



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Челябинский колледж индустрии питания и торговли»

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА**

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Челябинск 2020

**ОДОБРЕНА**

Предметно-цикловой комиссией

Протокол № \_\_\_\_\_

«26» августа 2020 г.

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_/Т.М.Степанченко

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по УР:

\_\_\_\_\_/С.В. Потапова

«26»августа 2020г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и с учётом примерной основной образовательной программы.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Разработчики:

Епанчинцева Е.О. – преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Шелобанова Ю.В. – преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	22

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (далее программа практики) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии», в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) профессии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

### 1.1.1 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 1</i>	<i>Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.</i>
ПК 1.1	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
ПК 1.2	Производить убой скота, птицы и кроликов
ПК 1.3	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ПК 1.4	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха
<i>ВД 2</i>	<i>Обработка продуктов убоя.</i>
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ПК 2.3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
<i>ВД 3</i>	<i>Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</i>
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
<i>ВД 4</i>	<i>Организация работы структурного подразделения</i>
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
<i>ВД 5</i>	<i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>
ПК 5.1	Сортировать тушки птицы по качеству, упитанности и весу.
ПК 5.2	Маркировать тушки птицы в соответствии с установленным стандартом
ПК 5.3	Подготавливать тушки птицы к кулинарной обработки
ПК 5.4	Изготавливать полуфабрикаты из тушек птицы
ПК 5.5	Проводить термическую обработку кулинарных изделий из мяса птицы.
ПК 5.6	Охлаждать, замораживать и упаковывать готовую продукцию
ПК 5.7	Контролировать и регулировать режим работы типового технологического

	оборудования.
--	---------------

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### 2.1 Объем и виды производственной практики по профессии 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

<b>Наименование вида практики</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Форма проведения</b>	<b>Вид аттестации</b>
<b>Учебная практика</b>	<b>720</b>		
<i>ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.</i>	<b>72</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.02 Обработка продуктов убоя.</i>	<b>144</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</i>	<b>216</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.04 Организация работы структурного подразделения</i>	<b>36</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>	<b>108</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>Преддипломная</i>	<b>144</b>		

**2.2.1 Содержание практики производственной практики (по профилю специальности)  
 профессионального модуля ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота,  
 птицы и кроликов**

**Цели и задачи производственной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	<i>Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов:</i>
ПК 1.1	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
ПК 1.2	Производить убой скота, птицы и кроликов
ПК 1.3	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ПК 1.4	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт</b>	
<b>П.1.1</b>	-приемки скота, птицы и кроликов;
<b>П.1.2</b>	- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
<b>П.1.3</b>	- размещения мяса в камерах холодильника;
<b>П.1.4</b>	- эксплуатации и техническое обслуживания технологического оборудования
<b>П.1.5</b>	- оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
<b>Уметь</b>	
<b>У.1.1</b>	- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
<b>У.1.2</b>	- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
<b>У.1.3</b>	- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
<b>У.1.4</b>	- вести учет сырья и продуктов переработки; проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
<b>У.1.5</b>	- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории; контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
<b>У.1.6</b>	- выбирать необходимые способы холодильной обработки; - контролировать режимы холодильной обработки;
<b>У.1.7</b>	- обеспечивать рациональное использование камер холодильника; - определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
<b>У.1.8</b>	- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке; - выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы
<b>У.1.9</b>	- технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;





**Тематика и содержание производственной практики ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов**

<b>Наименование разделов/ тем практики</b>	<b>Содержание учебного материала/виды работ</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>Осваиваемые элементы компетенций</b>
<b>Раздел 1 ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов</b>		<b>72</b>	<b>П1.1 –П1.5</b>
<i>1.1 Прием скота, птицы и кроликов</i>	Введение. Сырьевая база предприятий по производству мяса и мясных продуктов.	6	П1.1 –П1.5
	Транспортирование сырья на предприятия мясной отрасли	6	П1.1 –П1.5
	Прием и содержание скота, птицы и кроликов до убоя.	6	П1.1 –П1.5
<i>1.2 Первичная переработка скота, птицы и кроликов</i>	Обработка птицы и кроликов	6	П1.1 –П1.5
	Переработка яиц.	6	П1.1 –П1.5
<i>1.3 Размещение мяса в камерах холодильника</i>	Холодильная обработка мяса, мясо- и птицепродуктов.	6	П1.1 –П1.5
<i>1.4 Технохимический контроль при первичной переработке скота птицы и кроликов</i>	Организация технохимического контроля на предприятиях.	6	П1.1 –П1.5
	Основные методы исследования сырья.	6	П1.1 –П1.5
	Контроль первичной переработки скота и птицы.	6	П1.1 –П1.5
	Контроль качества мяса. Контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясных продуктов.	6	П1.1 –П1.5
<i>1.5 Технологическое оборудование при первичной переработке скота птицы и кроликов</i>	Оборудование цехов убоя скота и разделки туш.	6	П1.1 –П1.5
	Оборудование цехов убоя птицы и кроликов.	6	П1.1 –П1.5
<b>Производственная практика</b>		<b>72</b>	
<b>Зачет</b>			
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.01</b>			

## 2.2 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 02.

### Обработка продуктов убоя

#### Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	<i>Обработка продуктов убоя</i>
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ПК 2.3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

<b>Иметь практический опыт:</b>	
<b>П 2.1</b>	- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
<b>П 2.2</b>	- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
<b>П 2.3</b>	- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;
<b>Уметь</b>	
<b>У 2.1</b>	-вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
<b>У 2.2</b>	- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них
<b>У 2.3</b>	- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них
<b>У 2.4</b>	- проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира
<b>У 2.5</b>	- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира
<b>У 2.6</b>	- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира
<b>У 2.7</b>	- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира

**Тематика и содержание производственной практики ПМ 02. Обработка продуктов убоя**

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел модуля 1 Введение.</b>		<b>36</b>	
<i>1.1 Введение.</i>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Ознакомление с предприятием. Прохождение инструктажа по охране труда и технике безопасности</p>	6	П2.1-П2.3
<i>1.2 Контроль качества сырья и полуфабрикатов.</i>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Проведение органолептической оценки качества обработки сырья и полуфабрикатов крупного рогатого скота I и II категории;</p> <p>2. Проведение органолептической оценки качества обработки сырья и полуфабрикатов свинных I и II категории;</p> <p>3. Проведение органолептической оценки качества обработки сырья и полуфабрикатов мелкого рогатого скота I и II категории;</p>	18	
<i>1.3 Технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)</i>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Выполнение технологических операций при обработке шерстных субпродуктов;</p> <p>2. Выполнение технологических операций при обработке слизистых субпродуктов;</p> <p>3. Выполнение технологических операций при обработке мясокостных субпродуктов;</p> <p>4. Выполнение технологических операций при обработке мякотных субпродуктов;</p> <p>5. Выполнение технологических операций при обработке говяжьих кишок</p> <p>6. Выполнение технологических операций при обработке кишок мелкого рогатого скота на линии</p> <p>7. Выполнение технологических операций при обработке кишок свиней на линии</p> <p>8. Выполнение технологических операций при обработке говяжьего и свиного жира-сырца;</p> <p>9. Выполнение технологических операций при обработке твердого сырья;</p>	90	

	10.	Выполнение технологических операций при производстве продуктов из крови;	6	П2.1-П2.3
	11.	Выполнение технологических операций при производстве продуктов из эндокринно-ферментного сырья;	6	П2.1-П2.3
	12.	Выполнение технологических операций при производстве сухих животных кормов;	6	П2.1-П2.3
	13.	Выполнение технологических операций при производстве технического жира;	6	П2.1-П2.3
	14.	Выполнение технологических операций при обработке шкур, волоса и щетины;	6	П2.1-П2.3
	15.	Выполнение технологических операций при обработке пуха и пера	6	П2.1-П2.3
1.4 Работа технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	<b>Содержание</b>		<b>30</b>	
	1	Контролирование режима работы оборудования по производству продуктов из субпродуктов, кишечного сырья;	6	П2.1-П2.3
	2.	Контролирование режима работы оборудования по производству продуктов из щетины, пуха и пера;	6	П2.1-П2.3
	3.	Контролирование технологического оборудования по производству продуктов из крови;	6	П2.1-П2.3
	4.	Контролирование технологического оборудования по производству пищевых топленых жиров;	6	П2.1-П2.3
	5.	Контролирование технологического оборудования по производству сухих животных кормов и технического жира.	6	П2.1-П2.3
<b>Производственная практика</b>			<b>144</b>	
<b>Зачет</b>				
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.02</b>				

## 2.3 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 03.

### Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

#### Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВДЗ	<i>Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</i>
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..

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	
<b>П 3.1</b>	- производства колбасных изделий;
<b>П 3.2</b>	- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
<b>П 3.3</b>	- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;
<b>Уметь</b>	
<b>У 3.1</b>	осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
<b>У 3.2</b>	распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
<b>У 3.3</b>	вести технологические операции процесса производства колбасных изделий:
<b>У 3.4</b>	подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки
<b>У 3.5</b>	вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов:
<b>У 3.6</b>	подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
<b>У 3.7</b>	производить контроль качества готовой продукции;
<b>У 3.8</b>	готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
<b>У 3.9</b>	выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий
<b>У 3.10</b>	выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
<b>У 3.11</b>	определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
<b>У 3.12</b>	устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

Тематика и содержание производственной практики ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций	
<i>ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</i>	<b>Содержание</b>	<b>216</b>		
	1	Проведение входного контроля поступающего сырья и полуфабрикатов в соответствии с требованиями регламентирующих документов.	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	2	Проведение физико-химической оценки поступающего сырья.	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	3	Проведение органолептической оценки поступающего сырья.	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	4	Подготовка мясного сырья для колбасного производства	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	5	Подготовка мясного шпика для колбасного производства.	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	6	Разделка мяса для колбасного производства	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	7	Расчет рецептур колбас	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	8	Приготовление фарша для различных видов колбас.	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	9	Проведение технологических расчетов по производству копченых изделий	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	10	Проведение технологических расчетов по производству полуфабрикатов.	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	11	Разделка полутуш для производства копченых изделий	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	12	Технологические расчеты по отделению выработки копченых изделий	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	13	Составление многокомпонентных рассолов по заданным рецептурам, расчет содержания ингредиентов в составе рассолов, анализ подбора вида и схемы посола	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	14	Контроль технологических процессов в цехе посола сырья для производства копченых изделий	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	15	Контроль технологических процессов в цехе посола сырья для производства копченых изделий	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	16	Контроль технологических процессов в термическом отделении	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	17	Документальное оформление процессов производства	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	18	Контроль технологических операций при производстве колбасных изделий	6	ПЗ.1-ПЗ.3
19	Контроль технологических операций при производстве копченых изделий	6	ПЗ.1-ПЗ.3	

	20	Контроль технологических операций при производстве полуфабрикатов	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	21	Расчет вспомогательных материалов	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	22	Проведение органолептической оценки готовой продукции	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	23	Проведение физико-химической оценки готовой продукции	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	24	Технологические расчеты по отделению выработки полуфабрикатов.	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	25	Технологические расчеты по отделению выработки полуфабрикатов.	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	26	Определение качества натуральных полуфабрикатов	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	27	Определение качества рубленых полуфабрикатов	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	28	Определение качества мясо-мучных полуфабрикатов	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	29	Определение качества мясо-мучных полуфабрикатов	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	30	Изучение технологического оборудования линии производства вареных колбас.	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	31	Изучение технологического оборудования линии производства вареных колбас.	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	23	Изучение работы поточно-механизированной линии нарезания	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	33	Изучение работы поточно-механизированной линии взвешивания крупнокусковых мясных порционных полуфабрикатов	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	34	Изучение работы поточно-механизированной линии упаковывания крупнокусковых мясных порционных полуфабрикатов	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	35	Изучение работы автомата для фасования мясного фарша	6	ПЗ.1-ПЗ.3
	36	Изучение работы автомата для упаковывания мясного фарша	6	ПЗ.1-ПЗ.3
<b>Производственная практика</b>			<b>216</b>	
<b>Зачет</b>				
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.03</b>				

## 2.4 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 04.

### Организация работы структурного подразделения

#### Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	<i>Организация работы структурного подразделения</i>
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт</b>	
<b>П 4.1</b>	- планирования работы структурного подразделения;
<b>П 4.2</b>	- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений;
<b>Уметь</b>	
<b>У 4.1</b>	- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
<b>У 4.2</b>	- вести табель учета рабочего времени работников;
<b>У 4.3</b>	- рассчитывать заработную плату;
<b>У 4.4</b>	- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
<b>У 4.5</b>	- организовать работу коллектива исполнителей;
<b>У 4.6</b>	- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;



**Тематика и содержание производственной практики ПМ.04 Организация работы структурного подразделения**

<b>Наименование разделов/ тем практики</b>	<b>Содержание учебного материала/виды работ</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>Осваиваемые элементы компетенций</b>
<i>ПМ.04 Организация работы структурного подразделения</i>	<b>Содержание</b>	<b>36</b>	
	1. Ознакомление с деятельностью предприятия, его организационной и управленческой структурой	6	П4.1-П4.2
	2. Изучение и описание организации режима рабочего времени	6	П4.1-П4.2
	3. Изучение системы нормирования труда	6	П4.1-П4.2
	4. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации (себестоимость, прибыль, рентабельность)	6	П4.1-П4.2
	5. Документальное оформление операций с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	6	П4.1-П4.2
	6. Ознакомление с методами принятия управленческих решений	6	П4.1-П4.2
<b>Производственная практика</b>		<b>36</b>	
<b>Зачет</b>			
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ. 04</b>			

## 2.5 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 05

### Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

#### Цели и задачи производственной практики

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить перечень трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

#### ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
В	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	4	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	В/01.4	4

#### Трудовая функция

Наименование	ГФ 3.2.1 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	Код	В/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Трудовые действия	ГД 3.2.1.1 Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	ГД 3.2.1.2 Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	ГД 3.2.1.3 Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	ГД 3.2.1.4 Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности при лабораторном контроле качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	ГД 3.2.1.5 Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям,

	связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, при лабораторном контроле качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде
Необходимые умения	У 3.2.1.1 Оценивать состояние рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторными условиями
	У 3.2.1.2 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	У 3.2.1.3 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	У 3.2.1.4 Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	У 3.2.1.5 Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований
	У 3.2.1.6 Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
	У 3.2.1.7 Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования
	У 3.2.1.8 Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования
	У 3.2.1.9 Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований
	У 3.2.1.10 Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием
	У 3.2.1.11 Проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов
	У 3.2.1.12 Проверять сроки действия аттестатов или сертификатов применяемых контрольно-измерительных приборов
	У 3.2.1.13 Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	У 3.2.1.14 Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации
	У 3.2.1.15 Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований
	У 3.2.1.16 Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации
	У 3.2.1.17 Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования
	У 3.2.1.18 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 3.2.1.19 Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты
	У 3.2.1.20 Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде

## Трудовая функция

Наименование	ГФ. 3.2.2 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	Код	<b>В/02.4</b>	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	---------------	-----------------------------------	---

Трудовые действия	ТД 3.2.2.1 Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	ТД 3.2.2.2 Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	ТД 3.2.2.3 Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	ТД 3.2.2.4 Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	ТД 3.2.2.5 Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	ТД 3.2.2.6 Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения по регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	ТД 3.2.2.7 Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
Необходимые умения	У 3.2.2.1 Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 3.2.2.2 Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 3.2.2.3 Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами
	У 3.2.2.4 Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и

готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
У 3.2.2.5 Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
У 3.2.2.6 Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
У 3.2.2.7 Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования
У 3.2.2.8 Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования в процессе производства продуктов питания животного происхождения
У 3.2.2.9 Анализировать состояние специализированного оборудования в процессе проведения лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
У 3.2.2.10 Анализировать рабочие растворы на соответствие требуемым параметрам для проведения лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
У 3.2.2.11 Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии
У 3.2.2.12 Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
У 3.2.2.13 Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
У 3.2.2.14 Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
У 3.2.2.15 Руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
У 3.2.2.16 Настраивать работу оборудования для проведения спектральных, полярографических и пробирных анализов в соответствии со стандартными и нестандартными методиками
У 3.2.2.17 Осуществлять контроль выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
У 3.2.2.18 Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
У 3.2.2.19 Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
У 3.2.2.20 Применять специальное программное обеспечение для проведения спектральных и полярографических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
У 3.2.2.21 Выполнять регистрацию и обработку результатов анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
У 3.2.2.22 Осуществлять контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
У 3.2.2.23 Осуществлять подготовительные работы для проведения

химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
У 3.2.2.24 Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
У 3.2.2.25 Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами
У 3.2.2.26 Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
У 3.2.2.27 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения
У 3.2.2.28 Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты
У 3.2.2.29 Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде
У 3.2.2.30 Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде

**Тематика и содержание производственной практики ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ		Объем в часах	Осваиваем ые элементы компетенц ий
<b>Содержание</b>		<b>108</b>		
<i>Тема 1.1 Понятие о сортировке</i>	1.	Классификация мяса птицы Первичная переработка птицы Понятия о сортировке. Способы сортировки Требования к тушкам, поступающим на сортировку.	6	В/01.4 В/02.4
<i>Тема 1.2 Клеймение тушек. Оборудование для охлаждения птицы</i>	2.	Клеймение тушек, его назначение. Виды клейм и места нанесения клейм на тушки птицы. Формовка тушек, ее назначение. Основное технологическое оборудование для охлаждения, сортировки, упаковки, маркировки тушек птицы.	6	В/01.4 В/02.4
<i>Тема 1.3 Способы охлаждения тушек птицы и кроликов</i>	3.	Способы охлаждения, хранения, требования, предъявляемые при хранении тушек птицы. Сортировка продуктов убоя птиц. Требования к организации рабочего места. Безопасность труда при проведении технологического процесса сортировки тушек птицы.	6	В/01.4 В/02.4
<i>Тема 1.4 Основное сырье; упаковочный материал.</i>	4.	Мясное сырье, требования предъявляемые к нему. Потребительские свойства, пищевая и энергетическая ценность мясного сырья. Биологические и технологические свойства мясного сырья.	6	В/01.4 В/02.4
<i>Тема 1.5 Вспомогательное сырье; упаковочный материал.</i>	5.	Мясное сырье требование предъявляемое к нему. Выработка полуфабрикатов заправка тушек птицы: в одну, в две нитки, в кармашек, окорока, голень бедро, грудка куриная, гусиная, индюшачья.	6	В/01.4 В/02.4
<i>Тема 1.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса</i>	6.	Мяса птицы механической обвалки требование предъявляемые к тушкам. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы котлета, шницель, зразы, отбивная, чахохбили.	6	В/01.4 В/02.4
<i>Тема 1.7 Использование вспомогательного сырья в</i>	7.	Белковые компоненты используемые для производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Дополнительные компоненты в производстве	6	В/01.4 В/02.4

<i>производстве полуфабрикатов из птицы</i>		полуфабрикатов (мука, пшеничная, сухари панировочные, посолочные вещества и другое)		
<i>Тема 1.8 Использование разрешенных в производстве пищевых добавок</i>	8	Пищевые добавки разрешенные к применению, в производство продукции из мяса птицы и кроликов. Тара и упаковочный материал для упаковывания полуфабрикатов и готовой продукции.	6	V/01.4 V/02.4
<i>Тема 1.9 Значение посола мяса птицы</i>	9	Посол мяса. Значение посола. Стабилизация окраски мяса при посоле. Применение нитрита и нитрата натрия. Роль сахара в посоле.	6	V/01.4 V/02.4
<i>Тема 1.10 Технология производства рассола</i>	10	Характеристика, ассортимент, технология производства: разделка, шприцевание рассола или посола в рассол, массажирование мяса, фасовка, формовка, упаковка, охлаждение, маркировка, хранение	6	V/01.4 V/02.4
<i>Тема 1.11 Использование нормативно-технологической в производстве колбас</i>	11	Составление рецептуры на фарш, значение влагосвязывающей способности компонентов. Основные способы и правила куттерования. Наполнение, формовка, вязка батонов, штриховка.	6	V/01.4 V/02.4
<i>Тема 1.12 Приготовление колбас из мяса птицы.</i>	12	Ветчина из мяса птицы куриная, ассорти, ветчина варенная утиная высшего сорта, пастромы утиная, гусиная, индюшиная. Тушки кур и цыплят варенные, жаренные, копченые, запеченные.	6	V/01.4 V/02.4
<i>Тема 1.13 Составление смесей для приготовления колбас</i>	13	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении фарша. Технологическая схема производства колбас, перемешивание сырья, формование фарша в оболочки, термообработка, упаковка, хранение.	6	V/01.4 V/02.4
<i>Тема 1.14 Приготовление паштетов из мяса птицы, кролика.</i>	14	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении паштетов. Технологическая схема производства паштетов, перемешивание сырья, термообработка, упаковка, хранение.	6	V/01.4 V/02.4
<i>Тема 1.15 Приготовление паштетов из мяса кролика.</i>	15	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении паштетов. Технологическая схема производства паштетов, перемешивание сырья, термообработка, упаковка, хранение.	6	V/01.4 V/02.4
<i>Тема 1.16 Использование добавок для связывания влаги</i>	16	Добавки связывающие влагу: мука, крахмал, белки, белки животного происхождения, молочно- белковые смеси, свиная шкура, растительные белки	6	V/01.4 V/02.4
<i>Тема 1.17 Технология производства баночных</i>	17	Особенности производства баночных консервов из мяса птицы Дефекты баночных консервов и меры их предупреждения.	6	V/01.4 V/02.4



<i>консервов</i>				
<i>Тема 1.18 Санитарно-гигиенические требования к помещению, сырью, оборудованию и соблюдение личной гигиены при производстве продукции из мяса птицы</i>	18	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и соблюдение личной гигиены при производстве продукции из мяса птицы	6	В/01.4 В/02.4
<b>Производственная практика</b>			<b>108</b>	
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ (КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ) В ФОРМЕ ПРАКТИКОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.05</b>				

## Содержание преддипломной практики

### Цели и задачи преддипломной практики

#### 1.1 Цели и планируемые результаты преддипломной практики

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях индустрии питания различных организационно-правовых форм.

В результате прохождения преддипломной практики студент должен приобрести *практический опыт*:

1. В качестве бригадира по планированию и выполнению работ исполнителями.
2. В качестве заведующего производством по организации работ трудового коллектива; по контролированию выполнения работ исполнителями; по оценке результатов выполненных работ исполнителями.
3. В качестве техника-технолога производственного участка: по планированию основных показателей производства; по ведению утвержденной учетно-отчетной документации.

#### 1.2 Общий объем времени, предусмотренный для преддипломной практики – 144 часа

#### 1.3 Структура и содержание преддипломной практики

№ п/п	Структура (этапы практики)	Содержание (виды работ)	Объем часов
1	<b>Характеристика предприятия</b>		<b>6</b>
1.1	<b>Ознакомление с объектом прохождения практики.</b>	<b>Содержание</b>	6
		Ознакомление с предприятием. Прохождение инструктажа по технике безопасности и охране труда.	
		Изучение основных направлений деятельности	
	Изучение технико-экономических показателей предприятия		
2	<b>Приемка, хранение и подготовка сырья к производству</b>		<b>18</b>
2.1	<b>Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов.</b>	<b>Содержание</b>	6
		проведение процесса первичной переработки скота и птицы	
		проведение технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов	
		оценка качества вырабатываемого мяса, его категорий	
	контроль выхода мяса и расхода энергоресурсов		
2.1	<b>Обеспечение работы технологического оборудования первичного цеха и птищецеха</b>	выбор и обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов	6
		выбор необходимых способов холодильной обработки	
		контроль режимов холодильной обработки	

		обеспечение рационального использования камер холодильника	
2.2	<b>Контроль качества сырья и полуфабрикатов</b>	определение качества сырья, проведение контроля за качеством сырья и полуфабрикатов	6
		выявление и устранение дефектов продуктов убоя.	
3	<b>Обработка продуктов убоя</b>		<b>12</b>
3.3	<b>Проведение технологического процесса обработки продуктов убоя (по видам).</b>	проведение технологического процесса производства продуктов убоя	6
		контроль за правильностью выполнения технологических операций обработки продуктов убоя (по видам)	
		проведение технологических расчетов при обработке продуктов убоя (по видам)	
3.1	<b>Обеспечение работы технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.</b>	эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования мясожирового корпуса	6
		выбор оптимальных режимов работы оборудования мясожирового корпуса.	
4	<b>Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</b>		<b>72</b>
4.1	<b>Проведение входного контроля основного мясного сырья для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</b>	проведение входного контроля качества основного мясного сырья, направляемого на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;	6
		распределение в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий.	
4.2	<b>Проведение входного контроля основного растительного сырья и вспомогательных материалов для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</b>	проведение входного контроля качества основного растительного сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;	6
		распределение в зависимости от качества поступающее растительное сырье и вспомогательные материалы на производство соответствующих групп изделий.	
4.3	<b>Проведение подготовки сырья и вспомогательных материалов для производства колбасных изделий</b>	проведение подготовки сырья и вспомогательных материалов для производства колбасных изделий;	6
		проведение сырьевого расчета для производства колбасных изделий, пересчет рецептур.	6
4.4	<b>Проведение технологического процесса производства колбасных изделий</b>	проведение технологических операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки	6
		выполнение технологических расчетов при производстве колбасных изделий.	

4.5	<b>Обеспечение работы технологического оборудования для производства колбасных изделий</b>	проведение эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства колбасных изделий;	6
		обеспечение режима работы и контроль за эффективностью использования оборудования для механической, термической обработки сырья и др.	
4.6	<b>Проведение подготовки сырья и вспомогательных материалов для производства копченых изделий и полуфабрикатов.</b>	проведение подготовки сырья и вспомогательных материалов для производства копченых изделий и полуфабрикатов	6
		проведение сырьевого расчета для производства копченых изделий и полуфабрикатов, пересчет рецептур.	
4.7	<b>Проведение технологического процесса производства копченых изделий</b>	проведение технологических операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов:	6
		подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;	
4.8	<b>Обеспечение работы технологического оборудования для производства копченых изделий</b>	проведение эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства копченых изделий	6
		обеспечение режимов работы и контроль за эффективностью использования вакуумных массажеров, посолочных агрегатов, термокамер, дымогенераторов	
4.8	<b>Проведение технологического процесса производства полуфабрикатов.</b>	проведение и контроль за ходом технологических операций при производстве натуральных крупнокусковых полуфабрикатов, рубленых полуфабрикатов, пельменей	6
		выполнение технологических расчетов по производству полуфабрикатов	
4.9	<b>Обеспечение работы технологического оборудования для производства полуфабрикатов.</b>	-проведение эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства полуфабрикатов;	6
		обеспечение режимов работы и контроль за эффективностью использования автоматов для производства полуфабрикатов, холодильной обработки готовой продукции	
4.10	<b>Проведение контроля качества готовой продукции.</b>	проведение контроля качества готовой продукции;	6
		подготовка колбасных и копченых изделий к реализации.	
<b>5</b>	<b>Организация структурного подразделения</b>		<b>18</b>
5.1	<b>Участие в планировании основных показателей</b>	анализ планирования основных производственно-экономических показателей развития структурного подразделения организации	6

	<b>производства. Планирование выполнения работ исполнителями.</b>	разработка и принятие управленческих решений	
		проведение расчетов выхода продукции в ассортименте;	
		ведение табеля учета рабочего времени работников;	
<b>5.2</b>	<b>Организация работы трудоого коллектива. Контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями.</b>	построение организационных структур управления организационного подразделения и их оценка	6
		проведение контроля за качеством выполняемых работ	
		проведение контроля за соблюдением технологических процессов.	
<b>5.3</b>	<b>Ведение учетно-отчетной документации.</b>	оформление первичной документации предприятия	6
		оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	
<b>6</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>		<b>18</b>
<b>6.1</b>	<b>Выполнение разделки туш, полутуш и четвертин на отруба (части).</b>	проведение разделки туш, полутуш, четвертин на отруба	6
		проведение дифференцированной обвалки полутуш говядины и свинины	
		эксплуатация установки для вертикальной обвалки туш	
		-составление ведомости разделки мяса	
<b>6.2</b>	<b>Выполнение процесса жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам.</b>	проведение жиловки мяса по видам;	6
		- разделение жилованного мяса по сортам	
		проведение технологического расчета по обвалке мяса	
<b>6.2</b>	<b>Выполнение процесса жиловки субпродуктов</b>	проведение жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов;	6
		-проведение учета жилованного мяса	
			<b>144</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

##### Производственная практика

Реализация программы практики производится на базовых предприятиях соответствующего профиля, с которыми у колледжа заключены договора.

Необходимое оборудование и технологическое оснащение рабочих мест в организациях или на предприятиях для проведения производственной практики:

Реализация программы практики требует наличия учебно-технологической лаборатории «Лаборатория» учебного кондитерского цеха.

Оборудование рабочих мест проведения учебной практики: научно-техническая лаборатория

##### «Убойный цех»:

- Линия разделки птицы;
- линия воздушно-капельного охлаждения;
- пресс обвалочный, дисковые пиля для разделки тушек птицы;
- шприцы вакуумные;
- измельчитель мяса;
- машина для резки и мойки желудков

##### Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- Лотки;
- ножи поварской тройки;
- разделочные доски;

##### Цех приготовления полуфабрикатов:

- универсальный привод с комплектом сменных механизмов (мясорубкой, косторезкой, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом);
- электромясорубка;
- весы;
- производственные столы;
- разрубочный стул;
- холодильная камера;
- стеллажи;

##### Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- Ножи обвалочные;
- поварские;
- доски разделочные с маркировкой;
- противни;
- лотки;
- ящик для специй;

### **3.2. Информационное обеспечение организации и проведения производственной практики**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Теория и практика переработки мяса /Лисицын А.Б.2011
2. Технологии пищевых производств / Нечаев А.П. 2014
3. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства / Антипова Л.В., Полянских С.В.2013
4. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов: Учебное пособие / Антипова Л.В. 2015
5. Технология и применение пищевых фосфатов /Кесоян Г.А.Описание: 360 с, 2007
6. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности / В. И. ИвашовОписание: 736 с, 2010
7. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности / В. И. Ивашов описание: 736 стр, 2010
8. Технология колбасного производства / Конников А.Г.Описание: 378 стр, 1976

**Дополнительные источники:**

1. «Гастроном »;
2. «Общепит: бизнес и искусство».
3. «Питание и общество»

***Интернет-ресурсы:***

1. <http://www.gastronom.ru/>
2. <http://www.procook.ru/>
3. <http://varimparim.ru/main/page2>

### 3.3. Требования к проведению производственной практики

Производственная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Производственная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики. Продолжительность одного занятия составляет – 6 часов, продолжительность рабочей недели не более 36 часов.

Перед выходом обучающихся на производственную практику образовательное учреждение:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО учетом договоров с организациями;
- заключает договоры на организацию и проведение практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляет руководство практикой;
- мастер производственного обучения/руководитель практики от колледжа контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;
- при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Направление на практику оформляется приказом директора Колледжа с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

К производственной практике допускаются обучающиеся имеющие:

- полный комплект специальной одежды, соответствия с санитарными требованиями:



Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

2 передника или фартука: 1 – при работе корпоративного цвета (фиолетовый) возможен вариант с грудкой, 2 - при сервировке и подаче белого цвета.

Брюки – поварские корпоративного цвета (фиолетовый);

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой (кожа, кожзаменитель, светлых оттенков);

- личную медицинскую книжку установленного образца утвержденного приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 402 от 20.05.2005 г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» с действующим медицинским осмотром, пройденным в соответствии с приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 302н1 от 12.04.2011 г. (приложение 1 п. 15).

### **3.4. Кадровое обеспечение организации и проведения учебной практики**

Реализация программы производственной практики обеспечивается мастерами производственного обучения или руководителями практики из числа педагогических работников колледжа, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», по направлению подготовки 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы производственной практики, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», по направлению подготовки 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

В период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

1 дневник практики

2 отчет по результатам практики

Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, выполнения практических проверочных работ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.	- проведение оценки упитанности в соответствии с установленной методикой ,ГОСТами и требованиям стандартных процедур производства отделения первичной переработки скота. - оценка в соответствии с требованиями действующих государственных стандартов упитанности убойных животных	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практики;
ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.	- убой КРС, свиней. механический, электроогушение. - изучение этапов обескровливания	<i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	- ведение учета сырья и продуктов переработки; - проведение технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; - оценка качества вырабатываемого мяса, его категории. - выбор способов холодильной обработки и контроль режимы холодильной обработки.	
ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.	- оценка качества вырабатываемого мяса, его категории. - выбор способов холодильной обработки и контроль режимы холодильной обработки.	
ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.	- применение ГОСТа для оценки соответствие качества сырья и полуфабрикатов .	
ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	-проводит технологический процесс производства продуктов убоя; -проводит технологические расчеты при обработке продуктов убоя (по видам)	
ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	- проводит эксплуатацию и техническое обслуживание технологического оборудования мясожирового корпуса; -выбирает оптимальные режимы работы оборудования мясожирового корпуса.	

ПК 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	- определяет качество и соответствие основного сырья и вспомогательных материалов технологическим требованиям; - проводит контроль качества готовой продукции.	
ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий..	-объясняет сущность режимов и технологических процессов обработки колбасных изделий; - проводит технологические расчеты при производстве колбасных изделий; - ведет контроль технологических процессов производства колбасных изделий	
ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.	-объясняет сущность режимов и технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов; - проводит технологические расчеты при производстве копченых изделий и полуфабрикатов; - ведет контроль технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов.	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;
ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	- объясняет устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - проводит эксплуатацию и техническое обслуживание технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - обеспечивает режим работы и контроль эффективности использования технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	<i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;
ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	-рассчитывать выход продукции в ассортименте	
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	- эффективность личного участия в планировании основных показателей производства; - грамотность расчета основных показателей производства в соответствие с действующими методиками расчета;	
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.	- точность и грамотность организации работы трудового коллектива при осуществлении производственной деятельности; - обоснованность принятия управленческих	

	решений, связанных с организацией работы трудового коллектива	
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- рассчитывать заработную плату	
ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- вести табель учета рабочего времени работников; - оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;	
ПК 5.1 Сортировать тушки птицы по качеству, упитанности и весу..	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приемке сырья и фабриката; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования - грамотность проведения отбора проб с последующим их документальным оформлением - полнота и грамотность при проведении методов качественной оценки	
ПК 5.2 Маркировать тушки птицы в соответствии с установленным стандартом.	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - своевременное корректирование режимов технологического процесса	
ПК 5.3 Упаковывать тушки с маркировкой тары.	- четкое и правильное выполнение требований охраны труда и правил техники безопасности	
ПК 5.4 Подготавливать тушки птицы к кулинарной обработке.	- грамотное обоснование способа обработки в зависимости от вида животного; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены;	
ПК 5.5 Изготавливать полуфабрикаты из тушек птицы.	- обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования - строгое соблюдение контролируемых параметров технологического процесса	
ПК.5.6 Проводить термическую обработку кулинарных изделий из мяса птицы.	- четкое и правильное обоснование соответствия или несоответствия сырья и фабриката соответствующим нормативно-техническим документам (ГОСТ, ОСТ, и т.д)	
ПК.5.7 Охлаждать, замораживать и упаковывать готовую продукцию.	- грамотное ведение технологических расчетов по обработке продуктов убоя - строгое соблюдение требований техники безопасности при проведении технологического процесса	
ПК.5.8 Контролировать и регулировать режимы работы типового технологического	- грамотная и рациональная эксплуатация технологического оборудования; грамотное обоснование и обеспечение оптимальных режимов работы	

оборудования.	технологического оборудования, инструментов, инвентаря;	
---------------	---	--

По результатам практики руководителями практики от организации *и* от образовательного учреждения формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций период прохождения практики.

Формы и методы контроля и оценки результатов практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения.





