСПО19.02.12 Технология продуктов питания животного происхожденияв части освоения основных видов профессиональнойдеятельности.

1.2 Целиизадачиучебнойпрактики

Учебнаяпрактикапоспециальностинаправленанаформированиеуобучающихсяумений, приобретение первоначальногопрактическогоопытаиреализуетсяврамкахпрофессиональныхмодулейПССЗСПОпоосновнымвидампрофессиональнойдеятельностидляпоследующегоосвоенияимиобщихипрофессиональныхкомпетенцийпоизбраннойспециальности. 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхожденияявляетсяформированиеуобучающихсяумений,приобретениеперваначальногопрактического опыта.

ПрактикареализуетсяврамкахпрофессиональныхмодулейППССЗСПО по основным видам профессиональной деятельности для последующегоосвоенияимиобщихипрофессиональныхкомпетенцийпоизбраннойспециальности.

Специалистготовитсякследующимвидамдеятельности:

Наименование основных видов деятельности	Наименованиепрофессиональных модулей	КвалификацияТехник
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья	ПМ.01Организация 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.03Обеспечение 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

СцельюовладенияуказаннымивФГОССПОвидамидеятельностиобучающи

йсявходеданного вида практикидолженовладеть минимальнымитребованиямивчастизнаний,уменийипрактическогоопыта,определеннымиФГОССПОпоспециальности19.02.12 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 02Организация 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 ирасходных материаловпроизводства продуктов питанияиз молочного сырья наавтоматизированныхтехнологических линиях всоответствии стехнологическими 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 учебную практику:

Всего 10 недель, 360 часов.

2. Результаты практики

Результатом учебной практики является освоение

2.1 общих (ОК) компетенций:

Код компетенций	Наименование общих 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 Тематическийплан

Коды формируемых компетенций	**Наименование модуля**	**Объем времени, отводимыйна 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	144, 4	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	36, 1	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	36, 1	5 семестр

3.2Содержаниеучебнойпрактики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья		**144**
Тема 1. Расчет сырья и готовой продукции	Содержание 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.	**45**
Тема 2 Расчёт выхода отрубов при разделке	Содержание 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.	**33**
Тема 3 Инструкции, регламенты, стандарты	Содержание 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**
Тема 4 Размораживание и замораживание, транспортировка	Содержание 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.	**30**
Промежуточная аттестация в форме зачета		**2 семестр**
ПМ 02. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции		**144**
Тема 1Технологические процессы производства цельномолочных продуктов	Технологические процессы производства пастеризованных молока и сливок, стерилизованного молока и сливок, кисломолочных продуктов, сметаны, творога, мороженого и замороженных десертов, паст, пудингов и кремов	**28**
Тема 2 Производство сливочного масла и	Технологические процессы производства масла методом сбивания сливок,	**28**

продуктов из пахты	преобразования высокожирных сливок. Производство топленого масла, молочного жира и спредов. Технология продуктов из пахты.	
Тема 3 Производство сыра и продуктов из сыворотки	Технология производства различных видов сыров. Технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.	**25**
Тема 4 Технология производства жидких, пастообразных продуктов детского питания	Технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов для детского питания. Технология отдельных видов молочных продуктов для детского питания	**28**
Тема 5 Производство молочных консервов, сухих продуктов детского питания	Технология сгущенного цельного молока с сахаром. Технология молокосодержащих консервов. Технология стерилизованных сгущенных молочных консервов. Технология сухих детских и диетических молочных продуктов. Качество и стойкость в хранении молочных консервов. Технология сухих молочных консервов	**35**
Промежуточная аттестация в форме зачета		**4 семестр**
ПМ 03.Обеспечение деятельности структурного подразделения		**36**
Тема 1Методика расчета выхода продукции	Нормирование выхода продукции. Расчет выхода продукции в ассортименте предприятия по выработке продукции из сырья животного происхождения	**6**
Тема 2. Формы документов, порядок их заполнения	Составление отчета о расходе сырья на выработку продуктов животного происхождения. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	**6**
Тема 3. Основные приемы организации работы исполнителей	Анализ расхода сырья и вспомогательных материалов. Организация работы коллектива исполнителей. Планирование технологического процесса производства продуктов животного происхождения	**6**
Тема 4. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Расчёт заработной платы	Определение численности работников производства с учетом производственной программы. Ведение табеля учета рабочего времени работников. Расчет заработной платы работающих на производстве	**6**
Тема 5. Структура издержек производства и пути снижения затрат	Составление калькуляции на различные виды изделий	**6**
Тема 6. Методики расчета экономических показателей	Расчет экономических показателей структурного подразделения организации	**6**
Промежуточная аттестация в форме зачета		**5семестр**
ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		**36**
Тема 1. Изучение техники безопасности при работе на машинах и оборудовании птицефабрик, при выполнении механизированных работ на птицефабрике	Инструктаж по технике безопасности при работе с птицей и технологическим оборудованием и правил биобезопасности на предприятии. Ознакомление с расположением основных производственных и вспомогательных зданий на комплексе. Ознакомление с технологическим оборудованием	**2**
Тема 2. Изучение оборудования для клеточного содержания птицы, участие в подготовке к работе, диагностике неисправностей.	Ознакомление с устройством комплекса, с клеточным содержанием, со структурой комплекса, помещениями для птицы разной половозрастной группы	**4**

Тема 3. Изучение оборудования для напольного выращивания бройлеров, участие в подготовке к работе, диагностике неисправностей.	Ознакомление с устройством комплекса, с напольным содержанием, со структурой комплекса, помещениями для птицы разной половозрастной группы	**4**
Тема 4. Изучение оборудования для раздачи кормов для птицы и выполнение работ по кормлению птицы	Ознакомление с технологическим оборудованием. Участие в кормлении птицы. Определение качества комбикорма. Контроль работы автоматической системы кормления.	**6**
Тема 5. Изучение оборудования для водоподготовки и поения птицы, участие в подготовке к работе, диагностике неисправностей.	Ознакомление с оборудованием водоподготовки. Производить поение, водоподготовку и медикацию	**4**
Тема 6. Изучение системы обеспечения микроклимата в птичниках, участие в подготовке к работе, диагностике неисправностей.	Ознакомление с оборудованием для поддержания микроклимата. Контролировать состояние микроклимата в помещениях	**4**
Тема 7. Изучение систем автоматического управления производственным процессом, участие в подготовке к работе, диагностике неисправностей.	Производить удаление навоза, мойку, уборку и дезинфекцию помещений. Производить технический уход машин и механизмов. Устранять несложные неполадки в механизации	**12**
Промежуточная аттестация в форме зачета		**5 семестр**
	Итого:	**360**

Обучающийся выполняет представленные разделы учебной практики врамкахзаданиянапрактику,разработаннымруководителемпрактики(Приложение2).

Руководительпрактикиосуществляеттекущийконтрольходапрохожденияпрактикии делаетсоответствующие отметки.

Вопросы организации практик, обязанности руководителя практики иобучающегося, особенности организации практики для лиц с ограниченнымивозможностямиздоровья,подведениеитоговпрактики,материальноеобеспечениепрактикиосуществляетсявсоответствиисПоложениемопрактике обучающихся,утвержденнымрешениемУченогосоветауниверситета.Формаоценочныхматериаловпредставленавприложении3.

4. Условияпроведения производственнойпрактики

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики

- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденноеприказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г.№ 885/390 «О практической подготовке»;
- рабочая программа производственной практики;
- распорядительный документ о распределении обучающихся попрограммам СПО по местампрохождения 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 расположенияорганизации для прохождения практики

4.3. Учебно-методическоеиинформационноеобеспечение производственной практики

а) основная литература:

1. Антипова, Л. В. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, В. С. Слободяник, С. М. Сулейманов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 388 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11200-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/444720

2. Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/478201

3. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств :

учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/475974

4. Рябичева, А. Е. Микробиология молока и молочных продуктов : учебно-методическое пособие / А. Е. Рябичева, А. Н. Гулаков, С. И. Шепелев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 75 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305027

5. 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

6. Хромова, Л. Г. Технология приемки и первичной обработки молочного сырья : учебник для спо / Л. Г. Хромова, Н. В. Байлова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-9467-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/221291

б) дополнительная литература:

1. Донченко, Л. В. Пищевая химия. Гидроколлоиды : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. А. Красноселова ; ответственный редактор Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 180 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07094-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/471633

2. Оплетаева, Н. А. Управление структурным подразделением организации : учебное пособие / Н. А. Оплетаева. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/126621

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

4.4. Требования к руководителям практики

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

Требования к руководителям практики от организации: наличиепрофессионального образования и опыта работы, соответствующегопрофилю 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 прохождениюпрактики;

3. осуществляет контроль за соблюдением сроков практики и еесодержанием;

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

6. оценивает результаты выполнения практикантами программыпрактики;

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

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

обязанности:

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

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

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

4. контролирует соблюдение студентами трудовой дисциплины

ворганизации и сообщает о случаях нарушения студентами правилвнутреннего трудового распорядка и прохождения практики;

5. знакомит студентов с организацией работ на конкретном рабочемместе;

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 практикив 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 утверждаетсяорганизацией.

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.Контрольиоценкарезультатовпрактики

ПодведениеитоговпрактикиосуществляетсявсоответствиисПоложениемопрактикеобучающихся,осваивающихосновныепрофессиональныеобразовательныепрограммысреднегопрофессионального образования вФГБОУ ВОВятский ГАТУ.

ВкачествеформыотчетностипоитогамучебнойпрактикивсоответствиисПоложениеопрактическойподготовкеобучающихся,осваивающихосновныепрофессиональныеобразовательныепрограммысреднегопрофессиональногообразования вФГБОУВОВятскийГАТУустанавливаетсяписьменный отчет.

Отчетопрохожденииучебнойпрактикидолжениметьследующуюструктуру:

- Титульныйлист;
- Заданиенапрактику;
- Оглавление;
- Основнаячасть;
- Библиографическийсписок;
- Приложения.

Требования к оформлению отчета о практике изложены в Правилахоформлениякурсовыхивыпускныхквалификационныхработ,отчетовопрактике:методическиеуказаниядляобучающихсяагрономическогофакультета/ под редакцией А.В. Тюлькина.- Изд. 2-е., доп. - Киров: ФГБОУВОВятскаяГСХА,2015. -27с.

Процедура оценивания умений и практического опыта при проведениипромежуточнойаттестациипоучебнойпрактикепроводитсявформеди

фференцированногозачета–заосвоениекаждогопрофессиональногомодуля,по которымпредусмотрено прохождениеучебной практики.

Порядокорганизацииипроведенияпромежуточнойаттестацииобучающегося,формапроведения,процедурасдачизачета,срокиииныевопросыопределеныПоложениемопорядкеорганизацииипроведениятекущегоконтроляуспеваемостиипромежуточнойаттестацииобучающихся;
Положениемопрактическойподготовкеобучающихся.Процедура оценивания умений и практического опыта при проведениипромежуточнойаттестациипоучебнойпрактикеосуществляетсяпутем подготовкиобучающимсяотчетапо практикесего последующейзащитой.

Процессподготовкиизащитыотчетасостоитизрядапоследовательных этапов:

- Полученияязаданиянапрактику;
- выполнениеработвсоответствиисзаданиемнаучебную;
- подготовка отчета по практике в соответствии с требованиямирабочейпрограммыучебной практики;
- защитаотчетапопрактике.Приложение1

Приложение 1

ФОНДОЦЕНОЧНЫХСРЕДСТВ
дляпроведенияпромежуточнойаттестациипоучебнойпрактике

Специальность19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация(степень)выпускника

Техник-технолог

1. Описаниеназначенияфондаоценочныхсредств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав программыучебнойпрактикиипредназначендляоценкипланируемыхрезультатов обученияумений,практическогоопыта,характеризующихформированиекомпетенцийвпроцессе прохожденияпрактики.

ФОСвключаетвсебяоценочныематериалыдляпроведенияпромежуточнойаттестациивформедифференцированного зачета.

ФОСразработаннаосновании:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднегопрофессиональногообразованияпоспециальности19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 №343

Учебного плана по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения,утвержденного07.09.2022 г. (протокол №8);

- Программыподготовкиспециалистовсреднегозвенапоспециальности19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

2. Переченькомпетенцийвпроцессеосвоенияобразовательнойпрограммы СПО

2.1 общих (ОК) компетенций:

Код компетенций	Наименование общих 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. Описаниепоказателейикритериевоцениваниякомпетенций

Дляоцениваниясформированностисоответствующихкомпетенцийпопрактике«Учебнойпрактике»применяетсяаналитическаяшкалаоценивания

№	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

5. Типовыеконтрольныезаданияилииныематериалы,необходимыедляоценкиуменийи(или)практическогоопытавпроцессеосвоенияобразовательной программы

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.
5. Расчет сырья и готовой продукции при переработке перо-пухового сырья.
6. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота.
7. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного

комплекта мелкого рогатого скота.

8. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней

9. Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш.

10. Расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота.

11. Расчет выхода отрубов при разделке тушек кроликов. Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной.

12. Способы охлаждения мясного сырья.

13. Режимы хранения.

14. Способы замораживания мясного сырья.

15. Способы размораживания мясного сырья.

16. Способы холодильной обработки продуктов убоя

17. Упаковочные материалоы для мясных отрубов для транспортирования

18. Технологические процессы производства пастеризованных молока и сливок,

19. Технологические процессы производства стерилизованного молока и сливок,

20. Технологические процессы производства кисломолочных продуктов,

21. Технологические процессы производствасметаны,

22. Технологические процессы производства творога,

23. Технологические процессы производствамороженого и замороженных десертов,

24. Технологические процессы производствапаст, пудингов и кремов

25. Технологические процессы производства масла методом сбивания сливок, преобразования высокожирных сливок.

26. Производство топленого масла, молочного жира и спредов.

27. Технология продуктов из пахты.

28. Технология производства различных видов сыров.

29. Технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.

30. Технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов для детского питания.

31. Технология отдельных видов молочных продуктов для детского питания

32. Технология сгущенного цельного молока с сахаром.

33. Технология молокосодержащих консервов.

34. Технология стерилизованных сгущенных молочных консервов.

35. Технология сухих детских и диетических молочных продуктов.

36. Качество и стойкость в хранении молочных консервов.

37. Технология сухих молочных консервов

38. Нормирование выхода продукции.

39. Оборудования для клеточного содержания птицы, участие в подготовке к работе, диагностике неисправностей

40. Системы обеспечения микроклимата в птичниках, подготовка к работе, диагностика неисправностей

4.1 Типовыевопросыдлязащитыотчетапопрактике:

1. Имущественная ответственность поставщиков скота и мясоперерабатывающих предприятий.
2. Порядок сдачи-приемки животных на мясокомбинатах по живой массе и упитанности от личных подсобных хозяйств.
3. Нормативы скидок на сдаваемых животных по живой массе и упитанности.
4. Реализация мяса экстренно убитых животных.
5. Типы мясоперерабатывающих предприятий.
6. Технология убоя и переработки крупного рогатого скота.
7. Технология убоя и переработки свиней.
8. Технология убоя и переработки мелкого рогатого скота.
9. Особенности переработки лошадей.
10. Технология сухих детских и диетических молочных продуктов
11. Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной
12. Разновидности мяса и мясных кулинарных изделий.
13. Прижизненные показатели мясной продуктивности сельскохозяйственных животных.
14. Учет и оценка мясной продуктивности.
15. Конвейерные морозильные аппараты.
16. Хранение охлажденных мясопродуктов.
17. Основы проектирования предприятий мясной отрасли.
18. Проектирование генерального плана предприятий отрасли.
19. Технологические схемы производства.
20. Основы строительной конструкции.
21. Убой и переработка скота.
22. Убой и переработка птицы.
23. Контроль сбора, обработки и консервирования эндокринно-ферментного сырья.
24. Холодильная обработка и хранения мяса и мясопродуктов.
25. Контроль технологических процессов.
26. Определение свежести мяса.
27. Контрольно-измерительные приборы.
28. Обработка вытопленных животных и технических жиров.
29. Определение качества кормовой муки.
30. Требования к качеству крови и продуктам ее переработки.
31. Контроль технологических процессов по стадиям производства.
32. Определение качества крови и продуктов ее переработки.
33. Требования к сырью, материалам и готовой продукции.
34. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки.
35. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий.
36. Определение качества колбасных изделий и копченостей.
37. Определение качества полуфабрикатов.

38. Определение качества мороженых яйцепродуктов.
39. Определение качества сухих яйцепродуктов.
40. Сапрофитная микрофлора
41. Гнилостные бактерии
42. Микрококки
43. Молочнокислые бактерии
44. Плесневые и дрожжевые грибы
45. Патогенные и условно-патогенные микроорганизмы
46. Характеристика патогенных микроорганизмов
47. Свойства патогенных микроорганизмов
48. Основы учения об инфекции и иммунитете
49. Пищевые заболевания
50. Санитарно-бактериологический контроль

Приложение2

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральноегосударственноебюджетное
образовательноеучреждениевысшегообразования
«Вятскийгосударственныйагротехнологическийуниверситет»

Задание на учебную практику
ПМ.01

Ф.И.О.обучающегося_
Специальность19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.
Срокипрактики
Наименованиеорганизации

№ 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.	28	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	Расчет сырья, готовой продукции и выхода отрубов при разделке	29	
3	Инструкции, регламенты, стандарты	29	
4	Размораживание и замораживание, транспортировка	29	
5	оформление отчета	29	
	Общее количество часов	144	

Руководительпрактикиот университета(_____)
(подпись)(Ф.И.О.)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Вятский государственныйагротехнологическийуниверситет»

Задание на учебную практику
ПМ.02

Ф.И.О.обучающегося_
Специальность19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.
Срокипрактики
Наименованиеорганизации

№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	Технологические процессы производства цельномолочных продуктов	23	
3	Технология производства жидких, пастообразных продуктов детского питания	24	
4	Производство сливочного масла и продуктов из пахты	23	
5	Производство сыра и продуктов из сыворотки	22	
6	Производство молочных консервов, сухих продуктов детского питания	22	
7	оформление отчета	15	
	Общее количество часов	144	

Руководительпрактикиот университета ()
(подпись)(Ф.И.О.)

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

Задание на учебную практику
ПМ.03

Ф.И.О.обучающегося_
Специальность19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.
Срокипрактики
Наименованиеорганизации

№ 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.	5	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	Формы документов, порядок их заполнения. Методика расчета выхода продукции	8	
3	Основные приемы организации работы исполнителей. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Расчёт заработной платы	8	
4	Составление калькуляции на различные виды изделий. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации	8	
5	оформление отчета	7	
	Общее количество часов	36	

Руководительпрактикиот университета()
(подпись)(Ф.И.О.)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральноегосударственноебюджетное
образовательноеучреждениевысшегообразования
«Вятскийгосударственныйагротехнологическийуниверситет»

Задание на учебную практикуПМ.04

Ф.И.О.обучающегося
Специальность19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.
Срокипрактики
Наименованиеорганизации

№ 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.	6	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	Ознакомление с устройством комплекса, с напольным и клеточным содержанием, со структурой комплекса, помещениями для птицы разной половозрастной группы	6	
4	Изучение оборудования для водоподготовки, поения и кормления птицы, участие в подготовке к работе, диагностике неисправностей.	6	
5	Изучение систем автоматического управления производственным процессом, участие в подготовке к работе, диагностике неисправностей.	6	
6	оформление отчета	6	
	Общее количество часов	36	

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

Приложение3

МинистерствосельскогохозяйстваРоссийскойФедерации
федеральноегосударственноебюджетноеобразовательноеучреждениевысшегообразования«Вятскийго
сударственныйагротехнологическийуниверситет»

Аттестационныйлистнапрактику

Учебная практика (ПМ.01)

Вид деятельности

Ф.И.О.обучающегося

Специальность19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

Местопрактики:

Срокипрактики:

Уровеньосвоениякомпетенцийобучающимсяпорезультатампрактики

№ 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.				

Мнениеобуровнеподготовленности обучающегосякрешению профессиональныхзадач(отметить нужное)

	высокий		достаточный
	средний		низкий

Характеристиканаобучающегосяпоосвоениюпрофессиональных компетенций впериодпрактики:

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Заключениеобуровнесформированностипрофессиональныхкомпетенций:

_____
_____
_____
_____
_____

Оценкапослезащиты(сучетомхарактеристикисместапрактики):
Руководительпрактикиот _____ (_____)
(подпись) (Ф.И.О.)

МинистерствосельскогохозяйстваРоссийскойФедерации
федеральноегосударственноебюджетноеобразовательноеучреждениевысшегообразования
«Вятскийгосударственныйагротехнологическийуниверситет»

Аттестационныйлистнапрактику

Учебная практика (ПМ.02)

Вид деятельности

Ф.И.О.обучающегося

Специальность19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

Местопрактики:

Срокипрактики:

Уровеньосвоениякомпетенцийобучающимсяпорезультатампрактики

№ 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.				

Мнениеобуровнеподготовленности обучающегося крешению профессиональныхзадач(отметить нужное)

	высокий		достаточный
	средний		низкий

Характеристиканаобучающегосяпоосвоениюпрофессиональных компетенций впериодпрактики:

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Заключениеобуровнесформированностипрофессиональныхкомпетенций:

_____
_____
_____
_____
_____

Оценкапослезащиты(сучетомхарактеристикисместапрактики):
Руководительпрактикиот _____ (_____)
(подпись) (Ф.И.О.)

МинистерствосельскогохозяйстваРоссийскойФедерации
федеральноегосударственноебюджетноеобразовательноеучреждениевысшегообразования
«Вятскийгосударственныйагротехнологическийуниверситет»

Аттестационныйлистнапрактику

Учебная практика (ПМ.03)

Вид деятельности

Ф.И.О.обучающегося

Специальность19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

Местопрактики:

Срокипрактики:

Уровеньосвоениякомпетенцийобучающимсяпорезультатампрактики

№ 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.				

Мнениеобуровнеподготовленности обучающегося крешению профессиональныхзадач(отметить нужное)

	высокий		достаточный
	средний		низкий

Характеристиканаобучающегосяпоосвоениюпрофессиональных компетенций впериодпрактики:

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Заключениеобуровнесформированностипрофессиональныхкомпетенций:

_____
_____
_____
_____
_____

Оценкапослезащиты(сучетомхарактеристикисместапрактики):
Руководительпрактикиот _____ (_____)
(подпись) (Ф.И.О.)

МинистерствосельскогохозяйстваРоссийскойФедерации
федеральноегосударственноебюджетноеобразовательноеучреждениевысшегообразования
«Вятскийгосударственныйагротехнологическийуниверситет»

Аттестационныйлистнапрактику

Учебная практика (ПМ.04)

Вид деятельности

Ф.И.О.обучающегося

Специальность19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

Местопрактики:

Срокипрактики:

Уровеньосвоениякомпетенцийобучающимсяпорезультатампрактики

№ 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.				

Мнениеобуровнеподготовленности обучающегося крешению профессиональныхзадач(отметить нужное)

	высокий		достаточный
	средний		низкий

Характеристиканаобучающегосяпоосвоениюпрофессиональных компетенций впериодпрактики:

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Заключениеобуровнесформированностипрофессиональныхкомпетенций:

_____
_____
_____
_____
_____

Оценкапослезащиты(сучетомхарактеристикисместапрактики):
Руководительпрактикиот _____ (_____)
(подпись) (Ф.И.О.)