



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

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.08 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ  
ПРОДУКТОВ**

## **ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Челябинск 2022

## **ОДОБРЕНА**

Предметно-цикловой комиссией  
Протокол № 1  
«28» августа 2022 г.  
Председатель ПЦК  
\_\_\_\_\_/Степанченко Т.М.

## **УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по УР:  
\_\_\_\_\_  
С.В.Потапова  
«28» августа 2022 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 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:

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

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

Ящук И.Н. - преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	25

# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

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

### 1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### 1.1.2 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 птищецеха
<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
ПК3.4	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
<i>ВД 5</i>	<i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>
ПК5.1	Сортировать тушки птицы по качеству, упитанности и весу.
ПК5.2	Маркировать тушки птицы в соответствии с установленным стандартом
ПК5.3	Подготавливать тушки птицы к кулинарной обработки
ПК5.4	Изготавливать полуфабрикаты из тушек птицы
ПК5.5	Проводить термическую обработку кулинарных изделий из мяса птицы.
ПК5.6	Охлаждать, замораживать и упаковывать готовую продукцию
ПК5.7	Контролировать и регулировать режим работы типового технологического оборудования.
<i>ВД 6</i>	<i>Основы предпринимательства и трудоустройства на работе</i>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем и виды учебной практики по специальности 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>288</b>		
<i>ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.</i>	<i>72</i>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.02 Обработка продуктов убоя.</i>	<i>72</i>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</i>	<i>36</i>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.06 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу</i>	<i>36</i>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<b>Учебная практика для освоения рабочей профессии по ПМ.05</b>			
<i>ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>	<i>72</i>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>

## 2.2. Содержание практики

### Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

#### Цели и задачи учебной практики

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

#### 1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

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 птицецефа

обучающийся в результате прохождения учебной 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 учебной 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
<b>Раздел 1 ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.</b>		<b>72</b>	
<i>ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.</i>	Изучение подхода к животным, взвешивание, проведение оценки упитанности.	6	У1.1 П.1.1
	Подход к птице, взвешивание, проведение оценки упитанности.	6	У 1.2 П 1.3
	Осмотр и сортировка убойных животных.	6	У1.1-У 1.6
	Анализ процессов первичной переработки крупного скота .	6	У 1.3 П.1.2
	Анализ процессов первичной переработки мелкого скота .	6	У 1.3 П.1.2
	Оценка качества говядины	6	У 1.5 П 1.3
	Анализ процессов первичной переработки свиней	6	У 1.4 П.1.2
	Оценка качества свиней	6	У 1.5 П 1.3
	Анализ процессов первичной переработки кроликов.	6	У 1.4 П 1.1
	Анализ процессов первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы	6	У 1.4 П.1.2
	Оценка качества мяса птицы и кроликов.	6	У 1.5 П 1.3
	Составление и анализ схем холодильной обработки мяса.	6	У-1.7-У 1.8- У1.9 П 1.3-П 1.4- П 1.5
<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>	
<b>ЗАЧЕТ</b>			

## 2.3 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 02 Обработка продуктов убоя.

### Цели и задачи учебной 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 учебной 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 учебной практики ПМ 02. Обработка продуктов убоя.

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел 1. Учебная практика</b>			
<i>ПМ.02 Обработка продуктов убоя.</i>	Контроль за технологическими процессами обработки продуктов убоя	6	
	Проведение технологических расчетов по обработке субпродуктов, кишечного сырья и производству продуктов из них	6	П2.1 У.2.1-У 2.3
	Проведение технологических расчетов по обработке щетины, пуха, пера и производству продуктов из них	6	П2.1 У.2.1-У 2.3
	Проведение технологических расчетов по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров	6	П 2.1 У.2.4 -У 2.5
	Проведение технологических расчетов по производству сухих животных кормов и технического жира	6	П 2.1 У.2.4 -У 2.5
	Осуществление контроля за правильностью выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров	6	П 2.1 У.2.4 -У 2.5
	Осуществление контроля за правильностью выполнения технологических операций при производстве сухих животных кормов и технического жира	6	П 2.1 У.2.4 -У 2.5
	Обеспечение безопасных режимов работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров	6	П2.2 У 2.6
	Обеспечение безопасных режимов работы оборудования по производству сухих животных кормов и технического жира;	6	П2.2 У2.6
	Осуществление эффективного использования технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;	6	П2.2 У2.6
	Осуществление контроля за процессом сбора и подготовки продуктов убоя для дальнейшего использования	6	П 2.2 У 2.6
	Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при обработке продуктов убоя;	6	П 2.3 У2.7
<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>	
<b>Зачет</b>			

## 2.4 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ 03.

### Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

#### Цели и задачи учебной 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 учебной 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 учебной 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
<b>Раздел 1 Учебная практика</b>				
<i>ПМ 03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</i>	1	Требования к качеству сырья и вспомогательных материалов для колбасного производства. Их первичная обработка.	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, УЗ.9-У-3.10
	2	Изучение устройства оборудования для подготовки сырья при производстве колбасных изделий.	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, УЗ.9-У-3.10
	3	Изучение устройства теплового оборудования при производстве колбасных изделий	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, УЗ.9-У-3.10
	4	Оценка качества, выявление и устранение технологических дефектов при производстве копченых и полукопченых колбасных изделий.	6	П 3.2, У5-У10
	5	Оценка качества, выявление и устранение технологических дефектов вареных колбасных изделий.	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, УЗ.9-У-3.10
	6	Разделки говядины, свинины. - Анализ разделки баранины (козлятины), конины и оленины. Посортное деление	6	П 3.3 УЗ.11-УЗ.12
<b>Учебная практика</b>			<b>36</b>	
<b>Зачет</b>				

## 2.4 Содержание практики по профессиональному модулю ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### Цели и задачи учебной 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	ТФ 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	ТД 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
	ТД 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
	ТД 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
	ТД 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	ТФ. 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	ГД 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
	ГД 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
	ГД 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
	ГД 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
	ГД 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
	ГД 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
	ГД 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 учебной практики ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

<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 Учебная практика</b>		<b>72</b>	
<i>Тема 1.1 УП Механическая кулинарная обработка птицы и дичи</i>	Инструктаж по технике безопасности при работе в мясном цехе. Подготовка рабочего места. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи Органолептическая оценка качество тушек птицы.	6	В/01.4 В/02.4
<i>Тема 1.2 УП Заправка птицы и дичи</i>	Инструктаж по технике безопасности при работе мясном цехе. Подготовка рабочего места инвентаря и тары. Заправка птицы в кармашек, в одну и две нитки, заправка дичи: ножка в ножку, в одну нитку крестом, клювом. Заправка дичи: ножка в ножку, в одну нитку крестом, клювом.	6	В/01.4 В/02.4
<i>Тема 1.3 УП Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи</i>	Инструктаж по технике безопасности при работе мясном цехе. Подготовка рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из птицы и дичи. Требование к качеству полуфабрикатов. Целые тушки, рагу, плов, котлеты натуральные,, котлеты панированные, птица по- столичному, котлета по-киевски, филе из птицы и дичи, котлеты, биточки, котлеты пожарские.	6	В/01.4 В/02.4
<i>Тема 1.4 УП Обработка субпродуктов птицы и дичи</i>	Инструктаж по технике безопасности при работе в мясном цехе. Подготовка рабочего места при обработки субпродуктов. Голову, с гребешком, шею, ножки, крылья, желудок, печень сердце.	6	В/01.4 В/02.4
<i>Тема 1.5 УП Отварная и припущенная птица и дичь</i>	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из отварной и припущенной птицы и дичи: Куры, цыплята, индейки отварные, припущенная птица и дичь, цыплята паровые. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах. консистенция,	6	В/01.4 В/02.4

	норма выхода блюда).		
<i>Тема 1.6 УП Приготовление блюд из жаренной птицы</i>	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из жаренной птицы: кури, цыплята жаренные, цыплята табака, котлеты натуральные из филе кур, котлеты из филе кур, котлета по-киевски, птица,. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).	6	V/01.4 V/02.4
<i>Тема 1.7 УП Приготовление блюд из жаренной дичи</i>	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из жаренной дичи: гусь, утка, индейка жаренные, дичь жаренная, дичь жаренные в сметанном соусе	6	V/01.4 V/02.4
<i>Тема 1.8 УП Приготовление тушеных блюд из птицы</i>	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из тушеной птицы и дичи. Птица тушенная в соусе, гусь, утка по- домашнему, рагу из субпродуктов. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах). Консистенция, норма выхода блюда.	6	V/01.4 V/02.4
<i>Тема 1.9 УП Приготовление тушеных блюд из дичи</i>	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из тушеной птицы и дичи. Птица тушенная в соусе, гусь, утка по- домашнему, рагу из субпродуктов. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах). Консистенция, норма выхода блюда.	6	V/01.4 V/02.4
<i>Тема 1.10 УП Приготовление запеченных блюд из птицы.</i>	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из запечённой птицы. Птица запечённая под молочным, сметанным соусом. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах). Консистенция, норма выхода блюда.	6	V/01.4 V/02.4
<i>Тема 1.11 УП Приготовление запеченных блюд из дичи.</i>	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из запечённой дичи. Птица запечённая под молочным, сметанным соусом. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах). Консистенция, норма выхода блюда	6	V/01.4 V/02.4

<p><i>Тема 1.12 УП</i> <i>Приготовление блюд из кролика</i></p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из запечённого кролика. Кролик запечённый под соусом. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах). Консистенция, норма выхода блюда</p>	<p>6</p>	<p>В/01.4 В/02.4</p>
<b>Учебная практика</b>		<p><b>72</b></p>	
<b>Зачет</b>			

## 2.6 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.06

### Основы предпринимательства и трудоустройства на работу

#### Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими общими компетенциями

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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

Код компетенции	Наименование компетенции	Содержание показателей сформированности	Код показателя
ОК.01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<b>Умения:</b>	
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	<b>У.01.1</b>
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	<b>У.01.2</b>
		определять этапы решения задачи;	<b>У.01.3</b>
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	<b>У.01.4</b>
		составлять план действия;	<b>У.01.5</b>
		определить необходимые ресурсы;	<b>У.01.6</b>
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	<b>У.01.7</b>	

		реализовать составленный план;	<b>У.01.8</b>
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	<b>У.01.9</b>
		<b>Знания:</b>	
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	<b>3.01.1</b>
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	<b>3.01.2</b>
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	<b>3.01.3</b>
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;	<b>3.01.4</b>
		структуру плана для решения задач;	<b>3.01.5</b>
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	<b>3.01.6</b>
ОК.02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<b>Умения:</b>	
		определять задачи для поиска информации;	<b>У.02.1</b>
		определять необходимые источники информации;	<b>У.02.2</b>
		планировать процесс поиска;	<b>У.02.3</b>
		структурировать получаемую информацию;	<b>У.02.4</b>
		выделять наиболее значимое в перечне информации;	<b>У.02.5</b>
		оценивать практическую значимость результатов поиска;	<b>У.02.6</b>
		оформлять результаты поиска	<b>У.02.7</b>
		<b>Знания:</b>	
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	<b>3.02.1</b>
		приемы структурирования информации;	<b>3.02.2</b>
формат оформления результатов поиска информации	<b>3.02.3</b>		
ОК.03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<b>Умения:</b>	
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	<b>У.03.1</b>
		применять современную научную профессиональную терминологию;	<b>У.03.2</b>
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	<b>У.03.3</b>
		<b>Знания:</b>	
содержание актуальной нормативно-правовой документации;	<b>3.03.1</b>		

		современная научная и профессиональная терминология;	<b>3.03.2</b>
		возможные траектории профессионального развития и самообразования;	<b>3.03.3</b>
ОК.04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<b>Умения:</b>	
		организовывать работу коллектива и команды;	<b>У.04.1</b>
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	<b>У.04.2</b>
		<b>Знания:</b>	
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	<b>3.04.1</b>
		основы проектной деятельности	<b>3.04.2</b>
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b>	
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	<b>У.05.1</b>
		проявлять толерантность в рабочем коллективе	<b>У.05.2</b>
		<b>Знания:</b>	
		особенности социального и культурного контекста;	<b>3.05.1</b>
		правила оформления документов и построения устных сообщений.	<b>3.05.2</b>
ОК.06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<b>Умения:</b>	
		описывать значимость своей профессии	<b>У.06.1</b>
		применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>У.06.1</b>
		<b>Знания:</b>	
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	<b>3.06.1</b>
		значимость профессиональной деятельности по профессии.	<b>3.06.2</b>
		сущность стандартов антикоррупционного поведения	<b>3.06.3</b>
ОК.07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<b>Умения:</b>	
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	<b>У.09.1</b>
		использовать современное программное обеспечение	<b>У.09.2</b>
		<b>Знания:</b>	
		современные средства и устройства информатизации;	<b>3.09.1</b>
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	<b>3.09.2</b>
ОК.08	Самостоятельно	<b>Умения:</b>	

	определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	<b>У.10.1</b>	
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	<b>У.10.2</b>	
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	<b>У.10.3</b>	
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	<b>У.10.4</b>	
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	<b>У.10.5</b>	
		<b>Знания:</b>		
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	<b>З.10.1</b>	
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	<b>З.10.2</b>	
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	<b>З.10.3</b>	
		особенности произношения;	<b>З.10.4</b>	
правила чтения текстов профессиональной направленности	<b>З.10.5</b>			
ОК.09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b>		
		выявлять достоинства и недостатки бизнес идеи;	<b>У.11.1</b>	
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	<b>У.11.2</b>	
		составлять бизнес-план;	<b>У.11.3</b>	
		определять назначение налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков;	<b>У.11.4</b>	
		<b>Знание:</b>		
		основы предпринимательской деятельности;	<b>З.11.1</b>	
		правила разработки бизнес-планов;	<b>З.11.2</b>	

**Тематика и содержание учебной практики ПМ 06. Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах
<b>Раздел 1. Конъюнктура рынка труда. Профессиональная деятельность на рынке труда</b>		
1.1. Мониторинг рынка труда, рынка рабочей силы	Анализ изменений, происходящих на рынке труда и учет их в своей профессиональной деятельности (динамика предпочтения профессий). Анализ потребностей рынка рабочей силы. Анализ рекрутинговых технологий и предпочтений работодателей в выборе претендента на вакантные позиции. Работа с тестовыми методиками по диагностике и развитию профессионального самоопределения, профотбора и профориентации. Составление профессиограммы своей профессии.	6
<b>Раздел 2. Технология трудоустройства</b>		
2.1. Процесс трудоустройства. Адаптация на рабочем месте	<p>Построение алгоритма трудоустройства на основе результатов изучения регионального рынка труда. Анализ способов трудоустройства. Изучение электронных ресурсов центра занятости населения г. Челябинска и Челябинской области. Сбор информации о вакансиях. Оценка степени востребованности профессии на рынке труда. Технология эффективного трудоустройства для выпускника. Составления современных видов резюме. Анализ основных ошибок формирования информации соискателем в резюме.</p> <p>Составление сопроводительного письма и объявления о поиске работы. Тренинги по самоподаче и самопрезентации. Отработка телефонного разговора, интервью с работодателем. Составление портфолио.</p> <p>Адаптация работника в организации. Составление программы адаптации. Трудовая адаптация: выбор модели организационного поведения. Система наставничества и стажировки как форма практико-ориентированного обучения.</p>	6
<b>Раздел 3. Правовые нормы трудоустройства. Профессиональная карьера</b>		
3.1. Правовое и документационное обеспечение трудоустройства. Построение карьерной лестницы выпускника	<p>Анализ основных положений трудового договора. Работа с нормативными документами. Составление трудового договора (контракта). Применение необходимых юридических основ трудоустройства. Изменение и прекращение трудового договора. Социальный пакет. Условия и сущность испытательного срока.</p> <p>Анализ сильных и слабых сторон вакансий, предлагаемых работодателем в формировании карьерного роста. Планирование карьеры на средне и долгосрочной основе. Работа с тестовыми методиками по диагностике личностных ценностей. Освоение методики разработки личного плана руководителя в отношении собственной карьеры. Построение карьерограммы для своей профессии.</p>	6

<b>Раздел 4. Лидерство в предпринимательстве</b>		
4.1 Лидерство, как часть предпринимательской деятельности	Создание модели современного лидерства. Эффективное лидерство. Диагностика (определения уровня лидерского потенциала).	6
<b>Раздел 5. Основы предпринимательства. Организация предпринимательской деятельности</b>		
5.1 Инновационное предпринимательство. Организация создания собственного дела	Выбор предпринимательской идеи. Описание бизнес – идеи и планирование организационной структуры предприятия. Принятие предпринимательского решения: внутренняя и внешняя среда, описание цели их принятия. Описание типы структур управления предприятия. Оформление документов, необходимых для государственной регистрации индивидуального предпринимателя. Оформление документов для получения лицензии на осуществление конкретного вида предпринимательской деятельности. Проведение расчета на рекламу. Расчет себестоимость продукции, НДС, оформление доходов, расходов и бухгалтерской отчетности.	6
<b>Раздел 6. Предпринимательское проектирование и бизнес-планирование</b>		
6.1. Организация бизнес-планирование на предприятии	Работа над составлением бизнес – плана, над его разделами. Составление анализа, выполнение расчетных работ в программе. Определение результатов предпринимательской деятельности. Экономические расчеты точки безубыточности и рентабельности предприятия. Составление резюме бизнес-плана: формирование и сбор наглядного материала.	6
		<b>Учебная практика</b>
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.06</b>		<b>36</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

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

*Учебная практика по ПМ 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов ПМ 02 Обработка продуктов убоя ПМ 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих, ПМ.06 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу*

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;

### **3.3. Требования к проведению учебной практики**

Учебная 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

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики. Продолжительность одного занятия составляет – 6 часов. Если учебная практика проходит концентрированно, то не более 36 часов в неделю.

Перед началом занятия учебной практики мастер производственного обучения руководитель практики из числа педагогических работников проводит с обучающимися инструктаж по охране труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка. Факт проведения инструктажа фиксируется в журнале по охране труда, закрепленном за учебной лабораторией.

К учебной практике допускаются обучающиеся имеющие:

- полный комплект специальной одежды, соответствии с санитарными требованиями:

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

Реализация программы учебной 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 биотехнологии», 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 «Технология продукции общественного питания», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы учебной 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 биотехнологии», 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 учебной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

*1 дневник практики*

Контроль и оценка результатов прохождения учебной 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение оценки упитанности в соответствии с установленной методикой ,ГОСТами и требованиям стандартных процедур производства отделения первичной переработки скота.</li> <li>- оценка в соответствии с требованиями действующих государственных стандартов упитанности убойных животных</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практики;</p>
ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- убой КРС, свиней. механический, электроогушение.</li> <li>- изучение этапов обескровливания</li> </ul>	
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение учета сырья и продуктов переработки;</li> <li>- проведение технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;</li> <li>- оценка качества вырабатываемого мяса, его категории.</li> <li>- выбор способов холодильной обработки и контроль режимы холодильной обработки.</li> </ul>	<p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p>
ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества вырабатываемого мяса, его категории.</li> <li>- выбор способов холодильной обработки и контроль режимы холодильной обработки.</li> </ul>	
ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение ГОСТа для оценки соответствие качества сырья и полуфабрикатов .</li> </ul>	
ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проводит технологический процесс производства продуктов убоя;</li> <li>-проводит технологические расчеты при обработке продуктов убоя (по видам)</li> </ul>	
ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит эксплуатацию и техническое обслуживание технологического оборудования мясожирового корпуса;</li> <li>-выбирает оптимальные режимы работы оборудования мясожирового корпуса.</li> </ul>	
ПК 3.1 Контролировать качество сырья,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет качество и соответствие основного сырья и вспомогательных материалов</li> </ul>	

вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	технологическим требованиям; - проводит контроль качества готовой продукции.	
<b>ПК 3.2</b> 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	
<b>ПК 3.3</b> 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.	
<b>ПК 5.1</b> 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	
<b>ПК 5.2</b> Маркировать тушки птицы в соответствии с установленным стандартом.	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - своевременное корректирование режимов технологического процесса	
<b>ПК 5.3</b> Упаковывать тушки с маркировкой тары.	- четкое и правильное выполнение требований охраны труда и правил техники безопасности	
<b>ПК 5.4</b> Подготавливать тушки птицы к кулинарной обработке.	- грамотное обоснование способа обработки в зависимости от вида животного; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены;	
<b>ПК 5.5</b> Изготавливать полуфабрикаты из тушек птицы.	- обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования - строгое соблюдение контролируемых параметров технологического процесса	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в
<b>ПК.5.6</b> Проводить	- четкое и правильное обоснование	

термическую обработку кулинарных изделий из мяса птицы.	соответствия или несоответствия сырья и фабриката соответствующим нормативно-техническим документам (ГОСТ, ОСТ, и т.д)	<p>процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p>
<b>ПК.5.7</b> Охлаждать, замораживать и упаковывать готовую продукцию.	- грамотное ведение технологических расчетов по обработке продуктов убоя - строгое соблюдение требований техники безопасности при проведении технологического процесса	
<b>ПК.5.8</b> Контролировать и регулировать режимы работы типового технологического оборудования.	- грамотная и рациональная эксплуатация технологического оборудования; грамотное обоснование и обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования, инструментов, инвентаря;	
<b>ПК 6.1</b> Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности;	Демонстрация навыков работы с законодательными актами; Демонстрация навыков отличия предпринимательской деятельности от иных видов деятельности	
<b>ПК 6.2</b> Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности и управлять бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности	Демонстрация навыков составления бизнес – плана; Демонстрация навыков сбора и заполнения документов по открытию расчетного счета	
<b>ПК 6.3</b> Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.	Расчет прибыли и рентабельности предприятия; Расчет показателей финансовой устойчивости предприятия.	
<b>ПМ 6.4</b> Составлять резюме по заданной теме.	Демонстрация навыков составления резюме, самопрезентации.	
<b>ПМ 6.5</b> Вести диалог с работодателем в модельных условиях (телефонный разговор, личная встреча)	Демонстрация навыков составления телефонного диалога, диалога с работодателем в процессе контактного собеседования	
<b>ПМ 6.6</b> Давать оценку в соответствии с	Демонстрация навыков работы с трудовым законодательством при решении заданной	

трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно правовыми актами.	ситуации	
---	----------	--

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК.01</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в НСО; - участие студенческих олимпиадах, научных конференциях, конкурсах профессионального мастерства; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности; - портфолио студента	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;
<b>ОК .02</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных работ, заданий во время учебной, производственной практик; - составляет план лабораторной работы, план выполнения действий на практике	<i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i>
<b>ОК.03</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в процессе переработки скота, птицы и кроликов	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;
<b>ОК.04</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного	- широта использования информации при подготовке докладов, рефератов - полнота и объективность использования информации при подготовке домашних заданий, в трудовой деятельности	

выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития		
<b>ОК.05</b> Использовать информационнокоммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оперативность и широта использования информационных технологий (специального программного обеспечения, интернет-ресурсов) при подготовке к занятиям и в повседневной жизни	
<b>ОК.06</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие в спортивно- и культурно-массовых мероприятиях	
<b>ОК.07</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполненных заданий	- умение мотивировать подчиненных на выполнение поставленных целей и задач; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
<b>ОК.08</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики рефератов, докладов; - составление резюме; - посещение дополнительных занятий; - уровень профессиональной зрелости	
<b>ОК.09</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области технологии мяса и мясопродуктов; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (рефератах, докладах и т.п.).	





