

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 07.07.2025 10:30:18

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108051227e81ad0267c8e414912090a7a

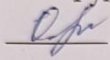
**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет
имени Н.А. Столыпина»**

Университетский колледж агробизнеса

**ООП по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения**

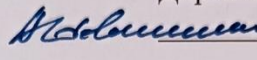
СОГЛАСОВАНО

Руководитель ООП

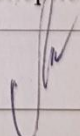
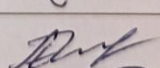
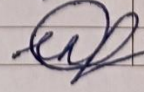
 О.Д. Литвинова
18 июня 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

 А.П. Шевченко
18 июня 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики
ПП.05.01 Производственная практика**

Выпускающее отделение	Инженерное отделение	
Разработчики РПУД:		Н.Г. Моторная
Внутренние эксперты:		
Заведующая методическим отделом УМУ		Г.А. Горелкина
Директор НСХБ		И.М. Демчукова
Омск 2025		

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПП 05.01
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- ПРИЛОЖЕНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПП 05.01
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 05 Организация и ведение технологического процесса производства
продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной
продукции**

1.1. Цель и место производственной практики профессионального модуля в структуре образовательной программы

В результате изучения производственной практики профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики профессионального модуля

Результаты освоения производственной практики профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	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;	
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 07	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении	условия устойчивого состояния экосистем и принципов взаимодействия живых	

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	климатических условий региона	организмов и среды обитания	
<i>ПК 5.1</i>	подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из сырья животного происхождения; рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы; пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов; вести и составлять необходимую документацию по заявке и расходованию сырья и расходных материалов	показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения; устройство и принципы работы оборудования по приму и подготовке сырья; порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения; порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения; нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения; документооборот по приемке, хранению, подготовке к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала при производстве продуктов питания животного происхождения	прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве продукции из сырья животного происхождения; мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов; обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества
<i>ПК 5.2</i>	поддерживать установленные	основы технологии производства продуктов	выполнение последовательности

	технологией режимы и продолжительность обработки сырья и мясной продукции; выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества мясной продукции и снижение производительности технологического оборудования; использовать специализированное программное обеспечение при выполнении технологических операций; вести и составлять необходимую документацию по выполнению технологических операций и их результатов	питания из мясного сырья; устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования для производства мясных продуктов; свойства сырья и вспомогательных материалов для производства мясной продукции; технологические параметры приготовления и параметры качества продуктов питания из мясного сырья; нормативы расходов сырья, вспомогательных материала, используемого при производстве мясной продукции; документооборот выполнению технологических операций и приемке продукции при производстве мясной продукции	технологических операций по производству мясной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией; мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства мясной продукции; мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода мясного сырья в процессе выполнения технологических операций
--	--	---	---

1.1. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики профессионального модуля

Количество часов, отводимое на освоение программы
производственной практики – 72 часов

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Структура производственной практики

Название этапа практики	Содержание выполняемых работ	Объем, акад. час.	Код ОК, ПК
1	2	3	4
Организационный этап	Прохождение вводного инструктажа Организация технологического процесса	2 2	ПК 5.1 ПК 5.2 ОК 01 ОК 03 ОК 07
Основной этап	– прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; – мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций при производстве продуктов питания животного происхождения; – регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания животного происхождения 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 при производстве продуктов питания животного происхождения в соответствии с технологическими инструкциями; – упаковка и маркировка готовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании; – проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства при производстве продуктов питания животного происхождения с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства; – проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных	60	

	технологических линиях производства продуктов питания продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией; – ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде		
Заключительный этап	Оформление отчета и приложений	6	
	Прохождение собеседования (зачет)	2	
Всего:			

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы производственной практики профессионального модуля должны быть предусмотрены материально – техническая база предприятий, соответствующих виду деятельности профессионального модуля.

3.2. Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами, для обеспечения образовательного процесса.

3.3.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.3.2. Основные электронные издания

1. Технологическое оборудование мясной отрасли. Раздел 1: Комплексные технические решения по доставке, убою и первичной переработке скота и птицы : учебно-методическое пособие / А. И. Купреенко, Х. М. Исаев, С. Х. Исаев [и др.]. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 109 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/385532>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Смоленкова, О. В. Стандартизация, сертификация и технохимический контроль мясной продукции : учебное пособие / О. В. Смоленкова. — Курск : Курский ГАУ, 2008. — 128 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134809>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Забалуева, Ю. Ю. Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения : учебное пособие / Ю. Ю. Забалуева, Б. А. Баженова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2016. — 156 с. — ISBN 978-5-89230-762-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/236477>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2079940> . – Режим доступа: по подписке.

5. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1406643> . – Режим доступа: по подписке.

6. Савелькина, Н. А. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов : учебное пособие : в 2 частях / Н. А. Савелькина. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018 — Часть 2 : Техническая биохимия — 2018. — 122 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133084> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Павленков, М. Н. Экономика организации : учебное пособие / М. Н. Павленков, Д. В. Красильников, И. Н. Павленкова. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2022. — 353 с. — ISBN 978-5-91326-765-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/344924>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Войнова, Л. В. Организация труда и управление производством и переработкой яиц и птицы : учебное пособие / Л. В. Войнова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1952-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212177>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Организация производства на предприятиях пищевых отраслей : учебное пособие / Ю. А. Саликов, В. М. Самойлов, Л. В. Смачкова, Е. Ю. Саликова. — Воронеж : ВГУИТ, 2010. — 324 с. — ISBN 978-5-89448-784-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5832>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Кульнева, Н. Г. Технохимический контроль на предприятиях отрасли. Лабораторный практикум : учебное пособие / Н. Г. Кульнева. — Воронеж : ВГУИТ, 2015. — 61 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71666>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160134>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Все о мясе. — Москва : ВНИИМП им. В.М. Горбатова, 1998. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 2071-2499. — Текст : электронный. — URL: <https://lib.rucont.ru/efd/809263/info>.

5. Мясная индустрия. — Москва : Мясная индустрия, 1920. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 2618-8252. — Текст : электронный. — URL: <https://lib.rucont.ru/efd/912951/info>.

6. Сафронов, Н. А. Экономика организации (предприятия) : учебник для среднего профессионального образования / Н.А. Сафронов. — 2-е изд., с изм. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2023. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0059-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1902024>. — Режим доступа: по подписке.

7. Переработка мяса птицы и кроликов : учебное пособие / Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина, К. А. Геращенко [и др.]. — Красноярск : КрасГАУ, 2021. — 362 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/225170> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Производственный учёт и отчётность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности : учебное пособие / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. А. Баймишева [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2022. — 129 с. — ISBN 978-5-88575-690-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/301982>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Современные профессиональные базы данных (ИОС ОмГАУ-Moodle).

10. Справочная Правовая Система КонсультантПлюс.

11. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».

12. Электронно-библиотечная система «Znanium.com».

13. Электронно-библиотечная система «Консультант студента».

14. Универсальная База Данных ИВИС: <https://eivis.ru/>

15. Электронно-библиотечная система «РУКОНТ»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Типы оценочных мероприятий	Методы оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– распознает задачи и/или проблемы в профессиональном и/или социальном контексте; – анализирует задачи и/или проблемы и обоснованно выделяет их составные части; – определяет этапы решения задач, определения необходимых ресурсов и составления плана действий; – самостоятельно выявляет и осуществляет поиск информации, необходимой для решения задач и/или проблем; – владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – адекватно оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации;
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– аргументированно определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применяет современную научно-профессиональную терминологию; – правильно определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; – аргументирует достоинства и недостатки коммерческой идеи; – эффективно презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – правильность и полнота составления и оформления бизнес-плана; – соблюдает методики расчета размера выплат по процентным ставкам кредитования и правильность результата; – аргументированность и полнота определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; – эффективно презентует бизнес-идеи;	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации; – анализ портфолио достижений обучающегося;

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– соблюдает нормы экологической безопасности; – содействует сохранению окружающей среды и ресурсосбережению в рамках профессиональной деятельности; – правильно и эффективно действует в чрезвычайных ситуациях.	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации; – анализ портфолио достижений обучающегося
ПК 5.1 <i>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</i>	– контролирует качество первичной продукции переработки мясной продукции; – осуществляет документооборот по приемке, хранению, подготовке к использованию сырья; – контролирует поступающее сырье и материалы при производстве полуфабрикатов по стадиям технологической обработки	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации; – оценка выполнения контрольных; – экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий
ПК 2.2 <i>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</i>	– организует производственной контроль производства мясной продукции; – организует выполнение технологических операций производства – организует работы по проведению лабораторных исследований; – организует работы по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов; – организует работы по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики; – соблюдает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации; – оценка выполнения контрольных – экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий на зачетах и экзаменах.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет
имени П.А. Столыпина»**

**Университетский колледж агробизнеса
ООП по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПП 05.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)**

**профессионального модуля
ПМ.05 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на
автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции**

Обеспечивающее преподавание ПП ПМ подразделение		Инженерное отделение
Разработчик:		
Преподаватель		Н.Г. Моторная
Омск 2025		

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
2. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
3. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ТИПОВ
ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ЭЛЕМЕНТАМ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ
4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ,
НАВЫКОВ
5. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции

1. ФОС включает оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена квалификационного.
2. ФОС позволяет оценивать знания, умения, направленные на формирование компетенций.

ФОС разработан на основании положений основной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения программы профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции.

ФОС является обязательным обособленным приложением к рабочей программе.

II. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ

Результаты обучения (освоенные навыки, освоенные умения, усвоенные знания,)	Показатели оценки образовательных результатов
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Анализирует задачу или проблему и выделяет ее составные части
Уо 01.03 определять этапы решения задачи;	Определяет этапы решения задач
Уо 01.05 составлять план действия	Умеет составлять план действий
Уо 01.06 определять необходимые ресурсы	Определять необходимые ресурсы
Зо 01.02 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	Анализирует основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
Зо 01.05 структуру плана для решения задач	Знает структуру плана для решения задач
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
Уо 03.01 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Умеет определять актуальную нормативно-правовую информацию
Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и саморазвития
Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;	Знает содержание актуальной нормативно-правовой информации
Зо 03.03 возможные траектории профессионального развития и самообразования;	Выбирает возможные траектории профессионального развития и саморазвития
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	
Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
Уо 07.03 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	Знать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
Зо 07.02 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	Знать основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности

ПК 5.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	
Н 5.1.01 Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве продукции из сырья животного происхождения	Обеспечение приемки и сдачи сырья и расходных материалов при производстве продукции из сырья животного происхождения
Н 5.1.02 Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов	Оценка показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов
Н 5.1.03 Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества	Выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества
У 5.1.01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства продуктов питания из сырья животного происхождения
У 5.1.02 Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения	Расчет объема сырья и расходных материалов при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения
У 5.1.03 Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы	Использование средства индивидуальной защиты в процессе работы
У 5.1.04 Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов	Уметь пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов
У 5.1.05 Вести и составлять необходимую документацию по заявке и расходованию сырья и расходных материалов	Составление документации по заявке и расходованию сырья и расходных материалов
З 5.1.01 Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения	Нормирование качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения
З 5.1.02 Устройство и принципы работы оборудования по приму и подготовке сырья	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
З 5.1.03 Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения	Сменные показатели производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
З 5.1.04 Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения	Приемка, хранение и подготовка к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения
З 5.1.05 Нормативы расходов сырья,	Требования к качеству выполнения

полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения и	технологических операций производства продуктов питания
З 5.1.06 Документооборот по приемке, хранению, подготовке к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала при производстве продуктов питания животного происхождения	Знание документооборота по приемке, хранению, подготовке к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала при производстве продуктов питания животного происхождения
ПК 5.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	
Н 5.2.01 Выполнение последовательности технологических операций по производству мясной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией	Обеспечивать смену сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями
Н 5.2.02 Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства мясной продукции	Определять технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию, в том числе автоматическому
Н 5.2.03 Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода мясного сырья в процессе выполнения технологических операций	Регулирование параметров качества продукции и норм расхода мясного сырья в процессе выполнения технологических операций
У 5.2.01 Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность обработки сырья и мясной продукции	Вести основные технологические процессы производства
У 5.2.02 Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества мясной продукции и снижение производительности технологического оборудования	Выявление и устранение причин, вызывающие ухудшение качества мясной продукции и снижение производительности технологического оборудования
У 5.2.03 Использовать специализированное программное обеспечение при выполнении технологических операций	Использование программного обеспечения при выполнении технологических операций
У 5.2.04 Вести и составлять необходимую документацию по выполнению технологических операций и их результатов	Ведение и составление документации по выполнению технологических операций и их результатов
З 5.2.01 Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
З 5.2.02 Устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования для производства мясных продуктов	Основные технологические процессы производства
З 5.2.03 Свойства сырья и вспомогательных материалов для производства мясной продукции	Определение свойств сырья и вспомогательных материалов для производства мясной продукции
З 5.2.04 Технологические параметры приготовления и параметры качества продуктов питания из мясного сырья	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

3 5.2.05 Нормативы расходов сырья, вспомогательных материала, используемого при производстве мясной продукции	Определение расходов сырья, вспомогательных материала, используемого при производстве мясной продукции
3 5.2.06 Документооборот выполнению технологических операций и приемке продукции при производстве мясной продукции	Оформление документов по выполнению технологических операций и приемке продукции при производстве мясной продукции

**III. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ТИПОВ
ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ЭЛЕМЕНТАМ ЗАНИЙ, УМЕНИЙ И
НАВЫКОВ**

Содержание курса	Форма контроля	Знания	Умения	Навыки
Текущий контроль				
ПП.01.01 Производственная практика	оценки оформления учетно-отчетной документации по отчетным формам установленного образца; оценки выполнения конкретных индивидуальных заданий; оценки оформления дневника и отчета по производственной практике	З 5.1.02 З 5.1.03 З 5.1.04 З 5.1.05 З 5.1.06 З 5.2.01 З 5.2.02 З 5.2.03 З 5.2.04	У 5.1.01 У 5.1.02 У 5.1.03 У 5.1.04 У 5.2.01 У 5.2.02 У 5.2.03 У 5.2.04	Н 5.1.01 Н 5.1.02 Н 5.1.03 Н 5.2.01 Н 5.2.02 Н 5.2.03

4. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Показатели оценки результатов освоения производственной практики

Наименование элемента	Значение элемента
Нормативная база проведения промежуточной аттестации по производственной практики профессионального модуля	Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов и слушателей в ФГБОУ ВО Омского ГАУ
Основные условия допуска к зачету	Обучающийся выполнил все виды производственной работы и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по практике
Порядок проведения зачета по практике	1. Сдача отчета по практике 2. Проверка и оценка выполнения заданий 3. Оценка результатов освоения программы практики

Средством, применяемым для контроля результатов освоения программы производственной практики, является дневник-отчет, в котором отражаются ежедневные действия обучающихся (выполненные практические задания) и проставляются оценки их выполнения.

Выполнение заданий оформляется в рабочей тетради, которые являются обязательным приложением к дневнику-отчету.

Производственная практика считается завершенной при условии выполнения всех заданий программы. Аттестация производственной практики проводится по результатам всех видов деятельности и при наличии отчета по практике. Итоговая оценка определяется как комплексная по результатам выполнения заданий.

Критерии оценки результатов освоения программы производственной практики

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме (дневник и приложения); – структурированность (оглавление, логическая последовательность изложения, нумерация страниц); – итоговая оценка за задания не ниже «удовлетворительно»; – правильное оформление (соблюдение требований, незначительные отклонения, неточности); – не нарушены сроки сдачи отчета.
Не зачтено	– соответствие содержания отчета программе прохождения практики

	– отчет собран не в полном объеме (дневник и приложения); – нарушена структурированность (оглавление, логическая последовательность изложения, нумерация страниц); – итоговая оценка за задания «неудовлетворительно»; – неправильное оформление (значительные отклонения от требований, ошибки, небрежность); – нарушены сроки сдачи отчета.
--	---

Зачет по практике проходит в форме собеседования, в ходе которого устанавливается результат освоения общих и профессиональных компетенций, заполняется аттестационный лист.

Результаты оценки освоения программы производственной практики учитываются при аттестации по профессиональному модулю.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
к рабочей программе производственной практики
ПП.05.01 Производственная практика
в составе ООП 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения

1) Рассмотрена и одобрена:	
а) На заседании предметно-цикловой методической комиссии протокол № 6 от 11.03.2025 г.	
Председатель ПЦМК Е.И. Терещенко	
б) На заседании методического совета протокол № 5 от 24.04.2025 г.	
Председатель методического совета	 М.В. Иваницкая
2) Рассмотрена и одобрена внешним экспертом	
а) директор ООО «ФРИМИЛК» Д.В. Фрибус	

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе производственной практики
ПП.05.01 Производственная практика
в составе ООП 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ООП или председатель ПЦМК