

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика (по профилю специальности). Производственная практика по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

Профессиональный модуль: ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

Специальность среднего профессионального образования

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

базовой подготовки

Форма обучения - очная

Воронеж 2020

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, приказ Министерства образования и науки РФ № 379 от 22.04.2014 г., зарегистрировано в Минюсте России 31.07.2014 N 33389).

Составитель:

к.т.н., доцент кафедры товароведения
и экспертизы товаров
ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ»



Василенко О.А.

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол № 9 от 23.06.2020 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии  Байлова Н.В.

Заведующий отделением СПО  Каширина Н.А.

Рецензент: главный мастер консервного отделения ООО «Мясокомбинат Бобровский» Н.В. Власова

Содержание

1. Паспорт программы производственной практики	4
1.1. Область применения программы производственной практики.....	4
1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам.....	4
1.3. Место производственной практики в структуре ОПОП.....	6
1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики.....	6
1.5. Место прохождения производственной практики	6
2. Результаты освоения программы производственной практики.....	6
3. Структура и содержание практики	7
4. Условия реализации программы производственной практики.....	8
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	8
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	8
5. Контроль и оценка результатов производственной практики	10
6. Аттестация по итогам производственной практики	14
Приложения	15

1. Паспорт программы производственной практики

1.1 Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики ПП.03.01 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

1.2 Цели и задачи производственной практики, требования к результатам

Цели практики: освоить и закрепить теоретический материал профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. Производственная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов с последующим освоением ими общих и профессиональных компетенций.

Задачи практики:

- овладеть методами лабораторного контроля качества перерабатываемого мясного сырья и готовой продукции;
- изучить особенности технологических процессов производства различных видов колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- изучить основное оборудование для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов должен:

иметь практический опыт:

- проведение контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий и полуфабрикатов;
- выполнение основных технологических расчетов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов
- ведения процессов выработки колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

уметь:

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство копченых изделий и полуфабрикатов;
- производить контроль качества готовой продукции;
- выполнять технологические расчеты основного и вспомогательного сырья;
- выполнять технологические расчеты необходимо оборудования;
- осуществлять контроль качества готовой продукции;
- устанавливать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- проводить процесс по устранению брака;
- контролировать режимы работы технологического оборудования.

знать:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов;

- требования действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов;
- режимы технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчётов производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов
- требования охраны труда и правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании

1.3. Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика проводится в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов в рамках профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов:

МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий

МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов

МДК.03.03 Технология производства мясных консервов и концентратов.

1.4 Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, составляет 144 часов (4 недели).

Сроки проведения производственной практики ПП.03.01 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и графиком учебного процесса. Практика проводится в 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 8 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

1.5 Место прохождения производственной практики

Производственная практика проводится в организациях (перерабатывающих предприятиях по производству мясной продукции) на основе договоров, заключаемых между этими организациями и ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ. Практика проходит преимущественно на рабочих местах в приемной, химической, микробиологической лабораториях или на производственных участках по производству продуктов на предприятиях мясной промышленности.

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом прохождения производственной практики ПП.03.01 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий

и полуфабрикатов является овладение обучающимися видов профессиональной деятельности «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов»:

В результате прохождения производственной практики ПП.03.01 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов у учащегося должны быть сформированы следующие общие компетенции

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

3. Структура и содержание практики

№	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов	Виды производимых работ
1	Подготовительный этап	2	Ознакомление с программой практики. Инструктаж по технике безопасности.
2	Производственный этап	90	При прохождении производственной практики обучающиеся знакомятся с: - характеристикой предприятия (устав, лицензии и т. д., структуру управления, права и обязанности работников, изучить режим труда и отдыха на предприятии, должностные инструкции, изучение имеющейся документации на предприятии по охране труда и технике безопасности,

			<p>документацией, регламентирующей производственную деятельность предприятия);</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведением производственных процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - условиями хранения колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - машинно-аппаратурным оформлением и эффективной работой оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - мойкой и контролем санитарного состояния оборудования; - основами организации теххимического контроля при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требованиями нормативной и технологической документации по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. <p>Обучающиеся приобретают умения и навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществления входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство копченых изделий и полуфабрикатов; - выполнение основных технологических расчетов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов
3	Аналитический	50	<p>Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение отзыва или характеристики от руководителя.</p> <p>Отчет по практике должен содержать сведения о приобретенных знаниях и умениях по всем разделам программы практики.</p>
4	Защита отчета по практике	2	<p>Аттестация обучающегося проходит в форме доклада. По итогам выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно и т.д.).</p> <p>Аттестация по итогам практики проводится на основании письменного отчета, оформленного в соответствии с установленными требованиями, и отзыва руководителя.</p> <p>По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.</p>
	Итого	144	
	в т.ч. практическая подготовка	101	

Примерный перечень индивидуальных заданий:

1. Анализ технологического процесса производства продуктов из свинины, говядины и баранины.
2. Анализ технологического процесса производства крупнокусковых натуральных

- полуфабрикатов.
3. Анализ технологического процесса производства мелкокусковых натуральных полуфабрикатов.
 4. Анализ технологического процесса производства фасованного мяса.
 5. Анализ технологического процесса производства полуфабрикатов из мяса птицы.
 6. Анализ технологического процесса производства панированных полуфабрикатов.
 7. Анализ технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов.
 8. Анализ технологического процесса производства котлет.
 9. Анализ технологического процесса производства пельменей.
 10. Анализ технологического процесса производства полуфабрикатов в тестовой оболочке.
 11. Анализ технологического процесса производства готовых быстрозамороженных мясных блюд.
 12. Анализ технологического процесса производства мясных консервов

4. Условия реализации программы производственной практики

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
1	Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
2	Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО "БЕЛАЯ ПТИЦА-РОСТОВ" 05.06.16 г. - 05.06.21 г.	347830, Ростовская обл., Каменский р-н, х. Старая Станица, ул. Лебединая, д. 3
3	Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и МИРАТОРГ ООО "Брянская мясная компания" 2016-2021 гг.	242221, Брянская обл., Трубчевский р-н, п. Прогресс, ул. Белгородская, д. 2
4	Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО Управляющая компания "ДОН-АГРО" 2.01.2017 г. – б/с	396650, Воронежская обл., г. Россошь, ул. Пролетарская, д. 75, оф. 5

5	Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а
6	Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО "Тамбовский бекон" 06.01.2017 г. – 06.01.2022 г.	393672, Тамбовская обл., г. Жердевка, ул. Заводская, д. 28а
7	Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве №1 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ПАО «Группа Черкизово» 8.04.2016 г. – 8.04.2021 г.	142931, Московская область, город Кашира, деревня Топканово, улица Черкизовская (Мясопереработка Тер.), дом 1, помещение 1, каб. 2

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз./чел.
1	Гуринович Г. В. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Гуринович Г. В., Мышалова О. М., Патракова И. С. - Кемерово: КемГУ, 2016 - 224 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/99581	1.00
2	Постников, С. И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство [электронный ресурс]: учебное пособие / С. И. Постников - Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016 - 106 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks] URL: http://www.iprbookshop.ru/66122.html	1.00

Дополнительная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз./чел.
1	Асминкина, Т. Н. Основные технологии первичной переработки животных [электронный ресурс]: учебное пособие для спо / Т. Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020 - 174 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks] URL: http://www.iprbookshop.ru/89999.html	1.00
2	Асминкина, Т. Н. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции [электронный ресурс]: учебное пособие для спо / Т. Н. Асминкина, И. Ю. Суржанская, С. А. Богатырев - Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020 - 166 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks] URL: http://www.iprbookshop.ru/90004.html	1.00

3	Канашевич А. В. ПМ.03 «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» МДК.03.01 «Технология производства колбасных изделий» [Электронный ресурс]: конспект лекций / Канашевич А. В. - Кемерово: КемГУ, 2018 - 129 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/134317	1.00
---	---	------

Методические издания

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз./чел.
1	Методические указания для самостоятельной работы по профессиональному модулю "Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов" для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс] / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. : И. Н. Пономарева, Е. А. Стебенева] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2018 [ПТ]	1.00

Периодические издания

№ п/п	Перечень периодических изданий
1	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-
2	Всё о мясе: научно-технический и производственный журнал / Всерос. науч.-исслед. ин-т мясной пром-ти - Москва: ВНИИМП, 2008-
3	Мясная индустрия: ежемесячный производственный научно-технический журнал - Москва: Б.и., 1996-
4	Мясные технологии: специализированный журнал / Учредитель : ЗАО "Отраслевые ведомости" - Москва: Print ru, 2006-

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

<http://www.vniimp.ru/index.php/journal/all-about-meat>

<http://meat-club.ru/forum/viewtopic.php?f=74&t=3584>

<http://www.myaso-portal.ru/>

<http://www.vse-o-miase.com/>

<http://meatinfo.ru/>

Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (<http://library.vsau.ru/>)

Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ООП)			
Учебный год	№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия
2017/2018	1.	Контракт № 633/ДУ от 04.07.2017 (ЭБС «ЛАНЬ»)	08.08.2017 – 08.08.2018
	2.	Контракт № 1305/ДУ от 29.12.2016 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2017 – 31.12.2017
	3.	Контракт № 240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	4.	Контракт № 587/ДУ от 20.06.2017 («Национальный цифровой ресурс	20.06.2017 – 20.06.2018

	«Руконт»)	
	5. Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library)	12.12.2017 – 11.12.2018
	6. Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	7. Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от19.01.2016	Бессрочно
2018/2019	1. Контракт № 784/ДУ от 24.09.2018 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2018 – 24.09.2019
	2. Контракт № 240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	3. Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4. Контракт 626/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС ЮРАЙТ)	25.07.2018 – 30.07.2019
	5. Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 4-ИУ от 04.07.2018	04.07.2018 – 31.07.2019
	6. Лицензионный контракт № 4319/18 627/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.07.2018 – 25.01.2019
	7. Лицензионный контракт № 1172/ДУ от 24.12.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.01.2019 – 31.07.2019
	8. Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library РУНЭБ)	12.12.2017 – 11.12.2018
	9. Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library РУНЭБ)	22.10.2018 – 21.10.2019
	10. Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017, Национальная электронная библиотека (НЭБ)	28.03.2017 -28.03.2022
	11. Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от19.01.2016	Бессрочно
2019/2020	1. Контракт № 488/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2019 – 24.09.2020
	2. Контракт № 4204 ЭБС/959/ДУ от 24.12.2019 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020-31.12.2020
	3. Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4. Контракт 358/ДУ от 24.05.2019 (ЭБС ЮРАЙТ) - СПО	01.08.2019 – 30.07.2020
	5. Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 7-ИУ от 11.06.2019	01.08.2019 – 30.07.2020
	6. Контракт № 487/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС IPRbooks)	01.08.2019 - 31.07.2020
	7. Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library РУНЭБ)	22.10.2018 – 21.10.2019
	8. Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library РУНЭБ)	28.11.2019 - 27.11.2020
	9. Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	10. Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11. Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019(Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12. Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022

	13.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2020/2021	1.	Контракт № 503-ДУ от 14.09.2020. (ЭБС «ЛАНЬ»)	14.09.2020 – 13.09.2021
	2.	Контракт № 4204эбс-959-ДУ от 24.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020 – 31.12.2020
	3.	Контракт № 775-ДУ от 29.12.2020. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2021 – 31.12.2021
	4.	Контракт № 391 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	5.	Контракт № 392 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	6.	Контракт № 426-ДУ от 27.07.2020. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.08.2020 – 31.07.2021
	7.	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2020 – 31.12.2020
	8.	Контракт № 710/ДУ от 17.11.2020 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2021 – 31.12.2021
	9.	Договор № 101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019 (Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Контракт № 643/ДУ от 21.10.2020. (Терминал удаленного доступа ЦНСХБ)	21.10.2020 - 21.10.2021
		14.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016
2021/2022	1.	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
	2.	Контракт № 775/ДУ от 29.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2021 – 31.12.2021
	3.	Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 – 31.12.2022
	4.	Контракт № 341/ДУ от 05.08.2021. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	01.08.2021 – 31.07.2022
	5.	Контракт № 340/ДУ от 05.08.2021. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2021 – 31.07.2022
	6.	Контракт № 359-ДУ от 30.08.2021. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.09.2021 – 30.09.2022
	7.	Контракт № 710/ДУ от 17.11.2020 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2021 - 31.12.2021
	8.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022
	9.	Договор № 101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022

	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019(Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Контракт № 643/ДУ от 21.10.2020. (Терминал удаленного доступа ЦНСХБ)	21.10.2020 – 21.10.2021
	14.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от19.01.2016	Бессрочно
2022/2023	1.	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
	2.	Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 – 31.12.2022
	3.	Контракт № 320/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	05.08.2022 – 04.08.2023
	4.	Контракт № 321/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	05.08.2022 –04.08.2023
	5.	Контракт № 334-ДУ от 30.08.2022. (ЭБС IPRbooks)	01.09.2022 – 31.08.2023
	6.	Контракт № 411-ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «ЛАНЬ»)	12.10.2022 – 11.10.2023
	7.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022
	8.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электроннаябиблиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022 (продлонгация до 28.03.2027)
	9.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от19.01.2016	Бессрочно

Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

5. Контроль и оценка результатов производственной практики

В период прохождения производственной практики ПП.03.01 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов обучающиеся обязаны вести документацию:

- дневник практики (приложение А);
- отчет (приложение Б).

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения производственной практики ПП.03.01 Производство колбасных изделий, копченых

изделий и полуфабрикатов осуществляется руководителями практики от образовательной организации и организации в процессе выполнения обучающимися индивидуальных заданий, выполнения практических проверочных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля
<p>Приобрести практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества сырья и продукции; - выбора технологической карты производства; - изготовления посолочных смесей; - выполнения основных технологических расчетов; - ведения процессов выработки колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (основное и вспомогательное сырье); - распределять сырье по видам 	<p>Формы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа с информацией, документами, литературой; - выполнение работ по производственной практике; - отчет по практике; <p>Формы оценки результативности обучения:</p> <p>традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу.</p> <p>Методы оценки результатов обучения:</p> <p>формирование результата итоговой аттестации на основе суммы результатов текущего контроля.</p>

<p>производства в зависимости от его качества;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать способы посола для производства колбасных и копченых изделий; - контролировать процесс приготовления производственных посолочных смесей и рассолов при производстве колбасных и копченых изделий ; - рассчитывать количество мяса на кости при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - вести технологический процесс производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией; - контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; - анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; - разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; - обеспечивать режимы работы оборудования по производству творога; - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - контролировать санитарное состояние оборудования участков; 	
---	--

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Общие компетенции		
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>знать: - осознавать значимость получаемых знаний в области производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов для будущей профессиональной деятельности;</p> <p>уметь: -анализировать</p>	<p>- выполнение работ по производственной практике;</p>

	<p>современное состояние и перспективы развития мясной промышленности;</p> <p>иметь практический опыт: - аргументировано обосновывать выбор своей профессии.</p>	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>знать: - типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;</p> <p>уметь: - выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач, связанных с производством колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>иметь практический опыт: - корректировать профессиональное поведение на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.</p>	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>знать: - способы решения задач по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>уметь: - нести ответственность за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</p> <p>иметь практический опыт: - принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях производства</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>знать:- источники информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p>уметь: - осуществлять поиск необходимой информации для решения профессиональных задач;</p> <p>иметь практический опыт: - использования различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.</p>	
<p>ОК 5. Использовать</p>	<p>знать: - информационно-коммуникационные технологии в</p>	

<p>информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>профессиональной деятельности; уметь:- использовать основные информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; иметь практический опыт: - демонстрации выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>знать: - принципы работы в коллективе и в команде; уметь: - эффективно взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; иметь практический опыт: - эффективного общения с коллегами для достижения требуемых результатов</p>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>знать: - требования к профессиональной деятельности; уметь: - анализировать и корректировать результаты собственной работы; иметь практический опыт: - оказания помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.</p>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>знать: - задачи профессионального и личностного развития; уметь: - заниматься самообразованием; иметь практический опыт: - организации самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>знать: - основные технологии производства творога; уметь: - ориентироваться в инновациях в области технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; иметь практический опыт: - анализа технологических процессов производства</p>	

	колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	
Профессиональные компетенции		
ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проведение контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов; - выполнение основных технологических расчетов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство копченых изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов - производить контроль качества готовой продукции; - выполнять технологические расчёты производства копченых изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов мясных консервов и концентратов, ; - требования действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов ; - режимы технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов; - изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке; - причины возникновения брака; - методику технологических 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение работ по производственной практике; - отчет по производственной практике. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дифференцированный зачёт
ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.		
ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.		
ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов		

	<p>расчётов производства копчёных изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов;</p> <p>- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству копчёных изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов</p>
--	---

6. Аттестация по итогам производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики ПП.03.01 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Аттестация проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки по практике учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

Руководители практик от предприятия совместно с руководителями практики от организации формируют аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристику на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики (приложение В-Г).

Приложение А

Дневник прохождения производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля

_____ *код и наименование профессионального модуля*

Название практики: _____

Студента _____

фамилия, имя, отчество

_____ курса _____ группы

Сроки прохождения практики:

с « » 20 г. по « » 20 г.

в объеме _____ час.

Место прохождения практики _____

_____ *наименование организации*

Руководитель практики
от организации

_____ *подпись, дата*

_____ *Ф.И.О., должность*

Руководитель практики
от Университета

_____ *подпись, дата*

_____ *Ф.И.О., должность*

_____ *подпись, дата*

_____ *Ф.И.О., должность*

Воронеж 201_____

Приложение Б

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
имени императора Петра I»

Отчет

по производственной практике
профессионального модуля

**ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и
полуфабрикатов**

СПО _____ по специальности 19.02.08 Технология мяса и
мясных продуктов

за _____ учебный год
(очная форма)

Воронеж _____ г.

Приложение Г

ХАРАКТЕРИСТИКА

по итогам учебной/ производственной практики

Студента _____
фамилия, имя, отчество

_____ курса _____ группы

Специальность _____
_____ *код и наименование*

Вид и название практики _____

по профессиональному модулю _____

_____ *индекс и наименование профессионального модуля*
в объеме _____ часов с « _____ » _____ 201 г. по « _____ » _____ 201 г.
в организации: _____

_____ *наименование организации*

Заключение руководителя практики о работе студента – практиканта:

1. Инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности проведен _____

дата

2. В ходе практики студент показал:

1) Теоретическую подготовку _____
отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно

2) Освоил основные виды работ в качестве (рабочего, дублера, техника) (перечислить, оценить, рекомендации к разряду по рабочей профессии)

3) Качество выполняемых работ _____
отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно

4) Оценка трудовой дисциплины (случаи нарушения, взыскания, замечания и виды поощрения) _____
отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно

5) Оценка качества ведения документации по практике (дневника, отчета)

_____ *отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно*

**Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях**

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №8 от 28.05.2021 г.</p>	<p>п. 3 п. 4 Рабочая программа актуализирована для 2021-2022 учебного года</p>	<p>Скорректированы виды работ, ПО, браузеры, ЭБС, литературные источники</p>
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №5 от 14.06.2022 г.</p>	<p>п. 4 Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года</p>	<p>Скорректированы литературные источники, электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ</p>
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №5 от 13.06.2023 г.</p>	<p>На 2023-2024 уч. год потребности в корректировке нет Рабочая программа актуализирована для 2023-2024 учебного года</p>	<p align="center">нет</p>