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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 87 ca 98 a2 ca 8a cb 0d 2b a4
Владелец: Берсенева Елена Валерьевна
Действителен: с 17.09.2025 по 17.09.2030

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Челябинск 2023

ОДОБРЕНА
Предметно-цикловой комиссией
Протокол № 1
«18» августа 2023 г.
Председатель ПЦК
_____/Степанченко Т.М.

УТВРЕЖДАЮ
Зам. директора по УР:
_____ И.Н.Ящук
«18» августа 2023 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и с учётом примерной основной образовательной программы.

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

Разработчики:
Ярушина Ю.В. – преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Епанчинцева Е.О. – преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Старова И.С. – 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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 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	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуаций
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей , в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	*Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных линиях производства пищевой продукции из мясного сырья*
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных

	технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ВД 2	*Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке*
ПК2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
ВД 3	*Обеспечение деятельности структурного подразделения*
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 3.5	Вести учётно-отчётную документацию.
ВД 4	*Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих*
ВД 5	*Основы предпринимательства, цифровой экономики и эффективного поведения на рынке труда*

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

2.1. Объем и виды учебной практики по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Наименование вида практики	***Количество часов***	***Форма проведения***	***Вид аттестации***
Учебная практика	***396***		
ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	***216***	*Распределенная*	*зачет*
ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	***72***	*Распределенная*	*зачет*
ПМ.03Обеспечение деятельности структурного подразделения	***36***	*Распределенная*	*зачет*
ПМ.05 Основы предпринимательства, цифровой экономики и эффективного поведения на рынке труда	***36***	*Распределенная*	*зачет*
Учебная практика для освоения рабочей профессии по ПМ.04			
ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	***36***	*Распределенная*	*зачет*

2.2. Содержание практики

Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

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	*Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья*
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

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

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
Иметь практический опыт	
П.1.1	ведения утвержденной учетно-отчетную документации
П.1.2	участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов
П.1.3	мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов
П.1.4	проверки товарного оформления и хранения продукции;
П.1.5	оформления документов на отпущенную продукцию
П.1.6	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов
П.1.7	участия в разработке предложений по плану выпуска продукции
П.1.8	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре
П.1.9	определения потребности в рабочей силе
П.1.10	инструктажа и обучение персонала на рабочих местах
П.1.11	учета рабочего времени и выработки работающих
П.1.12	организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте
П.1.13	обеспечения безопасных условий труда на производстве
П.1.14	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
П.1.15	участия в планировании основных показателей производства
П.1.16	участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности
П.1.17	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов,

	упаковки и тары
П.1.18	анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам
Уметь	
У.1.1	правильно оформлять учетно-отчетную документацию
У.1.2	планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса
У.1.3	осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов
У.1.4	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию
У.1.5	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
У.1.6	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
У.1.7	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам
У.1.8	разрабатывать предложения по плану выпуска продукции
У.1.9	рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре
У.1.10	определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
У.1.11	обеспечивать безопасные условия труда на производстве
У.1.12	учитывать рабочее время и выработку работающих
У.1.13	контролировать выполнение производственных плановых заданий
У.1.14	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции

Тематика и содержание учебной практики ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных линиях производства продукции на автоматизированных линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1 ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		**216**	
1.1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови	12	У1.1 П.1.2
	Расчет сырья и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов	12	У1.1 П.1.2
	Расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе	12	У1.1 П.1.2
	Расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров	12	У1.1 П.1.2
	Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота	12	У1.1 П.1.2
	Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота	12	У1.1 П.1.2
	Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней	12	У1.1 П.1.2
	Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш	12	У1.1 П.1.2
	Расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота	12	У1.1 П.1.2
	Расчет выхода отрубов при разделке тушек кроликов	12	У1.1 П.1.2
	Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной Заполнение нормативно-технологической документации	12	У1.1 П.1.2
	Выбор способа охлаждения мясного сырья Подбор оборудования для охлаждения мясного сырья.	12	У1.1 П.1.2
	Хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения Подбор оборудования для хранение мясного сырья .	12	У1.1 П.1.2
	Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с	12	У1.1 П.1.2

	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты		
	Выбор упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования Расчет количества упаковочных материалов для мясных отрубов	12	У1.1 П.1.2
	Выбор способа замораживания мясного сырья Подбор оборудования для замораживания мясного сырья.	12	У1.1 П.1.2
	Выбор способа размораживания мясного сырья Подбор оборудования для размораживания мясного сырья.	12	У1.1 П.1.2
	Выбор способа холодильной обработки продуктов убоя Подбор оборудования для холодильной обработки продуктов убоя	12	У1.1 П.1.2
Учебная практика		**216**	
ЗАЧЕТ			

2.3 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

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	*Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке*
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

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

Иметь практический опыт:	
П 2.1	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов
П 2.2	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
П 2.3	инструктажа и обучение персонала на рабочих местах
П 2.4	обеспечения безопасных условий труда на производстве
П 2.5	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
П 2.6	участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности
П 2.7	учета брака и анализ причин образования дефектов продукции
П 2.8	разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
П 2.9	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
Уметь	
У 2.1	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
У 2.2	осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
У 2.3	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки

У 2.4	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
У 2.5	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам
У 2.6	разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов
У 2.7	вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
У 2.8	контролировать выполнение производственных плановых заданий
У 2.9	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции

Тематика и содержание учебной практики ПМ 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Учебная практика			
ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах	6	П 2.1 У.2.3-У 2.5
	Методы массовой доли жира в мясе и мясных продуктах	6	П2.1 У.2.1-У 2.3
	Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах	6	П2.1 У.2.1-У 2.5
	Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах	6	П 2.1 У.2.4
	Методы оценки влагосвязывающей способности мяса	6	П 2.1 У.2.
	Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов	6	П 2.1 У.2.3-У 2.5
	Методы оценки жироудерживающей способности мясных продуктов	6	П 2.1 У.2.4
	Методы исследования pH мяса и мясных продуктов	6	П2.2 У 2.6
	Термометрирование мясного сырья	6	П2.2 У2.6
	Органолептический анализ мясного сырья	6	П2.2 У2.9
	Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов	6	П 2.2 У 2.6
	Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов	6	П 2.3 У2.9
	Учебная практика	**72**	
	Зачет		

2.4 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения

Цели и задачи учебной практики

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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД3	*Обеспечение деятельности структурного подразделения*
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 3.5	Вести учётно-отчётную документацию.

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

Иметь практический опыт	
П 3.1	планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации
П 3.2	принятия управленческих решений
П 3.3	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре
П 3.4	инструктажа и обучения персонала на рабочих местах
П 3.5	обеспечения безопасных условий труда на производстве
П 3.6	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
П 3.7	участия в планировании основных показателей производства
П 3.8	группировки и анализа информации
П 3.9	расчета показателей производительности труда
П 3.10	расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ
П 3.11	расчета суммы прибыли, процента рентабельности
П 3.12	расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств
П 3.13	ведения утвержденной учетно-отчетной документации
П 3.14	проверки товарного оформления и хранения продукции
П 3.15	оформления документов на отпущенную продукцию
П 3.16	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары
П 3.17	учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
Уметь	
У 3.1	рассчитывать выход продукции в ассортименте
У 3.2	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации
У 3.3	планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников
У 3.4	оформлять планы работы по установленной форме
У 3.5	проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость
У 3.6	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных,

	упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения
У 3.7	правильно оформлять учетно-отчетную документацию
У 3.8	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
У 3.9	рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре
У 3.10	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
У 3.11	организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
У 3.12	обеспечивать безопасные условия труда на производстве
У 3.13	использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.)
У 3.14	сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности
У 3.15	осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления
У 3.16	принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения
У 3.17	правильно оформлять учетно-отчетную документацию
У 3.18	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
У 3.19	проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию
У 3.20	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
У 3.21	вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе
У 3.21	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
У 3.23	учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий

Тематика и содержание учебной практики ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения

Наименование разделов/ тем практики		Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1 Учебная практика				
ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения	1	Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением	6	П3.1 У 3.1-У 3.4, У3.9-У-3.10
	2	Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте	6	П3.1 У 3.1-У 3.4, У3.9-У-3.10
	3	Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации	6	П3.1 У 3.1-У 3.4, У3.9-У-3.10
	4	Анализ деятельности структурного подразделения Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения	6	П 3.2, У5-У10
	5	Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей	6	П3.1 У 3.1-У 3.4, У3.9-У-3.10
	6	Ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.);	6	П 3.3 У3.11-У3.12
		Учебная практика	**36**	
		Зачет		

2.7 Содержание практики по профессиональному модулю ПМ 04 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 04 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

	ТД 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/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 учебной практики ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1 Учебная практика		**36**	
Тема 1.3 УП Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи	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
Тема 1.6 УП Приготовление блюд из жаренной птицы	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из жаренной птицы: куры, 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	В/01.4 В/02.4
Тема 1.7 УП Приготовление блюд из жаренной дичи	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	В/01.4 В/02.4
Тема 1.9 УП Приготовление тушенных блюд из дичи	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	В/01.4 В/02.4

Тема 1.10 УП Приготовление запеченных блюд из птицы.	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	В/01.4 В/02.4
Тема 1.12 УП Приготовление блюд из кролика	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	6	В/01.4 В/02.4
	Учебная практика	**36**	
	Зачет		

2.4 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ 05. Основы предпринимательства, цифровой экономики и эффективного поведения на рынке труда

Цели и задачи учебной практики

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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу

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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

Код компе-тенции	Наименование компетенции	Содержание показателей сформированности	Код показателя
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	**Умения:**	
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	**У.01.1**
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	**У.01.2**
		определять этапы решения задачи;	**У.01.3**
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	**У.01.4**
		составлять план действия;	**У.01.5**
		определить необходимые ресурсы;	**У.01.6**
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	**У.01.7**
		реализовать составленный план;	**У.01.8**
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	**У.01.9**
		Знания:	

		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	**З.01.1**
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	**З.01.2**
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	**З.01.3**
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;	**З.01.4**
		структуру плана для решения задач;	**З.01.5**
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	**З.01.6**
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	**Умения:**	
		определять задачи для поиска информации;	**У.02.1**
		определять необходимые источники информации;	**У.02.2**
		планировать процесс поиска;	**У.02.3**
		структурировать получаемую информацию;	**У.02.4**
		выделять наиболее значимое в перечне информации;	**У.02.5**
		оценивать практическую значимость результатов поиска;	**У.02.6**
		оформлять результаты поиска	**У.02.7**
		Знания:	
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	**З.02.1**
		приемы структурирования информации;	**З.02.2**
		формат оформления результатов поиска информации	**З.02.3**
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	**Умения:**	
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	**У.03.1**
		применять современную научную профессиональную терминологию;	**У.03.2**
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	**У.03.3**
		Знания:	
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;	**З.03.1**
		современная научная и профессиональная терминология;	**З.03.2**
		возможные траектории профессионального развития и самообразования;	**З.03.3**

Тематика и содержание учебной практики ПМ 05. Основы предпринимательства, цифровой экономики и эффективного поведения на рынке труда

Наименование разделов/тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Конъюнктура рынка труда. Профессиональная деятельность на рынке труда		**6**	
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 диагностики и развитию профессионального самоопределения, профотбора и профориентации. Составление профессиограммы своей профессии.	6	ОК. 01- ОК.03 ОК.05- ОК.06 ОК.09
Раздел 2. Технология трудоустройства.		**6**	
2.1. Процесс трудоустройства. Адаптация на рабочем месте	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. Составление сопроводительного письма и объявления о поиске работы. Тренинги по самоподаче и самопрезентации. Отработка телефонного разговора, интервью с работодателем. Составление портфолио. Адаптация работника в организации. Составление программы адаптации. Трудовая адаптация: выбор модели организационного поведения. Система наставничества и стажировки как форма практико-ориентированного обучения.	6	ОК. 01- ОК.04 ОК.05- ОК.06 ОК.09
Раздел 3. Правовые нормы трудоустройства. Профессиональная карьера		**6**	
3.1. Правовое и документационное обеспечение трудоустройства. Построение карьерной лестницы выпускника	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. Анализ сильных и слабых сторон вакансий, предлагаемых работодателем в формировании карьерного роста. Планирование карьеры на средне и долгосрочной основе. Работа с тестовыми методиками по диагностики личностных ценностей.	6	ОК. 01- ОК.03 ОК.05- ОК.06 ОК.09

	Освоение методики разработки личного плана руководителя в отношении собственной карьеры. Построение карьерограммы для своей профессии.		
Раздел 4. Лидерство в предпринимательстве		**6**	
4.1 Лидерство, как часть предпринимательской деятельности	Создание модели современного лидерства. Эффективное лидерство. Диагностика (определения уровня лидерского потенциала).	6	ОК.01 - ОК.02 ОК.04 - ОК.05 ОК.09
Раздел 5. Основы предпринимательства. Организация предпринимательской деятельности		**6**	
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	ОК.01 - ОК.03 ОК.05 - ОК.06 ОК.09
Раздел 6. Предпринимательское проектирование и бизнес-планирование		**6**	
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	ОК. 01 - ОК.05 ОК.09
Зачет			
	Учебная практика	**36**	
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.05			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика *по ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных линиях производства пищевой продукции из мясного сырья ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращение на рынке ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ПМ.05 Основы предпринимательства, цифровой экономики и эффективного поведения на рынке труда*

Кабинет «Технологии продуктов питания животного происхождения», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.
Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по

специальности

3.2. 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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

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, закрепленным 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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, 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 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции..	-Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	*Текущий контроль:* экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практики; *Промежуточная аттестация:* экспертное наблюдение и оценка выполнения: *Текущий контроль:* экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;
ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями..	-Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	-Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	-Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для промышленной переработки	
ПК 2.3. Производить	-Знания в области проведения лабораторных	

лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	
ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса	-Точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и должностные инструкции; -Обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы; -Правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации	
ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями	-Правильность расчета выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения; -Точность ведения сырья и расходных материалов в соответствие с первичной документацией; -Правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья; -Обоснованность принятия управленческих решений.	
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива	-Точность и грамотность организации работы по сборникам рецептур и технологическим картам; - Обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки нормативно-технологической документации; Грамотность составления рецептуры разных видов продукции	
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	-Эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; -Объективная оценка результатов работы трудового коллектива; Правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике.	
ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию	-Знание правил первичного документооборота учета и отчетности; -Правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном; -Точность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации	
ПК 4.1 Сортировать тушки птицы по качеству, упитанности и	- Подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса;	

весу..	- 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 4.2 Маркировать тушки птицы в соответствии с установленным стандартом.	- Подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - Своевременное корректирование режимов технологического процесса	
ПК 4.3 Упаковывать тушки с маркировкой тары.	- Четкое и правильное выполнение требований охраны труда и правил техники безопасности	
ПК 4.4 Подготавливать тушки птицы к кулинарной обработке.	- Грамотное обоснование способа обработки в зависимости от вида животного; - Строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены;	
ПК 4.5 Изготавливать полуфабрикаты из тушек птицы.	- Обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования - Строгое соблюдение контролируемых параметров технологического процесса	*Текущий контроль:* экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практики; *Промежуточная аттестация:* экспертное наблюдение и оценка выполнения: *Текущий контроль:* экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;
ПК.4.6 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.4.7 Охлаждать, замораживать и упаковывать готовую продукцию.	- Грамотное ведение технологических расчетов по обработке продуктов убоя - Строгое соблюдение требований техники безопасности при проведении технологического процесса	
ПК.4.8 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;	

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	*Текущий контроль:* экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практики; *Промежуточная аттестация:* экспертное наблюдение и оценка выполнения: *Текущий контроль:* экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, -необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; -адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	

профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.		