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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Челябинск 2024

ОДОБРЕНА
Предметно-цикловой комиссией
Протокол № _____
«18» августа 2024 г.
Председатель ПЦК
_____/Т.М.Степанченко

УТВРЕЖДАЮ
Зам. директора по УР:
_____ И.Н. Ящук
«18»августа 2024г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 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:
Епанчинцева Е.О. – преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Ярушина Ю.В. – преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (далее программа практики) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии», в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) профессии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1.1.1 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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.
П 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*

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

2.1 Объем и виды производственной практики по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Наименование вида практики	***Количество часов***	***Форма проведения***	***Вид аттестации***
Учебная практика	***648***		
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	***108***	*Распределенная*	*зачет*
Учебная практика для освоения рабочей профессии по ПМ.04			
ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	***108***	*Распределенная*	*зачет*
Преддипломная практика	***144***	*Распределенная*	*зачет*

2.2.1 Содержание практики производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Цели и задачи производственной практики

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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	*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 производственной 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

Тематика и содержание производственной практики ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических 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**	П1.1 –П1.18
1.1 *Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья*	Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности убойных животных	6	П1.1 –П1.18
	Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности убойных животных	6	П1.1 –П1.18
	Подход к птице, проведение оценки по массе и упитанности	6	П1.1 –П1.18
	Подход к птице, проведение оценки по массе и упитанности	6	П1.1 –П1.18
	Осмотр и сортировка убойных животных	6	П1.1 –П1.18
	Осмотр и сортировка убойных животных	6	П1.1 –П1.18
	Убой и первичная переработка КРС.	6	П1.1 –П1.18
	Убой и первичная переработка КРС.	6	П1.1 –П1.18
	Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС	6	П1.1 –П1.18
	Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС	6	П1.1 –П1.18
	Убой и первичная переработка свиней	6	П1.1 –П1.18
	Убой и первичная переработка свиней	6	П1.1 –П1.18
	Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней.	6	П1.1 –П1.18
	Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней.	6	П1.1 –П1.18
	Убой переработка сухопутной и водоплавающей птицы	6	П1.1 –П1.18
	Первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы	6	П1.1 –П1.18

	Убой переработка кроликов	6	П1.1 –П1.18
	Первичная переработка кроликов	6	П1.1 –П1.18
	Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы	6	П1.1 –П1.18
	Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы	6	П1.1 –П1.18
	Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов	6	П1.1 –П1.18
	Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов	6	П1.1 –П1.18
	Составление и анализ схем холодильной обработки мяса	6	П1.1 –П1.18
	Составление и анализ схем холодильной обработки мяса	6	П1.1 –П1.18
	Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота	6	П1.1 –П1.18
	Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке птицы	6	П1.1 –П1.18
	Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке кроликов	6	П1.1 –П1.18
	Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови	6	П1.1 –П1.18
	Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя	6	П1.1 –П1.18
	Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению.	6	П1.1 –П1.18
	Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования	6	П1.1 –П1.18
	Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью	6	П1.1 –П1.18
	Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя	6	П1.1 –П1.18
	Разделка различных видов мясного сырья	6	П1.1 –П1.18
	Обвалка различных видов мясного сырья	6	П1.1 –П1.18
	Жиловка различных видов мясного сырья	6	П1.1 –П1.18
	Производственная практика	**216**	

Зачет		
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.01		

2.2 Содержание производственной 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 производственной 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.
П 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

обучающийся в результате прохождения производственной 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

Тематика и содержание производственной 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 модуля 1 Введение.			**72**	
1.1 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	**Содержание**			
	1	Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий, мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.	6	П2.1-П2.3
	2	Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий, варено-копченых колбасных изделий, полукопченых колбасных изделий, запеченных колбасных изделий	6	П2.1-П2.3
	3	Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас, ливерных колбас, ферментированных колбас.	6	П2.1-П2.3
	4	Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса, реструктурированных продуктов из мяса	6	П2.1-П2.3
	5	Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции	6	П2.1-П2.3
	6	Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов	6	П2.1-П2.3
	7	Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе	6	П2.1-П2.3
	8	Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов	6	П2.1-П2.3
	9	Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки	6	П2.1-П2.3
	10	Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах	6	П2.1-П2.3
	11	Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов	6	П2.1-П2.3
	12	Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную	6	П2.1-П2.3

		среду или продукт		
Производственная практика			**72**	
Зачет				
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.02				

2.3 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения

Цели и задачи производственной практики

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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 производственной 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

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

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ		Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1.1 Обеспечение деятельности структурного подразделения	**Содержание**		**108**	
	1	Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением.	6	П3.1-П3.17
	2	Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте	6	П3.1-П3.17
	3	Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации	6	П3.1-П3.17
	4	Анализ деятельности структурного подразделения	6	П3.1-П3.17
	5	Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений	6	П3.1-П3.17
	6	Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений	6	П3.1-П3.17
	7	Организация рабочих мест в производственных цехах	6	П3.1-П3.17
	8	Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников	6	П3.1-П3.17
	9	Составление графика выхода на работу	6	П3.1-П3.17
	10	Ознакомление с организацией расчета заработной платы	6	П3.1-П3.17
	11	Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения	6	П3.1-П3.17
	12	Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей	6	П3.1-П3.17
	13	Оформление документов на различные операции с сырьем (накладные и др.);	6	П3.1-П3.17
	14	Оформление документов на различные операции полуфабрикатами (накладные и др.);	6	П3.1-П3.17
	15	Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.);	6	П3.1-П3.17
	16	Ведение учетно–отчетной документации по движению сырья	6	П3.1-П3.17

	17	Ведение учетно–отчетной документации по движению вспомогательных материалов	6	П3.1-П3.17
	18	Ведение учетно–отчетной документации по движению готовой продукции	6	П3.1-П3.17
Производственная практика			**108**	
Зачет				
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.03				

2.5 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Цели и задачи производственной практики

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

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

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

консервов				
Тема 1.18 Санитарно-гигиенические требования к помещению, сырью, оборудованию и соблюдение личной гигиены при производстве продукции из мяса птицы	18	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и соблюдение личной гигиены при производстве продукции из мяса птицы	6	В/01.4 В/02.4
		Производственная практика	**108**	
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ (КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ) В ФОРМЕ ПРАКТИКОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.04				

Содержание преддипломной практики

Цели и задачи преддипломной практики

1.1 Цели и планируемые результаты преддипломной практики

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

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

1. В качестве бригадира по планированию и выполнению работ исполнителями.

2. В качестве заведующего производством по организации работ трудового коллектива; по контролированию выполнения работ исполнителями; по оценке результатов выполненных работ исполнителями.

3. В качестве техника-технолога производственного участка: по планированию основных показателей производства; по ведению утвержденной учетно-отчетной документации.

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

1.3 Структура и содержание преддипломной практики

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

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

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

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика

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

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

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

Оборудование рабочих мест проведения учебной практики: научно- техническая лаборатория

«Убойный цех»:

- Линия разделки птицы;
- линия воздушно-капельного охлажанеия;
- 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;
- стелажи;

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

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

.

3.2. Информационное обеспечение организации и проведения производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Грибов, В. Д. Управление структурными подразделениями организации: учебник / В. Д. Грибов – Москва: КНОРУС, 2021.- 278 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-02566-6.

2. Дрещинский В.А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2.

Дополнительные источники:

1. Астахова, Н.И. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / Н.И. Астахова, Г.И. Москвитин под общей редакцией Н.И. Астаховой, Г.И. Москвитина. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. —422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2.

2. Горленко, О.А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О.А. Горленко, Д.В. Ерохин, Т.П. Можаева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. —(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5.

Интернет-ресурсы:

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94723 (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10672-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/431088.

3. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451056.

4. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях: учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495743.

5. Оплетаева, Н. А. Управление структурным подразделением организации: учебное пособие / Н. А. Оплетаева. — Омск: Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/126621 (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.3. Требования к проведению производственной практики

Производственная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

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

Перед выходом обучающихся на производственную практику образовательное учреждение:

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

Организации:

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

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

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

К производственной практике допускаются обучающиеся имеющие:

- полный комплект специальной одежды, соответствии с санитарными требованиями:

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

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

Брюки – поварские корпоративного цвета (фиолетовый);

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

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

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

3.4. Кадровое обеспечение организации и проведения учебной практики

Реализация программы производственной практики обеспечивается мастерами производственного обучения или руководителями практики из числа педагогических работников колледжа, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», по направлению подготовки 19.02.12 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 «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы производственной практики, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», по направлению подготовки 19.02.12 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 производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

1 дневник практики

2 отчет по результатам практики

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

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 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	-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	

процессов и контроль качества готовой молочной продукции		
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 лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	-Знания в области проведения лабораторных 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	-Эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; -Объективная оценка результатов работы	

трудового коллектива.	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 весу..	- Подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - Строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приемке сырья и фабриката; - Обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования - Грамотность проведения отбора проб с последующим их документальным оформлением - Полнота и грамотность при проведении методов качественной оценки	
ПК 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;