

Министерство образования и науки Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской
области «Усольский сельскохозяйственный техникум»

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Усолье 2023

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
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 финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
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 общечеловеческих 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
<i>ВД 1</i>	<i>Организация технологического процесса производства, убоя первичной переработки скота, птицы и кролика</i>
ПК 1.1	<i>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</i>

ПК 1.2	<i>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</i>
ВД 2	<i>Организация и ведение технологического процесса производства колбасных изделий на автоматизированных технологических линиях производства пищевой промышленности</i>
ПК2.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 2.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ВД 3	<i>Организация и ведение технологического процесса производства полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях</i>
ПК 3.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 3.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ВД 4	<i>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке</i>
ПК4.1	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.
ПК4.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК4.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
ВД 5	<i>Обеспечение деятельности структурного подразделения</i>
ВД 6	<i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>

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	288		
<i>ПМ.01 Организация технологического процесса производства, уоя первичной переработки скота, птицы и кролика</i>	72	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>

<i>ПМ.02 Организация и ведение технологического процесса производства колбасных изделий на автоматизированных технологических линиях производства пищевой промышленности</i>	72	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ 03. Организация и ведение технологического процесса производства полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях</i>	72	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.04 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке</i>	72	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.05 Обеспечение деятельности структурного подразделения</i>	36	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
Учебная практика для освоения рабочей профессии по ПМ.06			
<i>ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>	72	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>

2.2. Содержание практики

Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Организация технологического процесса производства, убоя, первичной переработки скота, птицы и кролика

Цели и задачи учебной практики

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

1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	<i>Организация технологического процесса производства, убоя, первичной переработки скота, птицы и кролика</i>
ПК 1.1	Организация технологического процесса производства, убоя первичной переработки скота, птицы и кролика
ПК 1.2	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

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;
У.1.5	проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию
У.1.6	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
У.1.7	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
У.1.8	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
У.1.9	разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;
У.1.10	рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
У.1.11	определять потребности в рабочей силе;

У.1.12	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
У.1.13	организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
У.1.14	обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
У.1.15	учитывать рабочее время и выработку работающих;
У.1.16	контролировать выполнение производственных плановых заданий;
У.1.17	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 технологического процесса производства, уоя, первичной переработки скота, птицы и кролика

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1 ПМ.01 Организация технологического процесса производства, уоя, первичной переработки скота, птицы и кролика		72	
<i>Организация технологического процесса производства, уоя, первичной переработки скота, птицы и кролика</i>	Расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови. Расчет сырья и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов	6	У1.1 П.1.1
	Расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе. Расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров.	6	У 1.2 П 1.3
	Расчет сырья и готовой продукции при переработке перо-пухового сырья. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота.	6	У1.1-У 1.6
	Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней.	6	У 1.3 П.1.2
	Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш. Расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота.	6	У 1.3 П.1.2
	Расчет выхода отрубов при разделке тушек кроликов. Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной	6	У 1.5 П 1.3
	Выбор способа охлаждения мясного сырья. Хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения	6	У 1.4 П.1.2
	Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	6	У 1.5 П 1.3
	Выбор упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования	6	У 1.4 П 1.1
	Выбор способа замораживания мясного сырья	6	У 1.4 П.1.2
	Выбор способа размораживания мясного сырья	6	У 1.5 П 1.3

	Выбор способа холодильной обработки продуктов убоя	6	У-1.7-У 1.8У1.9
			П 1.3-П 1.4- П 1.5
		Учебная практика	72
	ЗАЧЕТ		

2.3 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация и ведение технологического процесса производства колбасных изделий на автоматизированных технологических линиях производства пищевой промышленности

Цели и задачи учебной практики

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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	<i>Организация и ведение технологического процесса производства колбасных изделий на автоматизированных технологических линиях производства пищевой промышленности</i>
ПК 2.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 2.2	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:

Иметь практический опыт:	
П 2.1	- производства колбасных изделий;
П 2.2	- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
П 2.3	- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха.
Уметь	
У 2.1	- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
У 2.2	- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
У 2.3	- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
У 2.4	- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
У 2.5	- производить контроль качества готовой продукции;
У 2.6	- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов;
У 2.7	- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов;
У 2.8	определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;

У 2.9	устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
--------------	--

Тематика и содержание учебной практики ПМ 02. Организация и ведение технологического процесса производства колбасных изделий на автоматизированных технологических линиях производства пищевой промышленности

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Учебная практика			
<i>ПМ.02 Организация и ведение технологического процесса производства колбасных изделий на автоматизированных технологических линиях производства пищевой промышленности</i>	осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов		
	распределение в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий		П2.1 У.2.1-У 2.3
	ведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки		П2.1 У.2.1-У 2.5
	ведение технологических операций процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки		П 2.1 У.2.4 -У 2.5
	проведение контроля качества готовой продукции		П 2.1 У.2.4 -У 2.5
	подготовка колбасных и копченых изделий к реализации		П 2.1 У.2.3-У 2.5
	выполнение технологических расчетов производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов		П 2.1 У.2.4 -У 2.5
	выполнение технологических расчетов производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов		П2.2 У 2.6
	выявление брака, допущенного при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов		П2.2 У2.6
	определение и устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака		П2.2 У2.9
определение и устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака		П 2.2 У 2.6	
установление и обеспечение режима работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов		П 2.3 У2.9	

	Учебная практика	72	
	Зачет		

2.4 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ 03. Организация и ведение технологического процесса производства полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях

Цели и задачи учебной практики

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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВДЗ	<i>Организация и ведение технологического процесса производства полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях</i>
ПК 3.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 3.2	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:

Иметь практический опыт	
П 3.1	- ведения утвержденной учетно-отчетную документации;
П 3.2	участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;
П 3.3	мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
П 3.4	проверки товарного оформления и хранения продукции;
П 3.5	оформления документов на отпущенную продукцию;
П 3.6	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
П 3.7	участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;
П 3.8	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
П 3.9	определения потребности в рабочей силе;
П 3.10	инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;
П 3.11	учета рабочего времени и выработки работающих;
П 3.12	организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;
П 3.13	обеспечения безопасных условий труда на производстве;
П 3.14	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
П 3.15	участия в планировании основных показателей производства;
П 3.16	участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
П 3.17	составления отчетов по расходу сырья,

	вспомогательных материалов, упаковки и тары;
П 3.18	анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам

15

Уметь	
У 3.1	правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
У 3.2	планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса;
У 3.3	осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
У 3.4	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
У 3.5	проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
У 3.6	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
У 3.7	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
У 3.8	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
У 3.9	разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;
У 3.10	рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе;
У 3.11	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
У 3.12	организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
У 3.13	обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
У 3.14	учитывать рабочее время и выработку работающих;
У 3.15	контролировать выполнение производственных плановых заданий;
У 3.16	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции

Тематика и содержание учебной практики ПМ 03. Организация и ведение технологического процесса производства полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ		Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1 Учебная практика				
<i>ПМ 03. Организация и ведение технологического процесса производства полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях</i>	1	Требования к качеству сырья и вспомогательных материалов для колбасного производства. Их первичная обработка.	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, УЗ.9-У-3.10
	2	Изучение устройства оборудования для подготовки сырья при производстве колбасных изделий.	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, УЗ.9-У-3.10
	3	Изучение устройства теплового оборудования при производстве колбасных изделий	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, УЗ.9-У-3.10
	4	Оценка качества, выявление и устранение технологических дефектов при производстве копченых и полукопченых колбасных изделий.	6	П 3.2, У5-У10
	5	Оценка качества, выявление и устранение технологических дефектов вареных колбасных изделий.	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, УЗ.9-У-3.10
	6	Разделки говядины, свинины. - Анализ разделки баранины (козлятины), конины и оленины. Посортное деление	6	П 3.3 УЗ.11УЗ.12
	7			
	8			
	9			
	10			

	11		
		Учебная практика	72
		Зачет	

2.5 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ 04. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её 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
ВД4	<i>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке</i>
ПК 4.1	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 4.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 4.3	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 4.1	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
П 4.2	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
П 4.3	инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;
П 4.4	обеспечения безопасных условий труда на производстве;
П 4.5	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
П 4.6	участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
П 4.7	учета брака и анализ причин образования дефектов продукции
П 4.8	разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
П 4.9	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
Уметь	
У 4.1	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
У 4.2	осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
У 4.3	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;

У 4.4	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
--------------	---

18

У 4.5	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
У 4.6	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
У 4.7	разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
У 4.8	вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
У 4.9	разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
У 4.10	контролировать выполнение производственных плановых заданий;
У4.11	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции

19

Тематика и содержание учебной практики ПМ 04. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ		Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1 Учебная практика				
<i>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке</i>	1	Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах.	6	П4.1 У 4.1-У 4.4, У4.9-У-4.10
	2	Методы массовой доли жира в мясе и мясных продуктах.	6	П4.1 У 4.1-У 4.4, У4.9-У-4.10
	3	Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах	6	П4.1 У 4.1-У 4.4, У4.9-У-4.10
	4	Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах	6	П4.1 У 4.1-У 4.4, У4.9-У-4.10
	5	Методы оценки влагосвязывающей способности мяса	6	П4.1 У 4.1-У 4.4, У4.9-У-4.10
	6	Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов	6	П4.1 У 4.1-У 4.4, У4.9-У-4.10
	7	Методы оценки жирудерживающей способности мясных продуктов		П4.1 У 4.1-У 4.4, У4.9-У-4.10
	8	Методы исследования рН мяса и мясных продуктов		П4.1 У 4.1-У 4.4, У4.9-У-4.10
	9	Термометрирование мясного сырья. Органолептический анализ мясного сырья		П4.1 У 4.1-У 4.4, У4.9-У-4.10
	10	Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов		П4.1 У 4.1-У 4.4, У4.9-У-4.10
	11	Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки		П4.1 У 4.1-У 4.4, У4.9-У-4.10

12	Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий		П4.1 У 4.1-У 4.4, У4.9-У-4.10
		Учебная практика	72
Зачет			

2.6 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ 05. 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
ВД5	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 5.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 5.5	Вести учётно-отчётную документацию.

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

Иметь практический опыт	
П 5.1	планирования работы структурного подразделения;
П 5.2	оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
П 5.3	принятия управленческих решений;
П 5.4	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
П 5.5	инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве;
П 5.6	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
П 5.7	участия в планировании основных показателей производства;
П 5.8	группировки и анализа информации;
П 5.9	расчета показателей производительности труда;
П 5.10	расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ;
П 5.11	расчета суммы прибыли, процента рентабельности;
П 5.12	расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств;
П 5.13	ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
П 5.14	проверки товарного оформления и хранения продукции;
П 5.15	оформления документов на отпущенную продукцию;
П 5.16	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
П 5.17	учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
Уметь	
У 5.1	рассчитывать выход продукции в ассортименте;
У 5.2	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
У 5.3	планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников;

У 5.4	оформлять планы работы по установленной форме;
У 5.5	проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость;
У 5.6	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных,

21

	упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;
У 5.7	правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
У 5.8	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
У 5.9	рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
У 5.10	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
У 5.11	организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
У 5.12	обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
У 5.13	использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);
У 5.14	сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности;
У 5.15	осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления;
У 5.16	принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения;
У 5.17	правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
У 5.18	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
У 5.19	проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
У 5.20	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
У 5.21	вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
У 5.22	определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
У 5.23	учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий

22

Тематика и содержание учебной практики ПМ 05. Обеспечение деятельности структурного подразделения

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ		Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1 Учебная практика				
<i>Обеспечение деятельности структурного подразделения</i>	1	Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением	6	П4.1 У 4.1-У 4.4, У4.9-У-4.10
	2	Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте	6	П4.1 У 4.1-У 4.4, У4.9-У-4.10
	3	Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации	6	П4.1 У 4.1-У 4.4, У4.9-У-4.10
	4	Анализ деятельности структурного подразделения Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения	6	П4.1 У 4.1-У 4.4, У4.9-У-4.10
	5	Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей	6	П4.1 У 4.1-У 4.4, У4.9-У-4.10
	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	П4.1 У 4.1-У 4.4, У4.9-У-4.10
Учебная практика			36	
Зачет				

2.7 Содержание практики по профессиональному модулю ПМ 06 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 06 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 организационнотехнических 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 организационнотехнических 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

ГД 3.2.1.4 Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности при лабораторном контроле качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

24

	ГД 3.2.1.5 Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, при лабораторном контроле качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде
Необходимые умения	<p>У 3.2.1.1 Оценивать состояние рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторными условиями</p> <p>У 3.2.1.2 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>У 3.2.1.3 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>У 3.2.1.6 Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>У 3.2.1.9 Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований</p> <p>У 3.2.1.10 Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием</p> <p>У 3.2.1.11 Проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов</p> <p>У 3.2.1.12 Проверять сроки действия аттестатов или сертификатов применяемых контрольно-измерительных приборов</p> <p>У 3.2.1.13 Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>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</p> <p>У 3.2.1.15 Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований</p> <p>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</p>

26

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	В/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	---------------	-----------------------------------	---

Трудовые действия	ГД 3.2.2.1 Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	ГД 3.2.2.2 Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	ГД 3.2.2.3 Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	ГД 3.2.2.4 Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативнотехнической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	ГД 3.2.2.5 Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	ГД 3.2.2.6 Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения по регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

	ГД 3.2.2.7 Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
Необходимые умения	У 3.2.2.1 Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 3.2.2.2 Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 3.2.2.3 Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами
	У 3.2.2.4 Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и
	готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 3.2.2.5 Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 3.2.2.6 Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 3.2.2.7 Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования
	У 3.2.2.8 Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 3.2.2.9 Анализировать состояние специализированного оборудования в процессе проведения лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 3.2.2.10 Анализировать рабочие растворы на соответствие требуемым параметрам для проведения лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 3.2.2.11 Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии
	У 3.2.2.12 Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 3.2.2.13 Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 3.2.2.14 Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

У 3.2.2.15 Руководствоваться методами микробиологического или химикобактериологического 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 физикохимических 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 06 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		72	
<i>Тема 1.1 УП Механическая кулинарная обработка птицы и дичи</i>	Инструктаж по технике безопасности при работе в мясном цехе. Подготовка рабочего места. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи Органолептическая оценка качество тушек птицы.	6	В/01.4 В/02.4
<i>Тема 1.2 УП Заправка птицы и дичи</i>	Инструктаж по технике безопасности при работе мясном цехе. Подготовка рабочего места инвентаря и тары. Заправка птицы в кармашек, в одну и две нитки, заправка дичи: ножка в ножку, в одну нитку крестом, клювом. Заправка дичи: ножка в ножку, в одну нитку крестом, клювом.	6	В/01.4 В/02.4
<i>Тема 1.3 УП Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи</i>	Инструктаж по технике безопасности при работе мясном цехе. Подготовка рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из птицы и дичи. Требование к качеству полуфабрикатов. Целые тушки, рагу, плов, котлеты натуральные,, котлеты панированные, птица по- столичному, котлета по-киевски, филе из птицы и дичи, котлеты, биточки, котлеты пожарские.	6	В/01.4 В/02.4
<i>Тема 1.4 УП Обработка субпродуктов птицы и дичи</i>	Инструктаж по технике безопасности при работе в мясном цехе. Подготовка рабочего места при обработки субпродуктов. Голову, с гребешком, шею, ножки, крылья, желудок, печень сердце.	6	В/01.4 В/02.4
<i>Тема 1.5 УП Отварная и припущенная птица и дичь</i>	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из отварной и припущенной птицы и дичи: Куры, цыплята, индейки отварные, припущенная птица и дичь, цыплята паровые. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах. консистенция,	6	В/01.4 В/02.4

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

<p><i>Тема 1.11 УП</i> <i>Приготовление</i> <i>запеченных блюд из дичи.</i></p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из запечённой дичи. Птица запечённая под молочным, сметанным соусом. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах). Консистенция, норма выхода блюда</p>	<p>6</p>	<p>В/01.4 В/02.4</p>
<p><i>Тема 1.12 УП</i> <i>Приготовление блюд из</i> <i>кролика</i></p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из запечённого кролика. Кролик запечённый под соусом. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах). Консистенция, норма выхода блюда</p>	<p>6</p>	<p>В/01.4 В/02.4</p>
Учебная практика		<p>72</p>	
Зачет			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика по ПМ.01 Организация технологического процесса производства, убой первичной переработки скота, птицы и кролика ПМ.02 Организация и ведение технологического процесса производства колбасных изделий на автоматизированных технологических линиях производства пищевой промышленности ПМ 03. Организация и ведение технологического процесса производства полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях ПМ.04 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке ПМ.05 Обеспечение деятельности структурного подразделения ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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

Оборудование рабочих мест проведения учебной практики: научно-техническая лаборатория

«Убойный цех»:

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

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

Цех приготовления полуфабрикатов:

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

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

3.3. Требования к проведению учебной практики

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности 19.02.12 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, соответствию 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 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.	<ul style="list-style-type: none"> - проведение оценки упитанности в соответствии с установленной методикой ,ГОСТами и требованиям стандартных процедур производства отделения первичной переработки скота. - оценка в соответствии с требованиями действующих государственных стандартов упитанности убойных животных 	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практики;</p>
ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.	<ul style="list-style-type: none"> - убой КРС, свиней. механический, электроогушение. - изучение этапов обескровливания 	
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	<ul style="list-style-type: none"> - ведение учета сырья и продуктов переработки; - проведение технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; - оценка качества вырабатываемого мяса, его категории. - выбор способов холодильной обработки и контроль режимы холодильной обработки. 	<p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p>
ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.	<ul style="list-style-type: none"> - оценка качества вырабатываемого мяса, его категории. - выбор способов холодильной обработки и контроль режимы холодильной обработки. 	
ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.	<ul style="list-style-type: none"> - применение ГОСТа для оценки соответствие качества сырья и полуфабрикатов . 	
ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	<ul style="list-style-type: none"> -проводит технологический процесс производства продуктов убоя; -проводит технологические расчеты при обработке продуктов убоя (по видам) 	
ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	<ul style="list-style-type: none"> - проводит эксплуатацию и техническое обслуживание технологического оборудования мясожирового корпуса; -выбирает оптимальные режимы работы оборудования мясожирового корпуса. 	
ПК 3.1 Контролировать качество сырья,	<ul style="list-style-type: none"> - определяет качество и соответствие основного сырья и вспомогательных материалов 	

<p>вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.</p>	<p>технологическим требованиям; - проводит контроль качества готовой продукции.</p>	
<p>ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий..</p>	<p>-объясняет сущность режимов и технологических процессов обработки колбасных изделий; - проводит технологические расчеты при производстве колбасных изделий; - ведет контроль технологических процессов производства колбасных изделий</p>	
<p>ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.</p>	<p>-объясняет сущность режимов и технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов; - проводит технологические расчеты при производстве копченых изделий и полуфабрикатов; - ведет контроль технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов.</p>	
<p>ПК 5.1 Сортировать тушки птицы по качеству, упитанности и весу..</p>	<p>- 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</p>	
<p>ПК 5.2 Маркировать тушки птицы в соответствии с установленным стандартом.</p>	<p>- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - своевременное корректирование режимов технологического процесса</p>	
<p>ПК 5.3 Упаковывать тушки с маркировкой тары.</p>	<p>- четкое и правильное выполнение требований охраны труда и правил техники безопасности</p>	
<p>ПК 5.4 Подготавливать тушки птицы к кулинарной обработке.</p>	<p>- грамотное обоснование способа обработки в зависимости от вида животного; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены;</p>	

ПК 5.5 Изготавливать полуфабрикаты из тушек птицы.	- обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования - строгое соблюдение контролируемых параметров технологического процесса	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в
ПК.5.6 Проводить	- четкое и правильное обоснование	

термическую обработку кулинарных изделий из мяса птицы.	соответствия или несоответствия сырья и фабrikата соответствующим нормативнотехническим документам (ГОСТ, ОСТ, и т.д)	процессе выполнения: - заданий по учебной практики;
ПК.5.7 Охлаждать, замораживать и упаковывать готовую продукцию.	- грамотное ведение технологических расчетов по обработке продуктов убоя - строгое соблюдение требований техники безопасности при проведении технологического процесса	<i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения:
ПК.5.8 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;	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;
ПК 6.1 Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности;	Демонстрация навыков работы с законодательными актами; Демонстрация навыков отличия предпринимательской деятельности от иных видов деятельности	
ПК 6.2 Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности и управлять бизнеспроцессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности	Демонстрация навыков составления бизнес – плана; Демонстрация навыков сбора и заполнения документов по открытию расчетного счета	
ПК 6.3 Применять методы и приемы анализа финансовохозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.	Расчет прибыли и рентабельности предприятия; Расчет показателей финансовой устойчивости предприятия.	

ПМ 6.4 Составлять резюме по заданной теме.	Демонстрация навыков составления резюме, самопрезентации.	
ПМ 6.5 Вести диалог с работодателем в модельных условиях (телефонный разговор, личная встреча)	Демонстрация навыков составления телефонного диалога, диалога с работодателем в процессе контактного собеседования	
ПМ 6.6 Давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно правовыми актами.	Демонстрация навыков работы с трудовым законодательством при решении заданной ситуации	

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

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

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	Демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в НСО; - участие студенческих олимпиадах, научных конференциях, конкурсах профессионального мастерства; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности; - портфолио студента	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практики;

<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных работ, заданий во время учебной, производственной практик; - составляет план лабораторной работы, план выполнения действий на практике 	<p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в процессе переработки скота, птицы и кроликов 	

<p>использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>		
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - широта использования информации при подготовке докладов, рефератов - полнота и объективность использования информации при подготовке домашних заданий, в трудовой деятельности 	
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оперативность и широта использования информационных технологий (специального программного обеспечения, интернетресурсов) при подготовке к занятиям и в повседневной жизни 	

<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие в спортивно- и культурно-массовых мероприятиях 	
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение мотивировать подчиненных на выполнение поставленных целей и задач; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы 	
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - самостоятельный, профессиональноориентированный выбор тематики рефератов, докладов; - составление резюме; - посещение дополнительных занятий; - уровень профессиональной зрелости 	
<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - анализ инноваций в области технологии мяса и мясopодуKтов; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (рефератах, докладах и т.п.). 	