



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 2021

ОДОБРЕНА

Предметно-цикловой комиссией

Протокол № _____

«26» августа 2021 г.

Председатель ПЦК

_____/Т.М.Степанченко

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР:

_____/С.В. Потапова

«26»августа 2021г.

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

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

**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
Иметь практический опыт	
П.1.1	-приемки скота, птицы и кроликов;
П.1.2	- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
П.1.3	- размещения мяса в камерах холодильника;
П.1.4	- эксплуатации и техническое обслуживания технологического оборудования
П.1.5	- оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
Уметь	
У.1.1	- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
У.1.2	- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
У.1.3	- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
У.1.4	- вести учет сырья и продуктов переработки; проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
У.1.5	- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории; контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
У.1.6	- выбирать необходимые способы холодильной обработки; - контролировать режимы холодильной обработки;
У.1.7	- обеспечивать рациональное использование камер холодильника; - определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
У.1.8	- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке; - выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы
У.1.9	- 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

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1 ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов		72	П1.1 –П1.5
<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
Производственная практика		72	
Зачет			
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.01			

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:

Иметь практический опыт:	
П 2.1	- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
П 2.2	- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
П 2.3	- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;
Уметь	
У 2.1	-вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
У 2.2	- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них
У 2.3	- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них
У 2.4	- проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира
У 2.5	- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира
У 2.6	- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира
У 2.7	- 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
Раздел модуля 1 Введение.		36	
<i>1.1 Введение.</i>	<p>Содержание</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>Содержание</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>Содержание</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.	Содержание		30	
	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
Производственная практика			144	
Зачет				
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.02				

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:

Иметь практический опыт	
П 3.1	- производства колбасных изделий;
П 3.2	- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
П 3.3	- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;
Уметь	
У 3.1	осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
У 3.2	распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
У 3.3	вести технологические операции процесса производства колбасных изделий:
У 3.4	подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки
У 3.5	вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов:
У 3.6	подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
У 3.7	производить контроль качества готовой продукции;
У 3.8	готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
У 3.9	выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий
У 3.10	выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
У 3.11	определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
У 3.12	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>	Содержание	216		
	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
Производственная практика			216	
Зачет				
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.03				

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
Иметь практический опыт	
П 4.1	- планирования работы структурного подразделения;
П 4.2	- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений;
Уметь	
У 4.1	- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
У 4.2	- вести табель учета рабочего времени работников;
У 4.3	- рассчитывать заработную плату;
У 4.4	- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
У 4.5	- организовать работу коллектива исполнителей;
У 4.6	- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

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

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<i>ПМ.04 Организация работы структурного подразделения</i>	Содержание	36	
	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
Производственная практика		36	
Зачет			
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ. 04			

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	В/02.4	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
Содержание		108		
<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 уоя 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 связывание 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
Производственная практика			108	
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ (КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ) В ФОРМЕ ПРАКТИКОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.05				

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	Характеристика предприятия		6
1.1	Ознакомление с объектом прохождения практики.	Содержание	6
		Ознакомление с предприятием. Прохождение инструктажа по технике безопасности и охране труда.	
		Изучение основных направлений деятельности	
	Изучение технико-экономических показателей предприятия		
2	Приемка, хранение и подготовка сырья к производству		18
2.1	Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов.	Содержание	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	Обеспечение работы технологического оборудования первичного цеха и птищецеха	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	Контроль качества сырья и полуфабрикатов	определение качества сырья, проведение контроля за качеством сырья и полуфабрикатов	6
		выявление и устранение дефектов продуктов убоя.	
3	Обработка продуктов убоя		12
3.3	Проведение технологического процесса обработки продуктов убоя (по видам).	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	Обеспечение работы технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования мясожирового корпуса	6
		выбор оптимальных режимов работы оборудования мясожирового корпуса.	
4	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов		72
4.1	Проведение входного контроля основного мясного сырья для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	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	Проведение входного контроля основного растительного сырья и вспомогательных материалов для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	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	Проведение подготовки сырья и вспомогательных материалов для производства колбасных изделий	проведение подготовки сырья и вспомогательных материалов для производства колбасных изделий;	6
		проведение сырьевого расчета для производства колбасных изделий, пересчет рецептур.	6
4.4	Проведение технологического процесса производства колбасных изделий	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	Обеспечение работы технологического оборудования для производства колбасных изделий	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	Проведение подготовки сырья и вспомогательных материалов для производства копченых изделий и полуфабрикатов.	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	Проведение технологического процесса производства копченых изделий	проведение технологических операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов:	6
		подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;	
4.8	Обеспечение работы технологического оборудования для производства копченых изделий	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	Проведение технологического процесса производства полуфабрикатов.	проведение и контроль за ходом технологических операций при производстве натуральных крупнокусковых полуфабрикатов, рубленых полуфабрикатов, пельменей	6
		выполнение технологических расчетов по производству полуфабрикатов	
4.9	Обеспечение работы технологического оборудования для производства полуфабрикатов.	-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	Проведение контроля качества готовой продукции.	проведение контроля качества готовой продукции;	6
		подготовка колбасных и копченых изделий к реализации.	
5	Организация структурного подразделения		18
5.1	Участие в планировании основных показателей	анализ планирования основных производственно-экономических показателей развития структурного подразделения организации	6

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

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 пила 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.

