# Министерство образования Пензенской области государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области

«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

для студентов, обучающихся по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Направленность образовательной программы: Производство продуктов питания из мясного сырья

рассмотрена и одоорена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей	Зам. директора по учебно-воспитательной
«Промышленная экология и биотехнологии, сервис»	•
Протокол № от «» 20_ г.	
Председатель методической цикловой комиссииT.В. Фомина	
государственного образовательного стандарта	рактики разработана на основе Федерального среднего профессионального образования по в питания животного происхождения, с учетом

Разработчик:

Титова Е.А. - преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ

примерной основной образовательной программы

# СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОЛСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

#### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате освоения производственной практики обучающихся должен приобрести профессиональный опыт в области вида деятельности: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья и соответствующих ему общих компетенций и профессиональных компетенций:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций		
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности		
OK 01	применительно к различным контекстам.		
	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации		
ОК 02	информации, и информационные технологии для выполнения задач		
	профессиональной деятельности.		
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.		
074.07	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном		
ОК 05	языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и		
	культурного контекста.		
010.05	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,		
ОК 07	применять знания об изменении климата, принципы бережливого		
	производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		
	Демонстрация интереса к будущей профессии; оценка собственного		
	продвижения, личностного развития; положительная динамика в организации		
ЛР 1	собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и		
	коррекции ее результатов.		
	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к		
ЛР 2	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
ЛР 3	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, предметных неделях.		
J11 J			
ЛР 4	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися,		
311 4	преподавателями, мастерами и руководителями практики.		
ЛР 5	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; демонстрация		
	навыков межличностного делового общения, социального имиджа.		
ЛР 6	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса,		
	этнической, религиозной принадлежности в многообразных обстоятельствах.		
ЛР 9	отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на		
	межнациональной, межрелигиозной почве.		
	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле,		
ле 10 природным богатствам России и мира; демонстрация умений и на разумного природопользования, нетерпимого отношения к дейст			
	приносящим вред экологии.		
TEN 4.4	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий,		
ЛР 14	эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с		

	другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования,			
	ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый,			
	критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей;			
	демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.			
ЛР15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и			
311 13	профессий.			
ЛР 16	Социально зрелая личность, обладающая позитивной социальной позицией и			
JIF 10	умеющая применять навыки бесконфликтного общения.			
пр 17	осознающий роль профессионализма, чувства ответственности пер			
ЛР 17	выбранной профессией, адаптированный в современных условиях.			
	Законопослушная личность, с положительной мотивацией, отсутствием			
ЛР 18 качеств и характеристик деструктивного поведения, с высоконравстве				
	принципами и высокой общей культурой.			
ЛР 20	Адаптированный в социуме и профессиональной среде.			

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

T/	Т
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
	Организация и ведение технологического процесса производства продукции
ВД 1	на автоматизированных технологических линиях производства пищевой
	продукции из мясного сырья.
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для
111 1.1.	производства продуктов питания из мясного сырья.
	Организовывать выполнение технологических операций производства
ПК 1.2.	продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических
	линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

# 1.1.3. В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

рактический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетную		
кументации; участия в планировании основных показателей		
оизводства продукции и оказания услуг в области производства мяса и		
мясных продуктов; мониторинга технологических операций		
производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления		
и хранения продукции; оформления документов на отпущенную		
продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления		
отходов; участия в разработке предложений по плану выпуска		
продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и		
таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение		
персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки		
работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на		
производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на		
производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или		
снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности		
пускаемой продукции; участия в планировании основных показателей		
оизводства; участия в выработке мер по оптимизации процессов		
оизводства продукции и оказания услуг в области профессиональной		
ятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных		
птериалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе		
ерерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам.		
мения: правильно оформлять учетно-отчетную документацию;		
панировать основные показатели производства продукции и оказания		

услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению проверять правильность оформления документов на продукции: отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение организовывать бесперебойную персонала рабочих местах; ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. Знания: требования охраны труда; учет и отчетность в производстве

#### Знать

**Знания:** требования охраны труда; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

# **1.2. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики** всего — 252 часа, в том числе:

в форме практической подготовки – 252 часа.

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

# 2.1. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов	•			
и тем производственной		часов		
практики		3		
1	2			
Раздел 1. Обработка проду		144 54		
Тема 1.1.				
Знакомство с работой	1.Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности убойных животных.	6		
мясного цеха.	2. Подход к птице, проведение оценки по массе и упитанности.	6		
	3. Осмотр и сортировка убойных животных.	6		
	4. Убой и первичная переработка КРС.	6		
	5.Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС.	6		
	6. Убой и первичная переработка свиней.	6		
	7.Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней.	6		
	8. Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы.	6		
9. Убой и первичная переработка кроликов.		6		
Тема 1.2	Виды работ	24		
Холодильное				
оборудование мясного	1.Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной	6		
цеха.	переработки птицы.	6		
	2. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов.			
	3.Составление и анализ схем холодильной обработки мяса.	6		
	4. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной	6		
	переработке скота, птицы и кроликов.			
Тема 1.3 Переработка	Виды работ	30		
крови	1. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из	6		
	крови.			
	2. Изучение состава и свойства крови, ассортимент продукции, вырабатываемой из крови убойных			
	животных.			

i	3.Участие в процессе сепарирования крови, коагуляционного осаждения белков крови, обесцвечивания	6
I	крови, замораживание крови.	
I	4. Изучение процесса консервирования крови и ее компонентов. Сушка. Сушильные камеры.	6
	5.Участие в процессе технологии переработки крови на пищевые цели. Регулирование параметров процесса по контрольно – измерительным приборам в соответствии с заданными режимами.	6
Тема 1.4	Виды работ	36
Обработка субпродуктов	1.Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению.	6
2.Участие в процессе обработки субпродуктов. Регулирование параметров процесса по контрол		6
	измерительным приборам в соответствии с заданными режимами.	
	3.Изучение классификации и качества субпродуктов. Технологические схемы обработки говяжьих и свиных голов.	6
	4.Принять участие в обработки мясокостных хвостов, мякотных субпродуктов, обвалке мяса голов и мясной обрези.	6
	5.Изучение технологии обработки говяжьих, свиных слизистых субпродуктов и слизистых субпродуктов МРС.	6
	6.Принять участие в обработке шерстных субпродуктов. Составить технологическую схему обработки шерстных субпродуктов.	6
Раздел 2. Производство ко	лбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	108
Тема 2.1	Виды работ	48
Сырьё и материалы	1.Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продуктов	_
	1. Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продуктов	6
колбасного	из мяса.	6
колбасного производства.		6
колбасного	из мяса.	-
колбасного производства. Вспомогательные	из мяса.  2.Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных колбасных изделий.  3.Составление технологических схем и изучение процессов производства варено-копченых колбасных изделий.  4.Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых колбасных	6
колбасного производства. Вспомогательные	из мяса.  2.Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных колбасных изделий.  3.Составление технологических схем и изучение процессов производства варено-копченых колбасных изделий.  4.Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых колбасных изделий.  5.Составление технологических схем и изучение процессов производства сырокопченых колбасных изделий.	6
колбасного производства. Вспомогательные	из мяса.  2.Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных колбасных изделий.  3.Составление технологических схем и изучение процессов производства варено-копченых колбасных изделий.  4.Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых колбасных изделий.	6 6
колбасного производства. Вспомогательные	из мяса.  2.Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных колбасных изделий.  3.Составление технологических схем и изучение процессов производства варено-копченых колбасных изделий.  4.Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых колбасных изделий.  5.Составление технологических схем и изучение процессов производства сырокопченых колбасных изделий.  6.Составление технологических схем и изучение процессов производства сырокопченых колбасных изделий.	6 6 6

Тема 2.2 Выполнение	Виды работ	24		
процесса производства	1.Составление технологических схем и изучение процессов производства крупнокусковых	6		
мясных полуфабрикатов	полуфабрикатов.			
	2.Составление технологических схем и изучение процессов производства порционных	6		
	полуфабрикатов.			
	3.Составление технологических схем и изучение процессов производства мелкокусковых	6		
	полуфабрикатов.			
	4. Составление технологических схем и изучение процессов производства рубленых полуфабрикатов.	6		
Тема 2.3	Виды работ	36		
Оборудование мясного	1. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству			
цеха для производства	колбасных изделий.			
колбас и	2. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству			
полуфабрикатов	мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.			
	3. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству			
	продуктов из мяса.			
	4. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования для упаковки мясных			
	продуктов.			
	5. Проведение контроля по безопасному обслуживанию оборудования согласно технике безопасности.			
	Безопасное обслуживание оборудования и средств автоматизации технологического процесса			
	производства мясных продуктов.			
	6. Работа на технологическом оборудовании: установка для вертикальной обвалки мяса.			
Всего		252		
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета				

#### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

# 3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

#### 3.2.1. Основные печатные издания

- 1. Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. 184 с.
- 2. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для СПО / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда Изд-во «Лань», 2020. 336 с.
- 4. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для СПО / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский Изд-во «Лань», 2021. 432 с

#### 3.2.2. Основные электронные издания

- 1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 165 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/468221.
- 2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 204 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/474136.
- 3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск, 2019. 270 с. URL: http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf .
- 4. Физиология животных: продуктивность: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. 2-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 187 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-09970-6. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/471840.
- 5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебник для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 720 с. ISBN 978-5-8114-8687-8. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/179632.— Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 6. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 336 с. ISBN 978-5-8114-8177-4. —

Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173099. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- 7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи коптильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 56 с. ISBN 978-5-507-44266-9. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/220457. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 64 с. ISBN 978-5-8114-9004-2. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/208577. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 80 с. ISBN 978-5-8114-8541-3. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/177024. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 72 с. ISBN 978-5-8114-9513-9. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/201623. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 11. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 76 с. ISBN 978-5-8114-9512-2. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/201626. Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 3.2.3. Дополнительные источники

- 1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: https://e.lanbook.com/.
- 2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: https://biblio-online.ru/.
- 3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/.
- 4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для СПО / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. 224 с.
- 5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. 106 с. Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/66122.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих		
компетенций,		
формируемых в рамках		
производственной практики		
ПК 1.1.	Знания в области сдачи-	Экспертное наблюдение и
Осуществлять сдачу-	приемки сырья и расходных	оценка в процессе

приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	выполнения: заданий по производственной практике
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья 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	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике

OK 07	Результаты выполнения работ,	Экспертное наблюдение и
Содействовать сохранению	ориентируясь на сохранение	оценка в процессе
окружающей среды,	окружающей среды,	выполнения: заданий по
ресурсосбережению,	ресурсосбережение, применяя	производственной
применять знания об	знания об изменении климата,	практике
изменении климата,	принципах бережливого	
принципы бережливого	производства, эффективные	
производства, эффективно	действия в чрезвычайных	
действовать в	ситуациях	
чрезвычайных ситуациях		
OK 09	Результаты поиска, адаптации	Экспертное наблюдение и
Пользоваться	и применения	оценка в процессе
профессиональной	профессиональной	выполнения: заданий по
документацией на	документации на	производственной
государственном и	государственном и	практике
иностранном языках	иностранном языках	самостоятельной работе

# Министерство образования Пензенской области государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ППн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

для студентов, обучающихся по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения Направленность образовательной программы: Производство продуктов питания из мясного сырья

Рассмотрена и одобрена на заседании	УТВЕРЖДАЮ
методической цикловой комиссии	
профессиональных дисциплин по укрупненным	Зам. директора по учебно-воспитательной
группам специальностей «Промышленная	работе
экология и биотехнологии, сервис»	Волкова Л.В.
Протокол №от «» 20_ г.	«»202г.
Председатель методической цикловой комиссииT.В. Фомина	

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработали: преподаватель ГАПОУ ПО «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса» Смирнова О.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

#### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ППн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающиеся должны приобрести профессиональный опыт при освоении вида деятельности в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке и соответствующих ему общих компетенций и профессиональных компетенций:

1.1 Перечень общих компетенций

1.1 Перечень общих компетенций		
Код	Наименование общих компетенций	
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	
OK 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	
OK 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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
ЛР 1	Демонстрация интереса к будущей профессии; оценка собственного продвижения, личностного развития; положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов.	
ЛР 2	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; проявление высокопрофессиональной трудовой активности; участие в исследовательской и проектной работе.	
ЛР 3	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, предметных неделях.	
ЛР 4	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики.	
ЛР 5	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.	
ЛР 6	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности в многообразных обстоятельствах.	
ЛР 9	отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	
ЛР 10	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.	
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий	

	профессиональную жизнестойкость.	
ЛР15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	
ЛР 16	Социально зрелая личность, обладающая позитивной социальной позицией и	
JIF 10	умеющая применять навыки бесконфликтного общения.	
ЛР 17	осознающий роль профессионализма, чувства ответственности перед выбранной	
JIF 17	профессией, адаптированный в современных условиях.	
	Законопослушная личность, с положительной мотивацией, отсутствием качеств и	
ЛР 18	характеристик деструктивного поведения, с высоконравственными принципами и	
	высокой общей культурой.	
ЛР 20	Адаптированный в социуме и профессиональной среде.	

## 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций		
ВД 2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из		
ВД 2	мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.		
	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и		
ПК 2.1.	вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный		
1110 2.1.	контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль		
	качества готовой продукции из мясного сырья.		
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства,		
11K 2.2.	пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.		
	Производить лабораторные исследования качества и безопасности		
ПК 2.3.	полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из		
	мясного сырья.		

1.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

Иметь	Практический опыт: проверки соблюдения нормативов и правил удаления		
практический	отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных		
опыт	материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и		
	мясных продуктов; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;		
	обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки		
	мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого		
	уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в		
	выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и		
	оказания услуг в области профессиональной деятельности; учета брака и		
	анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений		
	по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;		
	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.		
Уметь	Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных,		
	упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при		
	производстве мяса и мясных продуктов; осуществлять мониторинг		
	технологических операций производства мяса и мясных продуктов;		
	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;		
	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и		
	непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять		
	отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в		
	их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия		
	нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от		
	нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов		
	продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению)		
	производства дефектных продуктов; контролировать выполнение		
	производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью		
	устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения		

	безопасности выпускаемой продукции.		
Знать	Знания: требования охраны труда; производственный контроль на		
	предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве;		
	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и		
	тары.		

# 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:

всего – 288 часов

в том числе в форме практической подготовки - 288 часов.

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 2.1 Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	ви Виды работ С		
практики			
1	2		
Тема 1.1 Контроль	Виды работ		
качества сырья и готовой	1.Ознакомление с деятельностью предприятия. Прохождение инструктажа по технике	6	
продукции при	безопасности, охране труда, противопожарной безопасности на мясокомбинате, правил		
производстве колбасных	эксплуатации оборудования.		
изделий	2.Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий.		
	3. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий.	6	
	4. Размораживание мясного сырья. Способы и методы размораживания мяса.	6	
	5. Проведение контроля шпика и подготовки его для колбасного производства.	6	
	6.Подготовка оборудования для разделки туш, обвалки и жиловки мяса.	6	
	7.Технология процесса жиловки мяса. Вертикальная обвалка, выход жилованого мяса в	6	
	зависимости от упитанности туш.		
	8.Подготовка фарша для фаршированных и вареных колбас.	6	
	9.Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий.	6	
	10.Подготовка основного и вспомогательного сырья для производства варёно-копчёных колбас.		
	11.Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий.		
	12.Подготовка основного и вспомогательного сырья для производства полукопчёных колбас.	6	
	13.Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий.	6	
	14.Подготовка основного и вспомогательного сырья для производства запеченных колбас.		
	15.Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий.	6	
	16.Подготовка основного и вспомогательного сырья для производства кровяных колбас.	6	
	17. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас.	6	
	18.Подготовка основного и вспомогательного сырья для производства ливерных колбас.	6	
	19.Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас.	6	
	20.Подготовка основного и вспомогательного сырья для производства ферментированных колбас.	6	
	21.Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас.	6	
Тема 1.2 Контроль	Виды работ	108	
качества сырья и готовой	1.Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.	6	
продукции при	2.Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и		

производстве	мясосодержащих полуфабрикатов.		
полуфабрикатов и	3. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса.		
продуктов из мяса	4.Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса.		
	5.Выдержка мяса в посоле, продолжительность выдержки в зависимости от степени измельчения и	6	
	метода посола.		
	6.Изменения составных частей мяса и фарша в процессе посола.	6	
	7. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса.	6	
	8. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса.	6	
	9.Подготовка основного и вспомогательного сырья для производства мясных паштетов.	6	
	10. Проведение контроля готовых продуктов: мясных паштетов.	6	
	11. Подготовка основного и вспомогательного сырья для производства зельцев, мясных студней, холодца.	6	
	12. Проведение контроля готовых продуктов: зельцев, мясных студней, холодца.	6	
	13. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.	6	
	14. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	6	
	15. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	6	
	16. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов.	6	
	17. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов.	6	
	18. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе.	6	
Тема 1.3 Контроль	Виды работ	54	
качества сырья и готовой	1.Подготовка субпродуктов, парного мяса, белковых препаратов и жирового сырья.	6	
продукции при	2.Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и	6	
производстве мясных и	мясосодержащих консервов.		
мясосодержащих	3.Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок производстве мясных	6	
консервов	и мясосодержащих консервов.		
	4.Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	6	
	5.Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержазщих консервов.	6	
	6.Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.	6	
	7. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в	6	

	модельных средах.	
	8. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	6
	9. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).	6
Всего		288
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

#### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

# 3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий И технологическое рабочих оснащение мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, использованием современных технологий, материалов и оборудования.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

#### 3.2.1. Основные печатные издания

- 1. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для среднего профессионального образования / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда Изд-во «Лань», 2020. 336 с.
- 2.Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. 184 с.
- 3. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для среднего профессионального образования / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский Изд-во «Лань», 2021. 432 с.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

- 1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. Москва: Издательство Юрайт, 2023. 165 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/468221.
- 2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2023. 204 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/474136.
- 3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск, 2019. 270 с. URL: http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf.
- 4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 304 с. ISBN 978-5-8114-9628-0. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/198509. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 5. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 316 с. ISBN 978-5-8114-7165-2. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/156629. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 6. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учебное пособие для спо / З. Х. Давлетов. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 400 с. ISBN 978-5-8114-8877-3. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/183238. Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 3.2.3. Дополнительные источники

- 1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: https://e.lanbook.com/.
- 2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: https://biblio-online.ru/.
- 3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/.
- 4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для среднего профессионального образования/ Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. 224 с.
- 5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. 106 с. Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/66122.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих		
компетенций, формируемых в		
рамках производственной практики		
ПК 2.1.	Знания в области организации	Экспертное наблюдение
Организовывать входной контроль	входного контроля качества и	и оценка в процессе
качества и безопасности мясного	безопасности мясного сырья и	выполнения заданий
сырья и вспомогательных	вспомогательных, упаковочных	производственной
компонентов, упаковочных	материалов, производственного	практики
материалов, производственный	контроля полуфабрикатов,	
контроль полуфабрикатов,	параметров технологических	
параметров технологических	процессов и контроля качества	
процессов и контроль качества	готовой продукции из мясного	
готовой продукции из мясного	сырья	
сырья		
ПК 2.2.	Знания в области контроля	Экспертное наблюдение
Контролировать производственные	производственных стоков и	и оценка в процессе
стоки и выбросы, отходы	выбросов, пригодных и	выполнения заданий
производства, пригодные и	непригодных для	производственной
непригодные для дальнейшей	промышленной переработки	практики
промышленной переработки		
ПК 2.3.	Знания в области проведения	Экспертное наблюдение
Производить лабораторные	лабораторных исследований	и оценка в процессе
исследования качества и	качества и безопасности	выполнения заданий
безопасности полуфабрикатов и	полуфабрикатов и готовых	производственной
готовых продуктов в процессе	продуктов в процессе	практики
производства продукции из	производства продукции из	
мясного сырья	мясного сырья	
OK 01	Результаты решения и	Экспертное наблюдение
Выбирать способы решения задач	выполнения ситуационных	и оценка в процессе
профессиональной деятельности	задач применительно к	выполнения заданий
применительно к различным	профессиональной	производственной
контекстам	деятельности	практики

	<del>-</del>	,
OK 02	Выполнение работ, используя	Экспертное наблюдение
Использовать современные	современные средства поиска,	и оценка в процессе
средства поиска, анализа и	анализа и интерпретации	выполнения заданий
интерпретации информации, и	информации, и	производственной
информационные технологии для	информационные технологии	практики
выполнения задач	для выполнения задач	
профессиональной деятельности	профессиональной	
	деятельности	
OK 04	Демонстрация собственной	Экспертное наблюдение
Эффективно взаимодействовать и	деятельности в условиях	и оценка в процессе
работать в коллективе и команде	коллективной и командной	выполнения заданий
	работы в соответствии с	производственной
	заданной ситуацией	практики
	(осуществляет обмен	1
	информацией с другими	
	членами команды,	
	осуществляет презентацию	
	результатов работы команды)	
OK 05	Демонстрирует способность	Экспертное наблюдение
Осуществлять устную и	находить, воспринимать и	и оценка в процессе
письменную коммуникацию на	использовать информацию на	выполнения заданий
государственном языке Российской	государственном языке	производственной
Федерации с учетом особенностей	Российской Федерации,	практики
социального и культурного	полученную из печатных и	inputtinui.
контекста	электронных источников для	
Komiekeiu	решения стандартных	
	коммуникативных задач учетом	
	особенностей социального и	
	культурного контекста	
OK 07	Результаты выполнения работ,	Экспертное наблюдение
Содействовать сохранению	ориентируясь на сохранение	и оценка в процессе
окружающей среды,	окружающей среды,	выполнения заданий
ресурсосбережению, применять	ресурсосбережение, применяя	производственной
знания об изменении климата,	знания об изменении климата,	практики
принципы бережливого	принципах бережливого	mpantiniii
производства, эффективно	производства, эффективные	
действовать в чрезвычайных	действия в чрезвычайных	
ситуациях	ситуациях	
OK 09	Результаты поиска, адаптации и	Экспертное наблюдение
Пользоваться профессиональной	применения профессиональной	и оценка в процессе
документацией на государственном	документации на	выполнения заданий
и иностранном языках	государственном и	производственной
n moetpamow nobleas	иностранном языках	практики
	ипострапном дзыках	практики

# Министерство образования Пензенской области государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

для студентов, обучающихся по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения Направленность образовательной программы: обеспечение деятельности структурного подразделения

Рассмотрена и одобрена на заседании	УТВЕРЖДАЮ
методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей	Зам. директора по учебновоспитательной работе
«Промышленная экология и	Волкова Л.В.
биотехнологии, сервис»	« » 202 г.
Протокол №от «»20_ г.	«»202г.
Председатель методической цикловой комиссииТ.В. Фомина	

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработали: преподаватель ГАПОУ ПО «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»: Смирнова О.В.

### СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10

#### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### ПП.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающиеся должны приобрести профессиональный опыт при освоении вида деятельности: Обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующих ему общих компетенций и профессиональных компетенций:

1.1 Перечень общих компетенций

Код	перечень оощих компетенции  Наименование общих компетенций			
	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности			
OK 01	применительно к различным контекстам.			
	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации			
OK 02	информации, и информационные технологии для выполнения задач			
	профессиональной деятельности.			
OK 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.			
	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке			
OK 05	Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного			
	контекста.			
	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять			
OK 07	знания об изменении климата, принципы бережливого производства,			
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.			
OI/ 00	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и			
OK 09	иностранном языках.			
	Демонстрация интереса к будущей профессии; оценка собственного			
ЛР 1	продвижения, личностного развития; положительная динамика в организации			
JIF I	собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и			
	коррекции ее результатов.			
	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к			
ЛР 2	профессиональной деятельности; проявление высокопрофессиональной			
	трудовой активности; участие в исследовательской и проектной работе.			
ЛР 3	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии,			
711 3	викторинах, предметных неделях.			
ЛР 4	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися,			
	преподавателями, мастерами и руководителями практики.			
ЛР 5	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; демонстрация			
	навыков межличностного делового общения, социального имиджа.			
ЛР 6	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса,			
	этнической, религиозной принадлежности в многообразных обстоятельствах.			
ЛР 9	отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на			
	межнациональной, межрелигиозной почве.			
	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; демонстрация умений и навыков			
ЛР 10	разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям,			
	приносящим вред экологии.			
	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий,			
	эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с			
	другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования,			
ЛР 14	ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый,			
	критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей;			
	демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.			
ЛР15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.			

ЛР 16	Социально зрелая личность, обладающая позитивной социальной позицией и умеющая применять навыки бесконфликтного общения.		
ЛР 17	осознающий роль профессионализма, чувства ответственности перед выбранной профессией, адаптированный в современных условиях.		
ЛР 18	Законопослушная личность, с положительной мотивацией, отсутствием качеств и характеристик деструктивного поведения, с высоконравственными принципами и высокой общей культурой.		
ЛР 20	Адаптированный в социуме и профессиональной среде.		

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций	
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.	

### 1.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

Иметь	планирования работы структурного подразделения; оценки		
Практический	эффективности деятельности структурного подразделения организации;		
опыт	принятия управленческих решений; расчета потребности производства в		
	сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих		
	местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве;		
	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до		
	допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;		
	участия в планировании основных показателей производства;		
	группировки и анализа информации; расчета показателей		
	производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения		
	мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности;		
	расчета показателей использования производственной мощности,		
	основных и оборотных средств; ведения утвержденной учетно-отчетной		
	документации; проверки товарного оформления и хранения продукции;		
	оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов		
	по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета		
<b>X</b> 7	брака и анализа причин образования дефектов продукции.		
Уметь	рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать		
	экономические показатели структурного подразделения организации;		
	планировать работы исполнителям в соответствии с установленными		
	должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по		
	установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость,		
	проверяемость; применять методики контроля качества сырья,		
	вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой		
	продукции при производстве продуктов животного происхождения;		
	правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты		
	по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности		
	производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;		
	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;		
	организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном		
	объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве;		
	использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка		
	пенользовать различные методы контроля расоты исполнителей (проверка		

и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения; проверять правильно оформлять учетно-отчетную документацию; операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.

#### Знать

принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуру издержек производства и пути затрат; методики расчета экономических показателей; принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

# 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:

всего – 144 часа

в том числе в форме практической подготовки - 144 часа.

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 2.1 Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Виды работ	
практики		
1	2	
Тема 1.1	Виды работ	
Управленческая	1.Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым	6
деятельность: сущность,	обеспечением.	
содержание, основные	2.Анализ организационно-правовой формы предприятия. Ознакомление с нормативной и технической	6
понятия	документацией структурного подразделения Формулирование миссии организации, разработка целей.	
	3.Анализ учредительных документов организации. Анализ организации рабочих мест. Определение	6
	факторов внутренней и внешней среды для действующей организации и их влияния на ее деятельность.	
	4.Составление схемы организационной структуры управления. Разработка положения о структурном	6
	подразделении. Определение функций структурных подразделений.	
Тема 1.2 Основные	Виды работ	48
приемы организации	1. Разработка штатного расписания. Ознакомление с требованиями к организации режима труда и отдыха	6
работы исполнителей.	юлнителей. на предприятии. Анализ различных видов графиков выхода на работу на предприятии. Составление	
Формы документов,	графика выхода на работу.	
порядок их заполнения.	порядок их заполнения. 2. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации.	
	3. Анализ информации об экономической эффективности предприятия Расчет себестоимости продукции.	
	Расчет цен на продукцию. Определение основных показателей эффективности.	
	4.Ознакомление с системой оплаты труда и методами стимулирования персонала. Ознакомление с	6
	системой управления деловой карьерой. Решение практических ситуаций, связанных с принятием	
	управленческих решений.	
	5.Ознакомление с правилами приема на работу. Составление вопросника для собеседования. Проведение	6
	собеседования о приеме на работу. Составление этического кодекса организации.	
	6.Составление графика выхода на работу.	6
	7.Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников.	6
	8. Разработка программы адаптации и развития персонала. Оценка социально-психологического климата	6
	в коллективе. Анализ видов коммуникаций предприятия.	
Тема 1.3 Организация	Виды работ	<b>72</b> 6
работы основных		
структурных	аппарата управления. Участие в составлении табеля учета времени. Составление планов работы.	

подразделений и	2.Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в	6
оперативное	ассортименте.	
планирование работы	боты 3.Оформление результатов контроля. Заполнение контрольного журнала. Анализ эффективности	
производства.	дства. использования стилей руководства в различных ситуациях.	
	4.Ознакомление с организацией процесса оценки деятельности персонала. Ознакомление с порядком проведения аттестации различных категорий работников.	6
	5. Составление аттестационных листов. Анализ результатов оценки.	6
	6.Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений.	6
	7. Организация рабочих мест в производственных цехах.	6
	8.Ознакомление с организацией расчета заработной платы.	6
	9. Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения.	6
	10.Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей.	6
	11.Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.).	6
	12.Ведение учетно-отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Подготовка отчета.	6
Всего		144
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

#### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

# 3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

предприятий Оборудование И технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной лать возможность обучающемуся овладеть профессиональными деятельности предусмотренными компетенциями ПО всем видам деятельности, программой, использованием современных технологий, материалов и оборудования.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

#### 3.2.1. Основные печатные издания

- 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.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

- 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.

#### 3.2.3. 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.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих	теритерии оцепки	тистоды оцепки
компетенций, формируемых в		
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		
рамках производственной		
практики		
ПК 3.1	точность и грамотность планирования	Экспертное
Планировать основные	основных показателей производства	наблюдение и оценка в
показатели производственного	структурного подразделения	процессе выполнения
процесса.	организации (положения о	заданий
	подразделениях и должностные	производственной
	инструкции; обоснованность выбора	практики
	режима труда и отдыха в соответствии	
	с графиком работы; правильность	
	расчета оценки эффективности	
	деятельности структурного	
	подразделения организации.	
ПК 3.2	правильность расчета выпуска	Экспертное
Планировать выполнение	продукции в ассортименте продуктов	наблюдение и оценка в
работ исполнителями.	питания животного происхождения;	процессе выполнения
	точность ведения сырья и расходных	заданий
	материалов в соответствие с	производственной
	первичной документацией;	практики
	правильность расчета сырья;	
	обоснованность осуществления	
	контроля соблюдения	
	технологических процессов, качества	
	работ, эффективного использования	
	технологического оборудования и	
	сырья; обоснованность принятия	
	управленческих решений.	
ПК 3.3	точность и грамотность организации	Экспертное
Организовывать работу	работы по сборникам рецептур и	наблюдение и оценка в
трудового коллектива.	технологическим картам;	процессе выполнения
	обоснованность выбора выпуска	заданий
	продукции; грамотность разработки	производственной
	нормативно-технологической	практики
	документации; грамотность	
	составления рецептуры разных видов	
	продукции	
ПК 3.4	эффективность контроля за	Экспертное
Контролировать ход и	результатами выполнения работ	наблюдение и оценка в
оценивать результаты работы	исполнителями; объективная оценка	процессе выполнения
трудового коллектива.	результатов работы трудового	заданий
	коллектива; правильность расчета	производственной
	показателей эффективной	практики
	деятельности структурного	1,
	подразделения (бригады), согласно	
	( pm man), volument	

	утвержденной методике.	
ПК 3.5	Знание правил первичного	Экспертное
Вести учётно-отчётную	документооборота учета и отчетности;	наблюдение и оценка в
документацию.	правильность ведения утвержденной	процессе выполнения
документацию.	учетно-отчетной документации в	заданий
	соответствии с эталоном; точность	производственной
	заполнения реквизитов учетно-	практики
	отчетной документации.	Практики
OK 01	-	Эканартиа
	Результаты решения и выполнения	Экспертное
Выбирать способы решения	ситуационных задач применительно к	наблюдение и оценка в
задач профессиональной	профессиональной деятельности	процессе выполнения
деятельности применительно к		заданий
различным контекстам		производственной
O17 02	D C	практики
OK 02	Выполнение работ, используя	Экспертное
Использовать современные	современные средства поиска, анализа	наблюдение и оценка в
средства поиска, анализа и	и интерпретации информации, и	процессе выполнения
интерпретации информации, и	информационные технологии для	заданий
информационные технологии	выполнения задач профессиональной	производственной
для выполнения задач	деятельности	практики
профессиональной		
деятельности		
OK 04	Демонстрация собственной	Экспертное
Эффективно	деятельности в условиях	наблюдение и оценка в
взаимодействовать и работать	коллективной и командной работы в	процессе выполнения
в коллективе и команде	соответствии с заданной ситуацией	заданий
	(осуществляет обмен информацией с	производственной
	другими членами команды,	практики
	осуществляет презентацию	
	результатов работы команды)	-
OK 05	Демонстрирует способность находить,	Экспертное
Осуществлять устную и	воспринимать и использовать	наблюдение и оценка в
письменную коммуникацию	информацию на государственном	процессе выполнения
на государственном языке	языке Российской Федерации,	заданий
Российской Федерации с	полученную из печатных и	производственной
учетом особенностей	электронных источников для решения	практики
социального и культурного	стандартных коммуникативных задач	
контекста	учетом особенностей социального и	
	культурного контекста	
OK 07	Результаты выполнения работ,	Экспертное
Содействовать сохранению	ориентируясь на сохранение	наблюдение и оценка в
окружающей среды,	окружающей среды,	процессе выполнения
ресурсосбережению,	ресурсосбережение, применяя знания	заданий
применять знания об	об изменении климата, принципах	производственной
изменении климата, принципы	бережливого производства,	практики
бережливого производства,	эффективные действия в	
эффективно действовать в	чрезвычайных ситуациях	
чрезвычайных ситуациях		
OK 09	Результаты поиска, адаптации и	Экспертное
Пользоваться	применения профессиональной	наблюдение и оценка в
профессиональной	документации на государственном и	процессе выполнения
документацией на	иностранном языках	заданий
государственном и		производственной
иностранном языках		практики

# Министерство образования Пензенской области государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

для студентов, обучающихся по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Направленность образовательной программы: Производство продуктов питания из мясного сырья

Рассмотрена и одобрена на заседании	УТВЕРЖДАЮ
методической цикловой комиссии	
профессиональных дисциплин по	Зам. директора по учебно-
укрупненным группам специальностей	воспитательной работе
«Промышленная экология и	Л.В. Волкова
биотехнологии, сервис»	
	«» 202 г.
Протокол №от «» 20_ г.	
Председатель методической цикловой	
комиссииТ.В. Фомина	

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработал: преподаватель ГАПОУ ПО «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»: Смирнова О.В.

# СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающиеся должны приобрести профессиональный опыт при освоении вида деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы) и соответствующих ему общих компетенций и профессиональных компетенций:

1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности
OK 01	применительно к различным контекстам.
	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации
OK 02	информации, и информационные технологии для выполнения задач
	профессиональной деятельности.
OK 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном
OK 05	языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и
	культурного контекста.
	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,
OK 07	применять знания об изменении климата, принципы бережливого
	производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
OK 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
OR 07	иностранном языках.
	Демонстрация интереса к будущей профессии; оценка собственного
ЛР 1	продвижения, личностного развития; положительная динамика в организации
VII 1	собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа
	и коррекции ее результатов.
HD 2	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к
ЛР 2	профессиональной деятельности; проявление высокопрофессиональной
	трудовой активности; участие в исследовательской и проектной работе.
ЛР 3	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по
	профессии, викторинах, предметных неделях.
ЛР 4	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися,
	преподавателями, мастерами и руководителями практики.
ЛР 5	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; демонстрация навыков межличностного делового общения, социального
J11 J	имиджа.
	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса,
ЛР 6	этнической, религиозной принадлежности в многообразных обстоятельствах.
	отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на
ЛР 9	межнациональной, межрелигиозной почве.
	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле,
ЛР 10	природным богатствам России и мира; демонстрация умений и навыков
	разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям,
	приносящим вред экологии.
ПD 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий,
ЛР 14	эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с

	другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.
ЛР 16	Социально зрелая личность, обладающая позитивной социальной позицией и умеющая применять навыки бесконфликтного общения.
ЛР 17	осознающий роль профессионализма, чувства ответственности перед выбранной профессией, адаптированный в современных условиях.
ЛР 18	Законопослушная личность, с положительной мотивацией, отсутствием качеств и характеристик деструктивного поведения, с высоконравственными принципами и высокой общей культурой.
ЛР 20	Адаптированный в социуме и профессиональной среде.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
	Выполнение работ по профессии по одной или нескольким профессиям
ВД 4	рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса
	птицы)
ПК 4.1.	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при
11K 4.1.	производстве изделий из мяса птицы
ПК 4.2.	Вести технологический процесс производства продукции из мяса птицы
ПК 4.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства
	изделий и полуфабрикатов из мяса птицы.

# 1.1.3. В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

должен.	Ţ		
Иметь	обвалки тушек птицы ручным способом;		
Практический	зачистки костей тушек птицы.		
опыт	подготовки тушек птицы к кулинарной обработке; приготовления		
	полуфабрикатов из мяса птицы.		
	проведения холодильной обработки готовых полуфабрикатов.		
Уметь	проводить обвалку отдельных частей тушек птицы вручную;		
	снимать кожу с тушек птицы;		
	осуществлять ручную зачистку костей от остатков мяса;		
	взвешивать готовые полуфабрикатов;		
	проводить процесс дефростации тушек птицы;		
	осуществлять процессы мойки тушек птицы;		
	выполнять процессы разделки по анатомическим признакам в		
	соответствии со схемами разделки для определенных видов		
	кулинарных изделий;		
	составлять фарш для рубленых полуфабрикатов;		
	подготавливать не мясные компоненты фарша;		
	осуществлять формовку натуральных и рубленых полуфабрикатов;		
Знать	анатомические особенности строения тушек птицы;		
	приемы и последовательность обвалки;		
	санитарные требования при обвалке, зачистке;		
	правила техники безопасности при работе с ножами;		
	ассортимент выпускаемых полуфабрикатов;		
	последовательность закладки компонентов фарша;		
	санитарные требования при разделке;		

температурные режимы холодильной обработки.

# 1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:

всего – 144 часа

в том числе в форме практической подготовки - 144 часа.

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

# 2.1 Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Виды работ		
практики			
1	2	3	
Тема 1.1	Виды работ	48	
Технологические	1.Ознакомление с деятельностью предприятия. Прохождение инструктажа по технике	6	
процессы первичной	безопасности, охране труда, противопожарной безопасности на мясо-птице-комбинате, правил	i	
переработки птицы.	эксплуатации оборудования.		
	2. Текущий инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6	
	3.Участие в проведении приемки всех видов птицы.	6	
	4. Участие в проведение убоя птицы.	6	
	5.Вести процесс первичной переработки птицы.	6	
	6.Выполнение работ на технологическом оборудования птицецеха.	6	
	7. Размораживание тушек птицы, способы и методы размораживания.	6	
	8. Проведение анализа классификации мяса птицы по видам, возрасту, термическому состоянию, виду разделки, категориям.	6	
Тема 1.2	Виды работ		
Технологический	1. Проведение контроля сырья при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.		
процесс изготовление	2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса		
полуфабрикатов из	птицы.		
тушек птицы	3.Выполнение разделки тушек цыплят-бройлеров для получения фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов.	6	
	4.Выполнение разделки тушки курицы для получения мясных полуфабрикатов.	6	
	5.Выполнение разделки тушки птицы, выделение филе, окорочков ручным способом.	6	
	6.Выполнение разделки тушки птицы, отделения грудки и выделения филе у цыплят бройлеров ручным способом.	6	
	7. Организация рабочего места по производству полуфабрикатов из мяса птицы, правила работы с ножом.	6	
	8.Участие в подготовке оборудования для разделки туше птицы, обвалки их и жиловки.	6	
	9.Участи в технологическом процессе разделки тушек птицы на дисковых пилах. Правила техники безопасности при работе на данном оборудовании.	6	
	10. Участие в технологическом процессе разделки тушек птицы на ленточных пилах. Правила	6	

	техники безопасности при работе на данном оборудовании.	
Тема 1.3 Упаковка и	ма 1.3 Упаковка и Виды работ	
хранение	1.Проведение охлаждения и замораживания тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы.	6
полуфабрикатов из мяса	2.Участие в организации хранения обработанных мясных продуктов, птицы, полуфабрикаты из	
птицы.	них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	
	3.Участие в проведение работ по упаковыванию полуфабрикатов из мяса птицы.	6
	4.Участие в контроле технологических режимов хранения полуфабрикатов из мяса птицы.	6
	5. Работа с нормативными документами, регламентирующими хранение и транспортирование	6
	полуфабрикатов из мяса птицы.	
	6. Работа с документами сопровождающими партии мяса птицы.	6
Всего		144
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий И технологическое оснащение производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности И дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными видам деятельности, предусмотренными программой. с компетенциями по всем использованием современных технологий, материалов и оборудования.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

#### 3.2.1. Основные печатные издания

- 1. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для СПО / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда Изд-во «Лань», 2020. 336 с.
- 2. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для СПО / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский Изд-во «Лань», 2021. 432 с.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

- 1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 165 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/468221.
- 2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 204 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/474136.
- 3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск, 2019. 270 с. URL: http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.
- 4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебник для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 720 с. ISBN 978-5-8114-8687-8. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/179632. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 5. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 336 с. ISBN 978-5-8114-8177-4. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/173099.— Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 6. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи коптильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 56 с. ISBN 978-5-507-44266-9. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/220457. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 80 с. ISBN 978-5-8114-8541-3. Текст: электронный // Лань: электронно-

- библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/177024. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 72 с. ISBN 978-5-8114-9513-9. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/201623. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 9. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 76 с. ISBN 978-5-8114-9512-2. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/201626. Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 3.2.3. Дополнительные источники

- 1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: https://e.lanbook.com/.
- 2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: https://biblio-online.ru/.
- 3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, OOO «Ай Пи Эр Медиа».Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/.
- 4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для СПО / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016.-224 с.
- 5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. 106 с. Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/66122.
- 6. Гущин В.В., Кулишев Б.В., Маковеев И.И., Митрофанов Н.С., Технология полуфабрикатов из мяса птицы, 2002.

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих		
компетенций, формируемых в		
рамках модуля		
ПК 4.1. Контролировать	Знания в области контроля	Экспертное наблюдение и
качество сырья,	качества сырья,	оценка в процессе
полуфабрикатов и готовой	полуфабрикатов и готовой	выполнения заданий
продукции при производстве	продукции при производстве	производственной
изделий из мяса птицы	изделий из мяса птицы	практики
ПК 4.2. Вести	Знания в области ведения	Экспертное наблюдение и
технологический процесс	технологический процесс	оценка в процессе
производства продукции из	производства продукции из	выполнения заданий
мяса птицы	мяса птицы	производственной
		практики
ПК 4.3. Обеспечивать работу	Знания в области проведения	Экспертное наблюдение и
технологического	работ технологического	оценка в процессе
оборудования для	оборудования для	выполнения заданий
производства изделий и	производства изделий и	производственной
полуфабрикатов из мяса	полуфабрикатов из мяса	практики
птицы.	птицы	

OK 01	Результаты решения и	Экспертное наблюдение и
Выбирать способы решения	выполнения ситуационных	оценка в процессе
задач профессиональной	задач применительно к	выполнения заданий
деятельности применительно к	профессиональной	производственной
различным контекстам	деятельности	практики
OK 02	Выполнение работ, используя	Экспертное наблюдение и
Использовать современные	современные средства поиска,	оценка в процессе
средства поиска, анализа и	анализа и интерпретации	выполнения заданий
интерпретации информации, и	информации, и	производственной
информационные технологии	информационные технологии	практики
для выполнения задач	для выполнения задач	T.
профессиональной	профессиональной	
деятельности	деятельности	
OK 04	Демонстрация собственной	Экспертное наблюдение и
Эффективно	деятельности в условиях	оценка в процессе
взаимодействовать и работать	коллективной и командной	выполнения заданий
в коллективе и команде	работы в соответствии с	производственной
2 Romaniae	заданной ситуацией	практики
	(осуществляет обмен	mpantinui
	информацией с другими	
	членами команды,	
	осуществляет презентацию	
	результатов работы команды)	
OK 05	Демонстрирует способность	Экспертное наблюдение и
Осуществлять устную и	находить, воспринимать и	оценка в процессе
письменную коммуникацию	использовать информацию на	выполнения заданий
на государственном языке	государственном языке	производственной
Российской Федерации с	Российской Федерации,	практики
учетом особенностей	полученную из печатных и	приктики
социального и культурного	электронных источников для	
контекста	решения стандартных	
Romeren	коммуникативных задач	
	учетом особенностей	
	социального и культурного	
	контекста	
OK 07	Результаты выполнения работ,	Экспертное наблюдение и
Содействовать сохранению	ориентируясь на сохранение	оценка в процессе
окружающей среды,	окружающей среды,	выполнения заданий
ресурсосбережению,	ресурсосбережение, применяя	производственной
применять знания об	знания об изменении климата,	практики
изменении климата, принципы	принципах бережливого	приктики
бережливого производства,	производства, эффективные	
эффективно действовать в	действия в чрезвычайных	
чрезвычайных ситуациях	ситуациях	
ОК 09	Результаты поиска, адаптации	Экспертное наблюдение и
Пользоваться	и применения	оценка в процессе
профессиональной	профессиональной	выполнения заданий
документацией на	документации на	производственной
государственном и	государственном и	практики
		практики
иностранном языках	иностранном языках	

# Министерство образования Пензенской области государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

для студентов, обучающихся по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения Направленность образовательной программы: Производство продуктов питания из мясного сырья

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии	УТВЕРЖДАЮ
профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей	1 1 2
«Промышленная экология и биотехнологии, сервис»	±
	«»202 г.
Протокол № от «» 20_ г.	
Председатель методической цикловой комиссииТ.В. Фомина	

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

Разработали: преподаватели ГАПОУ ПО «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса» Стамбулиди Т.В., Астахова В.С.

# СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ Х ПРАКТИКИ	АРАКТЕРИСТИКА	А ПРОГРАММЫ	УЧЕБНОЙ	4
2.СТРУКТУРА	. И СОДЕРЖАНИЕ	УЧЕБНОЙ ПРАК	гики	7
3.УСЛОВИЯ ПРАКТИКИ	<b>РЕАЛИЗАЦИИ</b>	ПРОГРАММЫ	УЧЕБНОЙ	8
4.КОНТРОЛЬ УЧЕБНОЙ ПР	И ОЦЕНКА АКТИКИ	РЕЗУЛЬТАТОВ	ОСВОЕНИЯ	10

## 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики обучающиеся должны приобрести первичные профессиональные навыки в области вида деятельности: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья и соответствующих ему общих компетенций и профессиональных компетенций:

1.1 Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности
OK 01	применительно к различным контекстам.
	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации
OK 02	информации, и информационные технологии для выполнения задач
	профессиональной деятельности.
OK 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке
OK 05	Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного
	контекста.
077.0=	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять
OK 07	знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно
	действовать в чрезвычайных ситуациях.
OK 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
	иностранном языках.
	Демонстрация интереса к будущей профессии; оценка собственного
ЛР 1	продвижения, личностного развития; положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и
	коррекции ее результатов.
	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к
ЛР 2	профессиональной деятельности; проявление высокопрофессиональной трудовой
VII 2	активности; участие в исследовательской и проектной работе.
HD 2	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии,
ЛР 3	викторинах, предметных неделях.
ЛР 4	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися,
JIP 4	преподавателями, мастерами и руководителями практики.
ЛР 5	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; демонстрация
JII J	навыков межличностного делового общения, социального имиджа.
ЛР 6	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса,
711 0	этнической, религиозной принадлежности в многообразных обстоятельствах.
ЛР 9	отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на
	межнациональной, межрелигиозной почве.
ЛР 10	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле,
	природным богатствам России и мира; демонстрация умений и навыков
	разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям,

	приносящим вред экологии.
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.
ЛР 16	Социально зрелая личность, обладающая позитивной социальной позицией и умеющая применять навыки бесконфликтного общения.
ЛР 17	осознающий роль профессионализма, чувства ответственности перед выбранной профессией, адаптированный в современных условиях.
ЛР 18	Законопослушная личность, с положительной мотивацией, отсутствием качеств и характеристик деструктивного поведения, с высоконравственными принципами и высокой общей культурой.
ЛР 20	Адаптированный в социуме и профессиональной среде.

# 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на
ВД 1	автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции
	из мясного сырья.
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства
111X 1.1.	продуктов питания из мясного сырья.
	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов
ПК 1.2.	питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в
	соответствии с технологическими инструкциями.

# 1.1.3. В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

Иметь	Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетную
практический	документации; участия в планировании основных показателей
опыт	производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и
	мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства
	мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения
	продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки
	соблюдения нормативов и правил удаления отходов; участия в разработке
	предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности
	производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в
	рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета
	рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной
	ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных
	условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью
	устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения
	безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных
	показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации
	процессов производства продукции и оказания услуг в области
	профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья,
	вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их

	расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия
	нормам.
Уметь	Умения: правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
	планировать основные показатели производства продукции и оказания
	услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять
	мониторинг технологических операций производства мяса и мясных
	продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению
	продукции; проверять правильность оформления документов на
	отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и
	выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной
	переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять
	причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по плану
	выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье,
	вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности
	в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих
	местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на
	производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на
	производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих;
	контролировать выполнение производственных плановых заданий;
	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до
	допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
Знать	Знания: требования охраны труда; учет и отчетность в производстве
	продуктов животного происхождения; основы производственного учета;
	методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных
	материалов и тары; материальный баланс сырья, вспомогательных,
	упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по
	технологическим операциям.

# **1.2.** Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики: всего -144 часа, в том числе

в форме практической подготовки – 144 часа.

# 2. Структура и содержание учебной практики

2.2. Тематический план и содержание

Наименование тем	Виды работ	Объем
практики		часов
1	2	3
Тема 1.	Виды работ:	60
Выполнение работ	1. Ознакомление с предприятием. Знакомство с расположением и планировкой цехов.	6
по расчету сырья и	2. Изучение ассортимента поступающего сырья.	6
готовой продукции	3. Расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови.	6
различных	4. Расчет сырья и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов.	6
структур	5. Расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе.	6
предприятия	6. Расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров.	6
мясной отрасли	7. Расчет сырья и готовой продукции при переработке перо-пухового сырья.	6
	8. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота.	6
	9. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота.	6
	10. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней.	6
Тема 1.2.	Виды работ:	66
Выполнение работ	1. Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш.	6
по обслуживанию	2. Расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота.	6
процесса первичной	3. Расчет выхода отрубов при разделке тушек кроликов.	6
переработки скота	4. Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной.	6
и кроликов	5. Выбор способа охлаждения мясного сырья.	6
	6. Хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения.	6
	7. Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	6
	8. Выбор упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования.	6
	9. Выбор способа замораживания мясного сырья.	6
	10. Выбор способа размораживания мясного сырья.	6
	11. Выбор способа холодильной обработки продуктов убоя.	6
Тема 1.3	Виды работ:	18
Обеспечение	1.Ознакомление с оборудованием мясного цеха. Изучение правил эксплуатации оборудования.	6
работы	2. Ознакомление с холодильным оборудованием мясного цеха.	6
технологического	3. Ознакомление с документацией мясного цеха.	6
оборудования		
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	144

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

# 3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

мусаты, запирающая клипса, устройство для наложения лигатуры, кольчужный фартук, перчатки кольчужные, ножи для разделки, обвалки, жиловки, стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной, стол лабораторный, волчок, шприц для наполнения колбасных оболочек, стол рабочий из нержавеющей стали, раковина нержавейка, весы аналитические, морозильная камера, мини-куттер, термокамера, массажер, пельменный аппарат,

техническими средствами: проектор, ноутбук, интерактивная доска.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

#### 3.2.1. Основные печатные издания

- 1. Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. 184 с.
- 2. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для СПО / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда Изд-во «Лань», 2020.-336 с.
- 4. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для СПО / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский Изд-во «Лань», 2021. 432 с.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

- 1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 165 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/468221.
- 2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 204 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/474136.
- 3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск, 2019. 270 с. URL: http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf .
- 4. Физиология животных: продуктивность: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. 2-е изд., испр. и доп. —

- Москва: Издательство Юрайт, 2021. 187 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-09970-6. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/471840 .
- 5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебник для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 720 с. ISBN 978-5-8114-8687-8. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/179632.— Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 6. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 336 с. ISBN 978-5-8114-8177-4. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/173099. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи коптильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 56 с. ISBN 978-5-507-44266-9. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/220457. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 64 с. ISBN 978-5-8114-9004-2. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/208577. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 80 с. ISBN 978-5-8114-8541-3. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/177024. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 72 с. ISBN 978-5-8114-9513-9. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/201623. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 11. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 76 с. ISBN 978-5-8114-9512-2. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/201626. Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 3.2.3. Дополнительные источники

- 1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: https://e.lanbook.com/.
- 2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: https://biblio-online.ru/.
- 3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/.
- 4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для СПО / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. 224 с.
- 5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. 106 с. Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/66122.

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	LESYJIBIATOR OCDOERNIN Y	T
Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих		
компетенций, формируемых		
в рамках учебной практики		
ПК 1.1. Осуществлять	Знания в области сдачи-	Экспертное наблюдение
сдачу-приемку сырья и	приемки сырья и расходных	и экспертная оценка по
расходных материалов для	материалов для производства	критериям при
производства продуктов	продуктов питания из мясного	выполнении заданий по
питания из мясного сырья	сырья	учебной практике
ПК 1.2.	Знания в области организации	Экспертное наблюдение
Организовывать выполнение	технологического	и экспертная оценка по
технологических операций	сопровождения производства	критериям при
производства продуктов	продуктов питания из мясного	выполнении заданий по
питания из мясного сырья на	сырья на автоматизированных	учебной практике
автоматизированных	технологических линиях в	Сравнение с эталоном
технологических линиях в	соответствии с	
соответствии с	технологическими	
технологическими	инструкциями	
инструкциями.		
OK 01	Результаты решения и	Экспертное наблюдение
Выбирать способы решения	выполнения ситуационных	и оценка в процессе
задач профессиональной	задач применительно к	выполнения заданий по
деятельности применительно к	профессиональной	учебной практике
различным контекстам	деятельности	
OK 02	Выполнение работ, используя	Экспертное наблюдение
Использовать современные	современные средства поиска,	и оценка в процессе
средства поиска, анализа и	анализа и интерпретации	выполнения заданий по
интерпретации информации, и	информации, и	учебной практике
информационные технологии	информационные технологии	
для выполнения задач	для выполнения задач	
профессиональной	профессиональной	
деятельности	деятельности	
OK 04	Демонстрация собственной	Экспертное наблюдение
Эффективно	деятельности в условиях	и оценка в процессе
взаимодействовать и работать	коллективной и командной	выполнения заданий по
в коллективе и команде	работы в соответствии с	учебной практике
	заданной ситуацией	
	(осуществляет обмен	
	информацией с другими	
	членами команды,	
	осуществляет презентацию	
	результатов работы команды)	
OK 05	Демонстрирует способность	Экспертное наблюдение
Осуществлять устную и	находить, воспринимать и	и оценка в процессе
письменную коммуникацию	использовать информацию на	выполнения заданий по
на государственном языке	государственном языке	учебной практике
Российской Федерации с	Российской Федерации,	
учетом особенностей	полученную из печатных и	
социального и культурного	электронных источников для	
контекста	решения стандартных	
	коммуникативных задач	

	, v	
	учетом особенностей	
	социального и культурного	
	контекста	
OK 07	Результаты выполнения работ,	Экспертное наблюдение
Содействовать сохранению	ориентируясь на сохранение	и оценка в процессе
окружающей среды,	окружающей среды,	выполнения заданий по
ресурсосбережению,	ресурсосбережение, применяя	учебной практике
применять знания об	знания об изменении климата,	
изменении климата, принципы	принципах бережливого	
бережливого производства,	производства, эффективные	
эффективно действовать в	действия в чрезвычайных	
чрезвычайных ситуациях	ситуациях	
OK 09	Результаты поиска, адаптации	Экспертное наблюдение
Пользоваться	и применения	и оценка в процессе
профессиональной	профессиональной	выполнения заданий по
документацией на	документации на	учебной практике
государственном и	государственном и	
иностранном языках	иностранном языках	

# Министерство образования Пензенской области государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

для студентов, обучающихся по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения Направленность образовательной программы: Производство продуктов питания из мясного сырья

Рассмотрена и	одобрена на	заседании	УTВ.	ЕРЖДАК	)		
методической	цикловой	комиссии					
профессиональных	х дисципл	ин по	Зам.	директор	а по учебн	но-восі	титательной
укрупненным г	руппам спец	иальностей	работ	ге			
«Промышленная з	экология и биот	ехнологии,			Волкова.	Л.В.	
сервис»							
			<b>«</b>	_>>		202	Γ.
Протокол №	OT «»	_20_ г.					
Председатель	методической	цикловой					
комиссии	Т.В. Фом	ина					

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

Разработали: преподаватели ГАПОУ ПО «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса» Стамбулиди Т.В., Астахова В.С.

# СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.02 Обепечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из

11.02 Ооепечение оезопасности, прослеживаемости и качества пищевои продукции и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики обучающиеся должны приобрести первичные профессиональные навыки в области вида деятельности: Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке и соответствующих ему общих компетенций и профессиональных компетенций:

1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно
ОК 02	к различным контекстам.  Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 1	Демонстрация интереса к будущей профессии; оценка собственного продвижения, личностного развития; положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов.
ЛР 2	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; проявление высокопрофессиональной трудовой активности; участие в исследовательской и проектной работе.
ЛР 3	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, предметных неделях.
ЛР 4	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики.
ЛР 5	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.
ЛР 6	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности в многообразных обстоятельствах.
ЛР 9	отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.
ЛР 10	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.
ЛР 16	Социально зрелая личность, обладающая позитивной социальной позицией и
	умеющая применять навыки бесконфликтного общения.
ЛР 17	осознающий роль профессионализма, чувства ответственности перед выбранной
	профессией, адаптированный в современных условиях.
ЛР 18	Законопослушная личность, с положительной мотивацией, отсутствием качеств и
	характеристик деструктивного поведения, с высоконравственными принципами и
	высокой общей культурой.
ЛР 20	Адаптированный в социуме и профессиональной среде.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

1:1:2: Hepe tend hpoweeenonandhdix kommetengan		
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций	
ВД 2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из	
	мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.	
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и	
	вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный	
	контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль	
	качества готовой продукции из мясного сырья.	
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства,	
	пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов	
	и готовых продуктов в процессе производства продукции из	
	мясного сырья.	

1.1.3. В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

Иметь	Практический опыт: проверки соблюдения нормативов и правил
практический	удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных,
ОПЫТ	упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при
	производстве мяса и мясных продуктов; инструктажа и обучение
	персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на
	производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или
	снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности
	выпускаемой продукции; участия в выработке мер по оптимизации
	процессов производства продукции и оказания услуг в области
	профессиональной деятельности; учета брака и анализ причин
	образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению
	(предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки
	предложений по устранению отклонений от нормативов.
Уметь	Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных,
	упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при
	производстве мяса и мясных продуктов; осуществлять мониторинг
	технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и
	непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять
	отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в
	их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия
	нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от
	нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов
	продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению)
	производства дефектных продуктов; контролировать выполнение
	производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью
	устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения

	безопасности выпускаемой продукции.
Знать	Знания: требования охраны труда; производственный контроль на
	предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве;
	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и
	тары.

# 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 108 часов, в том числе

в форме практической подготовки - 108 часов

.

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

# 2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1. Организация процесса	Виды работ	18
обеспечения безопасности,	1. Ознакомление с деятельностью предприятия.	6
прослеживаемости и качества	2. Прохождение инструктажа по технике безопасности, охране труда, противопожарной	6
пищевой продукции из мясного	безопасности в мясных цехах.	
сырья на всех этапах ее	3. Прохождение инструктажа и правил эксплуатации оборудования.	6
производства и обращения на		
рынке		
Тема 1.2	Виды работ	48
Методы оценки безопасности	1. Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах.	6
качества пищевой продукции из	2. Методы оценки массовой доли жира в мясе и мясных продуктах.	6
мясного сырья на всех этапах ее	3. Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах.	6
производства и обращения на	4. Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах.	6
рынке	5. Методы оценки влагосвязывающей способности мяса.	6
	6. Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов.	6
	7. Методы оценки жироудерживающей способности мясных продуктов.	6
	8. Методы исследования рН мяса и мясных продуктов.	6
Тема 1.3	Виды работ	42
Особенности исследования	1. Термометрирование мясного сырья.	6
качества пищевой продукции из	2. Органолептический анализ мясного сырья.	6
мясного сырья на всех этапах ее	3. Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов.	6
производства и обращения на	4. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов.	6
рынке	5. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической	6
	обработки.	
	6. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки.	6
	7. Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий.	6
Всего		108
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Для реализации программы должны быть предусмотрены следующие специальные помешения:

Кабинет Технология мяса и мясных продуктов, оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной, стол лабораторный, волчок, шприц для наполнения колбасных оболочек, стол рабочий из нержавеющей стали, раковина нержавейка, весы аналитические, морозильная камера, мини-куттер, термокамера, массажер, пельменный аппарат, влагомер, фотоколориметр,

водяная баня многоместная, центрифуга, рН-метры, термометры лабораторные, мешалка магнитная, микроскоп, сушильный шкаф, термостат, анализатор влаги, техническими средствами: проектор, ноутбук, интерактивная доска.

Лаборатории Биохимии мяса и мясных продуктов; Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, оснащенные оборудованием:

измерительное оборудование: весы, РН-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки и встряхиватели;

оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки, стерильные боксы.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

#### 3.2.1. Основные печатные издания

- 1. Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. 184 с.
- 2. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для СПО / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда Изд-во «Лань», 2020. 336 с.
- 3. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для СПО / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский. Изд-во «Лань», 2021. 432 с.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

- 1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. Москва: Издательство Юрайт, 2023. 165 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/468221.
- 2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт,

- 2023. 204 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/474136.
- 3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск, 2019. 270 с. URL: http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf.
- 4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 304 с. ISBN 978-5-8114-9628-0. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/198509. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 5. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 316 с. ISBN 978-5-8114-7165-2. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/156629. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 6. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учебное пособие для спо / З. Х. Давлетов. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 400 с. ISBN 978-5-8114-8877-3. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/183238. Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 3.2.3. Дополнительные источники

- 1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: https://e.lanbook.com/.
- 2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: https://biblio-online.ru/.
- 3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/.
- 4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для среднего профессионального образования/ Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. 224 с
- 5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. 106 с. Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/66122.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих		
компетенций, формируемых в		
рамках учебной практики		
ПК 2.1.	Знания в области входного	Экспертное наблюдение
Организовывать входной	контроля качества и	и экспертная оценка по
контроль качества и	безопасности мясного сырья и	критериям при
безопасности мясного сырья и	вспомогательных	выполнении заданий по
вспомогательных компонентов,	компонентов, упаковочных	учебной практике
упаковочных материалов,	материалов,	
производственный контроль	производственный контроль	
полуфабрикатов, параметров	полуфабрикатов, параметров	
технологических процессов и	технологических процессов и	
контроль качества готовой	контроль качества готовой	
продукции из мясного сырья.	продукции из мясного сырья.	

	1	T
ПК 2.2.	Знания в области контроля	Экспертное наблюдение
Контролировать	производственных стоков и	и экспертная оценка по
производственные стоки и	выбросов, отходов	критериям при
выбросы, отходы производства,	производства, пригодных и	выполнении заданий по
пригодные и непригодные для	непригодных для дальнейшей	учебной практике
дальнейшей промышленной	промышленной переработки.	
переработки.		
ПК 2.3	Знания в области	Экспертное наблюдение
Производить лабораторные	лабораторного исследования	и экспертная оценка по
исследования качества и	качества и безопасности	критериям при
безопасности полуфабрикатов и	полуфабрикатов и готовых	выполнении заданий по
готовых продуктов в процессе	продуктов в процессе	учебной практике
производства продукции из	производства продукции из	Сравнение с эталоном
мясного сырья.	мясного сырья.	_
OK 01	Результаты решения и	Экспертное наблюдение
Выбирать способы решения	выполнения ситуационных	и оценка в процессе
задач профессиональной	задач применительно к	выполнения заданий по
деятельности применительно к	профессиональной	учебной практике
различным контекстам	деятельности	r
OK 02	Выполнение работ, используя	Экспертное наблюдение
Использовать современные	современные средства поиска,	и оценка в процессе
средства поиска, анализа и	анализа и интерпретации	выполнения заданий по
интерпретации информации, и	информации, и	учебной практике
информационные технологии для	информационные технологии	у теоной практике
выполнения задач	для выполнения задач	
профессиональной деятельности	профессиональной	
профессиональной деятельности	деятельности	
OK 04	Демонстрация собственной	Экспертное наблюдение
Эффективно взаимодействовать	деятельности в условиях	и оценка в процессе
и работать в коллективе и	коллективной и командной	выполнения заданий по
и расотать в коллективе и команде	работы в соответствии с	учебной практике
командс	заданной ситуацией	учеоной практике
	(осуществляет обмен	
	информацией с другими	
	членами команды,	
	осуществляет презентацию	
OK 05	результатов работы команды)	5
OK 05	Демонстрирует способность	Экспертное наблюдение
Осуществлять устную и	находить, воспринимать и	и оценка в процессе
письменную коммуникацию на	использовать информацию на	выполнения заданий по
государственном языке		
	государственном языке	учебной практике
Российской Федерации с учетом	Российской Федерации,	учеоной практике
особенностей социального и	Российской Федерации, полученную из печатных и	учеоной практике
•	Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для	учеоной практике
особенностей социального и	Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных	учеоной практике
особенностей социального и	Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач	учеоной практике
особенностей социального и	Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей	учеоной практике
особенностей социального и	Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач	учеоной практике
особенностей социального и культурного контекста	Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей	учеоной практике
особенностей социального и культурного контекста  ОК 07	Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного	Экспертное наблюдение
особенностей социального и культурного контекста	Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста  Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение	
особенностей социального и культурного контекста  ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды,	Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста  Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды,	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по
особенностей социального и культурного контекста  ОК 07 Содействовать сохранению	Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста  Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение	Экспертное наблюдение и оценка в процессе

принципы бережливого	принципах бережливого	
1	1 * *	
производства, эффективно	производства, эффективные	
действовать в чрезвычайных	действия в чрезвычайных	
ситуациях	ситуациях	
OK 09	Результаты поиска, адаптации	Экспертное наблюдение
Пользоваться профессиональной	и применения	и оценка в процессе
документацией на	профессиональной	выполнения заданий по
государственном и иностранном	документации на	учебной практике
языках	государственном и	
	иностранном языках	

# Министерство образования Пензенской области государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

для студентов, обучающихся по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения Направленность образовательной программы: Производство продуктов питания из мясного сырья

Рассмотрена и одобрена на заседании	УТВЕРЖДАЮ
методической цикловой комиссии	
профессиональных дисциплин по	Зам. директора по учебно-воспитательной
укрупненным группам специальностей	работе
«Промышленная экология и биотехнологии,	Л.В. Волкова
сервис»	
	«» 202 г.
Протокол № от «» 20_ г.	
Председатель методической цикловой	
комиссии Т.В. Фомина	

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

Разработали: преподаватели ГАПОУ ПО «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса» Стамбулиди Т.В., Астахова В.С.

# СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

# УП.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

(Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)

# 1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики обучающиеся должны приобрести первичные профессиональные навыки в области вида деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы) и соответствующих ему общих компетенций и профессиональных компетенций:

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 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 1	Демонстрация интереса к будущей профессии; оценка собственного продвижения, личностного развития; положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов.
ЛР 2	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; проявление высокопрофессиональной трудовой активности; участие в исследовательской и проектной работе.
ЛР 3	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, предметных неделях.
ЛР 4	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики.
ЛР 5	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.
ЛР 6	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности в многообразных обстоятельствах.
ЛР 9	отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.
ЛР 10	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей;

	демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.
ЛР 16	Социально зрелая личность, обладающая позитивной социальной позицией и умеющая применять навыки бесконфликтного общения.
ЛР 17	осознающий роль профессионализма, чувства ответственности перед выбранной профессией, адаптированный в современных условиях.
ЛР 18	Законопослушная личность, с положительной мотивацией, отсутствием качеств и характеристик деструктивного поведения, с высоконравственными принципами и высокой общей культурой.
ЛР 20	Адаптированный в социуме и профессиональной среде.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

1:1:2: Hepe lend hpoweeenonandidax komietenann		
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций	
ВД 4	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям	
	служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)	
ПК 4.1.	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
	производстве изделий из мяса птицы	
ПК 4.2.	Вести технологический процесс производства продукции из мяса птицы	
ПК 4.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства изделий	
	и полуфабрикатов из мяса птицы.	

1.1.3. В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

1.1.3. В результате прохождения учеоной практики обучающийся должен:				
Иметь	обвалки тушек птицы ручным способом;			
Практический	зачистки костей тушек птицы.			
опыт	подготовки тушек птицы к кулинарной обработке; приготовления			
	полуфабрикатов из мяса птицы.			
	проведения холодильной обработки готовых полуфабрикатов.			
Уметь	проводить обвалку отдельных частей тушек птицы вручную;			
	снимать кожу с тушек птицы;			
	осуществлять ручную зачистку костей от остатков мяса;			
	взвешивать готовые полуфабрикатов;			
	проводить процесс дефростации тушек птицы;			
	осуществлять процессы мойки тушек птицы;			
	выполнять процессы разделки по анатомическим признакам в			
	соответствии со схемами разделки для определенных видов кулинарных			
	изделий;			
	составлять фарш для рубленых полуфабрикатов;			
	подготавливать не мясные компоненты фарша;			
	осуществлять формовку натуральных и рубленых полуфабрикатов;			
Знать	анатомические особенности строения тушек птицы;			
	приемы и последовательность обвалки;			
	санитарные требования при обвалке, зачистке;			
	правила техники безопасности при работе с ножами;			
	ассортимент выпускаемых полуфабрикатов;			
	последовательность закладки компонентов фарша;			
	санитарные требования при разделке;			
	температурные режимы холодильной обработки.			

# 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 72 часа, в том числе

в форме практической подготовки- 72 часа.

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

# 2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Виды работ	
практики		
1	2	3
Тема 1.1.	Виды работ	12
Ознакомление с	1.Ознакомление с предприятием.	6
предприятием	2.Ознакомление с рабочим местом для обработки птицы, оборудованием, инвентарем. Изучение	6
	ассортимента поступающего сырья, определение его качества. Правила техники безопасности при работе с ножом.	
Тема 1.2	Виды работ	6
Приемка тушек птицы	Участие в приемке тушек птицы. Определение качества мяса птицы по органолептическим	6
	показателям	
Тема 1.3	Виды работ	6
Механическая обвалка тушек	Участие в процессе ручной механической обвалки тушек птицы.	6
птицы		
Тема 1.4	Виды работ	6
Механическая обработка	Ведение процесса механической обработки тушек птицы: дефростация, опаливание,	6
тушек птицы	потрошение, удаления головы, кожи, шеи, ног, крыльев, обработки пищевых отходов.	
Тема 1.5	Виды работ	6
Технологический процесс	Ведение технологического процесса разделки тушек птицы (отрубы) и подготовка филе птицы.	6
разделки тушек птицы		
Тема 1.6	Виды работ	6
Технологический процесс заправки тушек птицы	Ведение технологического процесса заправки птицы «в одну нитку», «две нитки», «в кармашек», «ножка в ножку».	6
Тема 1.7	Виды работ	6
Технологический процесс	Ведение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из филе птицы (котлета по-	6
приготовления	киевски)	
полуфабрикатов из филе		
птицы		
Тема 1.8	Виды работ	6
Технологический процесс	Ведение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы (цыпленок	6
приготовления	табака)	
полуфабрикатов из птицы		

Тема 1.9	Виды работ	6
Технологический процесс	Ведение технологического процесса приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из птицы	6
приготовления	(чахохобили, плов, рагу).	
мелкокусковых		
полуфабрикатов из птицы		
Тема 1.10	Виды работ	6
Технологический процесс	Ведение технологического процесса приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов	6
приготовления котлетной	из нее.	
массы и полуфабрикатов из		
нее		
Тема 1.11	Виды работ	6
Способы размещения мяса	Контроль размещения мяса птицы в камерах холодильного оборудования. Выбор оптимального	6
птицы в холодильном	способа.	
оборудовании		
Всего		72
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Технология мяса и мясных продуктов, оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной, стол лабораторный, волчок, шприц для наполнения колбасных оболочек, стол рабочий из нержавеющей стали, раковина нержавейка, весы аналитические, морозильная камера, мини-куттер, термокамера, массажер, пельменный аппарат, влагомер, фотоколориметр, водяная баня многоместная, центрифуга, рН-метры, термометры лабораторные, мешалка магнитная, микроскоп, сушильный шкаф, термостат, анализатор влаги, техническими средствами: проектор, ноутбук, интерактивная доска.

Лаборатория Биохимии мяса и мясных продуктов, оснащенная оборудованием:

измерительное оборудование: весы, РН-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки и встряхиватели;

оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки, стерильные боксы.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

#### 3.2.1 Основные печатные издания

- 1. Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. 184 с.
- 2. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для СПО / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. Изд-во «Лань», 2020.  $336~\rm c.$
- 3. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для СПО / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский. Изд-во «Лань», 2021. 432 с.

### 3.2.2. Электронные издания

- 1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 165 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/468221.
- 2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт,

- 2021. 204 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/474136 .
- 3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск, 2019. 270 с. URL: http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf .
- 4. Физиология животных: продуктивность: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. 2-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 187 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-09970-6. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/471840.
- 5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебник для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 720 с. ISBN 978-5-8114-8687-8. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/179632. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 6. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 336 с. ISBN 978-5-8114-8177-4. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/173099. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи коптильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 56 с. ISBN 978-5-507-44266-9. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/220457. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 64 с. ISBN 978-5-8114-9004-2. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/208577. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 80 с. ISBN 978-5-8114-8541-3. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/177024. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 72 с. ISBN 978-5-8114-9513-9. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/201623. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 11. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 76 с. ISBN 978-5-8114-9512-2. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/201626. Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 3.2.3. Дополнительные источники

- 1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: https://e.lanbook.com/.
- 2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: https://biblio-online.ru/.
- 3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, OOO «Ай Пи Эр Медиа».Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/.

- 4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для СПО / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова. Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. 224 с.
- 5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. 106 с. Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/66122.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных и общих		
компетенций,		
формируемых в рамках		
учебной практики		
ПК 4.1 Контролировать	Знания в области качества сырья,	Экспертное
качество сырья,	полуфабрикатов и готовой	наблюдение и
полуфабрикатов и готовой	продукции на производстве изделий	экспертная оценка по
продукции на	из мяса птицы	критериям при
производстве изделий из		выполнении заданий
мяса птицы		по учебной практике
ПК 4.2.	Знания в области технологического	Экспертное
Вести технологический	процесса производства продукции из	наблюдение и
процесс производства	мяса птицы	экспертная оценка по
продукции из мяса птицы		критериям при
		выполнении заданий
		по учебной практике.
		Сравнение с эталоном
ПК 4.3	Знания в области работы	Экспертное
Обеспечивать работу	технологического оборудования для	наблюдение и
технологического	производства изделий и	экспертная оценка по
оборудования для	полуфабрикатов из мяса птицы	критериям при
производства изделий и		выполнении заданий
полуфабрикатов из мяса		по учебной практике
птицы.		Сравнение с эталоном
OK 01	Результаты решения и выполнения	Экспертное
Выбирать способы решения	ситуационных задач применительно	наблюдение и оценка
задач профессиональной	к профессиональной деятельности	в процессе
деятельности		выполнения заданий
применительно к		по учебной практике
различным контекстам		
OK 02	Выполнение работ, используя	Экспертное
Использовать современные	современные средства поиска,	наблюдение и оценка
средства поиска, анализа и	анализа и интерпретации	в процессе
интерпретации	информации, и информационные	выполнения заданий
информации, и	технологии для выполнения задач	по учебной практике
информационные	профессиональной деятельности	
технологии для выполнения		
задач профессиональной		
деятельности		
OK 04	Демонстрация собственной	Экспертное
Эффективно	деятельности в условиях	наблюдение и оценка
взаимодействовать и	коллективной и командной работы в	в процессе
работать в коллективе и	соответствии с заданной ситуацией	выполнения заданий

команде	(осуществляет обмен информацией с	по учебной практике
	другими членами команды,	J I
	осуществляет презентацию	
	результатов работы команды)	
ОК 05	Демонстрирует способность	Экспертное
Осуществлять устную и	находить, воспринимать и	наблюдение и оценка
письменную	использовать информацию на	в процессе
коммуникацию на	государственном языке Российской	выполнения заданий
государственном языке	Федерации, полученную из печатных	по учебной практике
Российской Федерации с	и электронных источников для	
учетом особенностей	решения стандартных	
социального и культурного	коммуникативных задач учетом	
контекста	особенностей социального и	
	культурного контекста	
OK 07	Результаты выполнения работ,	Экспертное
Содействовать сохранению	ориентируясь на сохранение	наблюдение и оценка
окружающей среды,	окружающей среды,	в процессе
ресурсосбережению,	ресурсосбережение, применяя знания	выполнения заданий
применять знания об	об изменении климата, принципах	по учебной практике
изменении климата,	бережливого производства,	
принципы бережливого	эффективные действия в	
производства, эффективно	чрезвычайных ситуациях	
действовать в		
чрезвычайных ситуациях		
OK 09	Результаты поиска, адаптации и	Экспертное
Пользоваться	применения профессиональной	наблюдение и оценка
профессиональной	документации на государственном и	в процессе
документацией на	иностранном языках	выполнения заданий
государственном и		по учебной практике
иностранном языках		