

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПП.01.01 Производственная практика  
«Организация и ведение технологического процесса производства продукции на  
автоматизированных технологических линиях»

профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического  
процесса производства продукции на автоматизированных технологических  
линиях

Специальность: 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»

Уровень образования – среднее профессиональное образование  
Уровень подготовки по ППСЗ - базовый  
Форма обучения - очная

Воронеж 2023

Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 343.

Составитель: к.т.н., преподаватель кафедры  
товароведения и экспертизы товаров  
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ



А.О. Рязанцева

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол №5 от 13.06.2023 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии



Н.В. Байлова

Заведующий отделением СПО



С.А. Горланов

**Рецензенты рабочей программы:**

Технолог Филиала «Лиско Бройлер» Акционерного общества «Куриное царство»  
Пальчикова С.С.

Руководитель отдела качества ООО «ЭкоНива-АПК Холдинг» Воронеж Лисова А.А.

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики ПП.01.01 Производственная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях» профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ОППССЗ), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

## 1.2. Место производственной практики в структуре ОППССЗ

ПП.01.01 Производственная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях» проводится в соответствии с утвержденным учебным планом после изучения междисциплинарного курса МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья, МДК.01.02 Технология приемки и первичной обработки мясного сырья, МДК.01.03 Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях, МДК.01.04 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, УП.01.01 Учебная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях».

## 1.3. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам

**Цель производственной практики** – приобретение необходимого практического опыта по освоению основного вида профессиональной деятельности и формирование профессиональных компетенций (ПК), а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях.

### **Задачи производственной практики:**

- освоение технологических процессов обработки продуктов убоя;
- приобретение навыков обработки побочных продуктов;
- освоение технологии обработки туш животных (разделки, обвалки, жиловки);
- освоение технологии производства мясных продуктов;
- изучение технологических процессов и оборудования при производстве цельномолочных продуктов;
- изучение технологии пастеризованного и стерилизованного молока и сливок;
- изучение технологии производства кисломолочных напитков;
- изучение технологии производства сметаны и творога

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01

Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях

### **уметь:**

- определять качество мяса и продуктов убоя;
- контролировать операции по обработке продуктов убоя;

- вести процессы обработки продуктов убоя;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, жиловки и сортировки;
- оценивать качество вырабатываемого мяса;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать необходимые способы обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- контролировать режимы обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по обработке продуктов убоя животных, производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);
- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
- подбирать закваски для производства продукции;
- контролировать процесс производственных заквасок при производстве кисломолочных продуктов;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству кисломолочных продуктов;
- знать:
  - требования действующих стандартов на мясо, продукты убоя животных, колбасные изделия, копченые изделия и полуфабрикаты;
  - порядок проведения обработки продуктов убоя;
  - режимы и последовательность обработки продуктов убоя;
  - методику технологических расчетов по процессам разделки туш;
  - режимы холодильной обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
  - назначение, устройство и принципы действия оборудования по обработке продуктов убоя;
  - требования охраны труда и правила техники безопасности при проведении операций по обработке продуктов убоя, производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
  - требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве кисломолочных, продуктов;
  - процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
  - ассортимент выпускаемой продукции;

- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- технологические процессы производства кисломолочных продуктов;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

#### 1.4. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Трудоемкость производственной практики ПП.01.01 Производственная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях» в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях составляет 180 часов (5 недель) (2 г 10 м) и 180 часов (5 недель) (3 г 10 м).

Сроки проведения производственной практики ПП.01.01 Производственная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях» определяются рабочим учебным планом по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» и графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится в 3 семестре (2 г 10 м) и 5 семестре (3 г 10 м).

#### 1.5. Место прохождения производственной практики

Способы проведения практики – стационарный, выездной.

Практика проводится в дискретной форме – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики ПП.01.01 Производственная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях».

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем производственной практики и виды работ

Вид учебных занятий	Объём часов	
	<i>семестр</i> 3/5*	Итого
<b>Учебная нагрузка (всего)</b>	180	180
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>		
<b>в том числе:</b>		
- лекции		
- практические занятия		
<b>Самостоятельная работа</b>	179	179
<b>Руководство практикой</b>	1	1
<b>Консультации</b>	-	-
<b>Форма промежуточной аттестации по дисциплине:</b>		
- дифференцированный зачет	-	-

\*3 семестр - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 год 10 месяцев;

\*5 семестр - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев

Результатом прохождения ПП.01.01 Производственная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях» в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01

Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях является приобретение необходимых умений и практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности и формирование профессиональных **компетенций** в сфере профессиональной деятельности:

Код	Наименование результата обучения (компетенции)
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
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 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

## 2.2. Структура и содержание ПП.01.01 Производственная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях»

Название разделов и тем	Содержание учебного материала, виды работ	Объем часов
<b>Раздел 1. Мясное сырье</b>		
Вводное занятие (вводный инструктаж)	Изучение работы предприятия: - изучить документы, регламентирующие правовое положение 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. Прохождение всех видов инструктажа.	6

<p>Тема 1.1. Первичная обработка туш животных</p>	<p>Обескровливание туш. Снятие шкур с животных. Выполнение работ по зачистке, удалению бахромок мышечной и жировой тканей, кровеносных сосудов, косточек. Проведение контроля технологических процессов обработки туш животных, их разделки на полутуши и отрубы. Обвалка отрубов, жиловка мяса и сортировка мяса. Проведение контроля технологических процессов первичной обработки туш животных; выявление дефектов, ухудшающих товарный вид мясного сырья. Проведение и анализ технологических процессов первичной обработки туш животных</p>	<p>28</p>
<p>Тема 1.2. Обработка продуктов убоя</p>	<p>Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при переработке продуктов убоя. Распределение поступающих продуктов убоя по видам, назначению и качеству на дальнейшую переработку. Изучение технологических процессов обработки субпродуктов I категории. Изучение технологических процессов обработки субпродуктов II категории. Изучение технологических процессов обработки крови. Изучение технологических процессов обработки кишечного сырья. Изучение технологических процессов обработки эндокринного сырья. Проведение технологических расчетов обработки продуктов убоя. Выявление брака продукции, допущенного при обработке продуктов убоя. Проведение и анализ технологических процессов обработки продуктов убоя</p>	<p>28</p>
<p>Тема 1.3. Технология колбасных изделий</p>	<p>Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий. Проведение контроля готовой продукции колбасных изделий. Распределение поступающего мясного сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп колбасных изделий. Ведение технологических процессов производства в соответствии с выпускаемым ассортиментом. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.</p>	<p>28</p>
<p><b>Раздел 2. Молочное сырье</b></p>		

Вводное занятие (вводный инструктаж)	Изучение работы предприятия: - изучить документы, регламентирующие правовое положение 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. Прохождение всех видов инструктажа.	6
2.1. Изучение качества сырья, приемка и теххимический контроль	Изучение организации приемки сырья, входном контроле качества сырья и контроле качества готовой продукции; Изучение оформления документов при приемке молока и выпуске готовой продукции; Ведение технологических процессов производства в соответствии с выпускаемым ассортиментом; Составление отчетов при приемке сырья, отчетов по движению сырья и готовой продукции. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству молочных продуктов.	42
2.2. Ведение технологических процессов производства отдельных видов цельномолочных продуктов	Изучение рецептур и норм расхода сырья; Ведение технологических процессов производства в соответствии с выпускаемым ассортиментом; Составление отчетов при приемке сырья, отчетов по движению сырья и готовой продукции. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству молочных продуктов.	42
<b>Дифференцированный зачет</b>		1
<b>Всего</b>		180

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Место и график проведения производственной практики**

Место и график проведения производственной практики определяется заведующим отделением СПО. Руководителями практики назначаются, согласно приказу ректора университета, преподаватели (или почасовики) кафедры товароведения и экспертизы товаров.

Руководство производственной практикой осуществляется преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении учебной и производственной практики регламентируется ст. 92, ст. 94 ТК РФ.

Производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров о совместной деятельности, заключенных между этими организациями и ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

Сведения об электронных полнотекстовых ресурсах, доступ к которым обеспечивается на основании прямых договоров

Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС			
2023-2024	1.	Контракт № 656/ДУ от 30.12.2022. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2023 – 31.12.2023
	2.	Контракт № 321/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – СПО)	05.08.2022 – 04.08.2023
	3.	Контракт № 334/ДУ от 30.08.2022. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.09.2022 – 31.08.2023
	4.	Контракт № 411/ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «Лань»)	12.10.2022 – 11.10.2023
	5.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021. (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 – 31.12.2022
	6.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017- 28.03.2022 (продолжения до 28.03.2027)
	7.	Контракт № 493/ДУ от 11.11.2022 (Электронные формы учебников для СПО)	11.11.2022 – 11.11.2023
	8.	Контракт № 257/ДТ от 27.06.2021 г. на приобретение периодических печатных изданий (ООО «Урал-Пресс-Запад»)	01.07.2022 – 31.12.2022
	9.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

Обеспеченность учебной литературой при реализации рабочей программы

3.2.1. Основные источники:

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>

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>

3. Технологии производства продукции животноводства [электронный ресурс]: учебное пособие для спо / А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина, А.В. Тицкая [и др.] - Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2021 -68 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]

3.2.2. Дополнительные источники:

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>

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] [ЭБ IPRBooks] URL: <http://www.iprbookshop.ru/90004.html>

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>

4. Голубева Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Электронный ресурс] / Голубева Л. В., Богатова О. В., Догарева Н. Г. - СанктПетербург: Лань, 2020 - 380 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

5. Технология переработки молока [электронный ресурс]: учебное пособие / составители: М. Г. Сысоева, Е. Е. Курчаева, Е. Ю. Ухина, Е.С. Артемов - Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016 - 110 с. [ЭИ]

6. Хромова Л. Г. Молочное дело [Электронный ресурс]: учебник / Хромова Л. Г., Востроилов А. В., Байлова Н. В. - Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 332 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

### 3.2.3. Периодические издания

1. Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ.

2. Мясная индустрия: ежемесячный производственный научно-технический журнал - Москва: Б.И.

3. Мясные технологии: специализированный журнал / Учредитель : ЗАО "Отраслевые ведомости" - Москва: Print ru

4. Всё о мясе: научно-технический и производственный журнал / Всерос. науч.-исслед. ин-т мясной пром-ти - Москва: ВНИИМП

5. Молочная промышленность: научно-технический и производственный журнал - Москва: Б.и., 1968-

6. Молочная река: ежеквартальный журнал-каталог / учредитель : ООО "Журнал "Мясной ряд" ; гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа-Пресса, 2008

7. Переработка молока: Специализированный журнал / учредитель : ЗАО "Отраслевые ведомости" - Москва: Отраслевые ведомости, 2008

8. Хранение и переработка сельхоз сырья: теоретический журнал / учредитель : ООО Издательство "Пищевая промышленность" - Москва: Пищевая промышленность.

### 3.3. Материально-техническое и программное обеспечение

Сведения о программном обеспечении 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

Помещения и оборудование для проведения производственной практики

№ п/п	Наименование объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования	Адрес (местоположение) объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения (с указанием номера такого объекта в соответствии с документами по технической инвентаризации)
1.	<p>Договор №92 о практической подготовке обучающихся между ООО «ЭкоНива-АПК Холдинг» и ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» от 15.07.2021г.</p> <p>Договор №159 о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» и ООО «АГРОЭКО-ВОСТОК» от 14.06.2022г.</p> <p>Договор №174 о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» и ООО «Черкизово-Свиноводство» от 01.12.2022г.</p> <p>Договор №184 о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» и ООО «Мясокомбинат Бобровский » от 01.12.2022г.</p> <p>Договор №135 о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» и ООО «ЭКОПТИЦА » от 11.05.2022г.</p> <p>Договор №16 о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» и ООО «Заречное» от 04.03.2021 г.</p> <p>Договор №4 о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» и ООО «ДОН-АГРО» от 25.01.2021 г.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебнонаглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в</p>	<p>397926, Воронежская обл., Лискинский район, с. Щучье, ул. Советская, 33</p> <p>394077, г.Воронеж, бул.Победы, д.19, офис 1</p> <p>142931, Московская область, город Кашира, деревня Топканово, улица Черкизовская (Мясопереработка Тер.), дом 1, помещение 1, каб. 2</p> <p>397700, Воронежская область, Бобровский район, город Бобров, Комсомольская ул., д.1</p> <p>396252, Воронежская Область, р-н Аннинский, пгт Анна, ул Северная, зд. 24</p> <p>396024, Воронежская область, Рамонский район, с. Ступино, ул. Зуборева, д 3., д 1.</p> <p>396650, Воронежская область, Россошанский район, г. Россошь, ул. Алексева, д. 2а, офис 2</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1. 232а</p>

	электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla	
2.	Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть «Интернет» и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул Мичурина, д.1

#### 4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ, КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию, которая является обязательной для прохождения аттестации по практике - дневник - отчёт практики.

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательной организации и организации в процессе выполнения обучающимися заданий. В результате прохождения производственной практики ПП.01.01 Производственная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях» обучающийся должен приобрести **профессиональные** практические умения и опыт.

##### 4.1. Оценка результатов прохождения производственной практики

Компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы оценки
<b>Общие компетенции</b>		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами производства цельномолочных продуктов, корректировать профессиональное поведение на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	Контроль за работой обучающихся. Контроль выполнения индивидуальных заданий.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	Поиск, подбор, изучение материала в информационных ресурсах разного характера (печатными и электронными изданиями, интернет-сайтами, базами данных). Первичная обработка имеющейся информации	Дневник практики. Отчет практики. Защита отчета.

оценивать их эффективность и качество	(выделение основного, сравнение, классификация, интерпретация, составление таблиц, подготовка текстов и иных форматов представления результатов, подведение итогов по прочитанному). Устное / письменное изложение информации Иллюстрирование / визуализация изученного материала в различных формах с использованием цифровых инструментов и сервисов. Тематическое обсуждение, комментирование.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Поиск, сбор, структурирование, систематизация информации по заданным критериям. Использование изученного материала в новых ситуациях. Перенос способов решения типовых задач на деятельность в окружающей среде. Моделирование процессов в окружающей среде на основе изученного материала. Выбор и обоснование способов решения задач, прогнозирование последствий своих действий на основе имеющихся данных.	
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	Демонстрация умений и практического опыта по организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	Экспертное наблюдение и оценка практических занятий. Оценка результатов.
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Демонстрация умений и практического опыта по организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в		

соответствии технологическими инструкциями	с	
--	---	--

#### 4.2. Оценочные средства по итогам производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики ПП.01.01 Производственная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях» служит формой контроля освоения профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения». 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 профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки по практике учитываются:

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

#### Критерии оценки промежуточной аттестации

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
<b>Дифференцированный зачёт</b>	
«Отлично»	Обучающийся выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой практики, показал полные и глубокие знания освоенного материала, логично и аргументировано ответил на все вопросы, способен самостоятельно решать сложные задачи
«Хорошо»	Обучающийся выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой практики, показал твердые знания освоенного материала, логично полно ответил на все вопросы, способен самостоятельно решать стандартные задачи
«Удовлетворительно»	Обучающийся выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой практики, показал знание только основ программного материала, усвоил его поверхностно, но не допускал грубых ошибок или неточностей, требует наводящих вопросов для правильного ответа, способен решать стандартные задачи дисциплины с помощью преподавателя
«Неудовлетворительно»	Обучающийся выполнил не все задания, предусмотренные рабочей программой или не отчитался об их выполнении, не подтверждает знание освоенного материала и не умеет решать стандартные задачи дисциплины даже с помощью преподавателя

#### 4.3. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике

**Примерные вопросы для проведения промежуточной аттестации по итогам производственной практики:**

1. Обескровливание туш. Снятие шкур с животных.
2. Разделка туш говядины на полутуши и отрубы.
3. Разделка туш свинины на полутуши и отрубы.
4. Разделка туш баранины и козлятины на полутуши и отрубы.
5. Обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса говядины.
6. Обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса свинины.
8. Обработка субпродуктов
9. Обработка крови
10. Обработка кишечного сырья
11. Обработка эндокринного сырья
12. Выявление брака продукции, допущенного при обработке продуктов убоя
13. Выявление дефектов, ухудшающих товарный вид мясного сырья
14. Оборудование и инвентарь для подготовки мясного сырья.
15. Классификация колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов.
16. Технологические процессы выработки вареных колбасных изделий.
17. Технологические процессы выработки сосисок и сарделек
18. Технологические процессы выработки ливерных колбасных изделий.
19. Технологические процессы выработки кровяных колбас.
20. Выявление брака продукции, допущенного при производстве колбасных изделий.
21. Технологическое оборудование для производства колбасных изделий.
22. Требования к качеству колбасных изделий.
23. Классификация копченых изделий.
24. Технологические процессы выработки копченых изделий и полуфабрикатов из говядины.
25. Технологические процессы выработки копченых изделий и полуфабрикатов из свинины.
26. Технологические процессы выработки копченых изделий и полуфабрикатов из мяса птиц.
27. Выявление брака продукции, допущенного при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.
28. Технологическое оборудование для производства копченых изделий.
29. Технологическое оборудование для производства кусковых полуфабрикатов.
30. Технологическое оборудование для производства рубленых полуфабрикатов.
31. Требования к качеству копченых изделий.
32. Требования к качеству копченых полуфабрикатов.
33. Контроль сырья и материалов для производства копченостей.
34. Контроль технологических процессов производства копченых продуктов.
35. Что относится к вспомогательным материалам для производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов?
36. Дайте характеристику упаковочных материалов.
37. Устройство и принцип действия трубчатых и пластинчатых пастеризационно-охладительных установок.
38. Стерилизация молока, ее способы и режимы.
39. Вакуумная обработка молочного сырья.
40. Режимы и способы пастеризации молока.

41. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для вакуумной обработки молока и сливок.
42. Устройство, принцип действия оборудования для сепарирования молока
43. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве пастеризованного молока.
44. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве стерилизованного молока.
45. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве питьевых сливок.
46. Центробежная очистка молока от механических загрязнений.
47. Способы нормализации, гомогенизация и эмульгирование молочного сырья, виды гомогенизаторов.
48. Аппаратурно-технологическая схема производства полутвердых сыров.
49. Аппаратурно-технологическая схема производства сливочного масла.
50. Аппаратурно-технологическая схема производства кисломолочных напитков с наполнителями.
51. Аппаратурно-технологическая схема производства творога кислотным способом
52. Аппаратурно-технологическая схема производства сметаны.
53. Аппаратурно-технологическая схема производства молока пастеризованного.
54. Аппаратурно-технологическая схема производства творога.

**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
Байлова Н.В., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.12, доцент кафедры товароведения и экспертизы 	Протокол №7 от 17.06.2024 г.	На 2024-2025 уч. год потребности в корректировке нет  Рабочая программа актуализирована для 2024-2025 учебного года	нет

